

FEESTFOLDER

2018 - 2019



Openingsuren voor het afhalen van uw bestellingen:

MA 24/12:	10.00 - 12.00 uur 16.00 - 17.00 uur (warm afhaal)
DI 25/12:	10.00 - 12.00 uur 11.30 - 12.30 uur (warm afhaal)
MA 31/12:	10.00 - 12.00 uur 16.00 - 17.00 uur (warm afhaal)
DI 01/01:	10.00 - 12.00 uur 11.30 - 12.30 uur (warm afhaal)

Bestellingen: info@filetpuur.be of 0472 533 789.

**Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen,
vragen wij u om bestellingen uiterlijk te plaatsen:
Kerst: voor 14 december - Oudjaar: voor 19 december.**

INFO & AFHAAL

Verboekt 115 - 2430 Vorst-Laakdal - 0472 53 37 89
info@filetpuur.be - www.filetpuur.be



Filet Puur

GOURMET STANDAARD *gemarineerd***€ 10,25 pp**

- | | | |
|-----------------|----------------|--------------------|
| ● Steak | ● Kalkoensaté | ● Kwartelei |
| ● Varkenshaasje | ● Pigalburger | ● Cocktailsaus |
| ● Kipsaté | ● Speksnippers | ● Kruidenmayonaise |
| ● Cordon bleu | ● Chipolata | ● Gourmetsaus |

GOURMET WILD *gemarineerd***€ 23,50 pp**

- | | | |
|-------------------|-----------------------------------|---------------------|
| ● Saté van haas | ● Chipolata met fazant en eend | ● Kwartelei |
| ● Hertenrugfilet | ● Everzwijnsteak | ● Warm wildsausje |
| ● Everzwijnvinkje | ● Reesaté | ● Boschampignonsaus |
| ● Wild burger | ● Brie met gedroogde ham & vijgen | |

KIDS GOURMET *gemarineerd***€ 5,90 pp**

- | | | |
|-----------------|-------------|-------------------|
| ● Hamburger | ● Chipolata | ● Cocktailsaus |
| ● Balletjessaté | ● Kipsaté | ● Mayonaise |
| | ● Kipnugget | ● Tomaten ketchup |

VIS GOURMET *gemarineerd***€ 23,90 pp**

- | | | |
|----------------|------------------|-----------------|
| ● Scampi | ● Inktvis gyros | ● Cocktailsaus |
| ● Zalmsteak | ● Rode poon | ● Tartaar |
| ● Pladijsfilet | ● Kabeljauwfilet | ● Warme vissaus |
| ● Botervissaté | ● Staartvis | |

INFO GOURMETS

Onze gourmets kunnen ook bereidt worden op tepanyaki, steengrill of barbecue.
Vlees en vis kunnen ook zonder marinade.

FONDUE**€ 10,25 pp**

- | | | |
|----------------|---------------|----------------|
| ● Rundsvlees | ● Kalfsvlees | ● Cocktailsaus |
| ● Varkensvlees | ● Balletjes | ● Tartaar |
| ● Kippenvlees | ● Spekvinkjes | ● Fonduesaus |
| ● Kalkoenvlees | ● Chipolata | |

KOUDE GROENTENSCHOTEL**€ 7,50 pp**

- Met aardappel- en pastasalade

GROENTENGERECHTEN *om op te warmen in microgolf of oven*

- | | |
|--------------------------------------|------------------|
| ● Boontjes met sjalot | € 2,50 pp |
| ● Gestoofde worteltjes | € 2,50 pp |
| ● Gegaard witloof | € 2,50 pp |
| ● Bloemkool/brocoli in preiroomsaus | € 2,50 pp |
| ● Spruitjes met gebakken champignons | € 2,50 pp |
| ● Samenstelling van de chef | € 4,00 pp |

HUISBEREIDE APERTIEFHAPJES *om op te warmen in de oven*

● Winters worstenbroodje <i>(met boschampionns & hert/everzwijngenhakt)</i>	€ 1,20 st
● Worstebroodje met gevogeltegehakt	€ 1,00 st
● Mini-videe met kip	€ 0,70 st
● Mini-videe met kaas en beenham	€ 0,70 st
● Mini-videe met vis	€ 1,00 st
● Bladerdeegrolletje met gerookte zalm	€ 1,00 st
● Focaccia pizza	€ 1,00 st

APERITIEFHAPJES KOUD

● Wrap met gerookte eendenborst & dadels	€ 1,80 st
● Wrap met vis	€ 1,80 st
● Huisbereide zalmartaar	€ 2,50 st
● Rundscarpaccio	€ 2,00 st
● Wildpaté met uien-vijgenconfituur	€ 2,00 st

VOORGERECHT WARM

● Bladerdeeghapje met trio gevogeltevelouté	€ 6,90 pp
● Scampi's op wijze van de chef	€ 8,90 pp
● Vispannetje met puree	€ 7,60 pp

SOEPEN

● Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4,50 L
● Kervelcrèmesoep met parelhoensnippers	€ 4,50 L
● Prei kippenroomsoep	€ 5,50 L
● Verfijnde vissoep met stukjes botervis	€ 7,80 L

KAASSCHOTEL *Exclusief brood*

● Dessertkaasschotel met fruit en zoete garnituren	€ 9,00 pp
● Kaasschotel hoofdgerecht met fruit, zoete en hartige garnituren	€ 15,00 pp
● Brood	€ 1,50 pp

CHARCUTERIESCHOTEL

€ 13,00 pp

- Met hartige garnituren

ASSORTIMENT VLEES *inclusief saus naar keuze*

● Gebakken varkenshaasje	€ 9,20 pp
● Gebakken varkensgebraad Duroc d'Olives	€ 7,40 pp
● Gebakken rosbief	€ 12,20 pp
● Gebakken kipfilet	€ 7,40 pp
● Gebakken kalkoengebraad	€ 7,60 pp
● Gebakken hertenrugsteak	€ 22,00 pp

ASSORTIMENT VLEESSPECIALITEITEN *inclusief saus naar keuze*

● Wildragout van hert en everzwijn	€ 13,00 pp
● Gevulde eendenborstfilet <i>(hartig)</i>	€ 15,00 pp
● Gevuld kalkoengebraad <i>(hartig)</i>	€ 8,10 pp
● Gevulde parelhoen met kippengehakt, fijne kruiden en boschampionns	€ 15,00 pp

ASSORTIMENT SAUZEN

- Champignonsaus
- Peperroomsaus
- Romige wildsaus
- Stroganoff saus
- Boschampignonsaus
- Dragonroomsaus
- Brabantse saus

ASSORTIMENT VIS *inclusief saus naar keuze*

- Pladijsrolletjes € 13,00 pp
- Botervissteak € 14,50 pp
- Gemarineerde zalmsteaks € 13,00 pp
- Scampi (7st.) € 12,30 pp
- Vismedaillons € 13,00 pp
- Kabeljauw in spekjasje € 14,50 pp

ASSORTIMENT SAUZEN

- Bretoense vissaus
- Witte wijnsaus
- Prei/bieslooksaus
- Tuinkruidensaus

AARDAPPELGERECHTEN

- Gratin € 3,50 pp
- Truffelgratin € 4,00 pp
- Puree € 2,50 pp
- Bospaddenstoelenpuree € 4,00 pp
- Gebakken krieltjes € 4,00 pp
- Verse kroketten € 0,30 pp

KOUD BUFFET FAMILIE

Minimum 4 personen € 24,00 pp

- Wildpaté met garnituur
- Duo van rosbief en varkensgebraad
- Kipdrumsticks
- Balletjessaté
- Eitje op wijze van de chef
- Duroc d'Olives hamrolletje
- Tonijnsla op bedje van fijne perzikblokjes
- Zalmsteak
- Vissalade
- Groentenassortiment met sausjes

BUFFET VAN DE CHEF

Minimum 6 personen € 34,00 pp

Aperitief

- Viscocktail
- Wrap met gerookte eendenborst

Voorgerecht

- Zalmcocktail met scampi

Buffet

- Stoofpotje van everzwijn en hert
- Varkenshaasje in bospaddestoelensaus
- Gevulde parelhoen met witloof, oesterzwammen en fijne kruiden
- Botervissteak in roze vissaus
- Kruidenpuree en truffelgratin
- Groentenassortiment

Dessert

- Pallet van de chef

VRIENDENBUFFET

Minimum 6 personen € 25,50 pp

Aperitief

- Worstebroodje
- Gevogeltemousse

Buffet

- Kippenballetjes in veenbessensaus
- Varkenshaasje in champignonroomsaus
- Runderreepjes in peperroomsaus
- Pladijs met Bretoense vissaus
- Groentenassortiment
- Gebakken krieltjes en puree

Dessert

- Pallet van de chef

BREUGEL LUXE BUFFET

Minimum 6 personen € 27,00 pp

Aperitief

- Brie met spek en pruim (oven)
- Winters worstebroodje (oven)

Voorgerecht

- Tomatenroomsoep

Buffet

- Konijn
- Wildragout
- Kwartelnestjes in tomatensaus
- Spareribs
- Culinaire witte en zwarte pens
- Gebakken jagerkrieltjes met ajuin en spek
- Boschampignonpuree

Dessert

- Rijstpap en chocomousse

WARME MENU

Warm afhalen kan mits toeslag van

< 10 personen, 25 euro

> 10 personen, 50 euro

Alles blijft minimum 4 uur warm zonder kwaliteitsverlies.

DESSERTEN

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| ● Speculoosmousse | € 2,50 pp |
| ● Chocomousse | € 2,50 pp |
| ● Rijstpap met saffraan | € 3,00 pp |
| ● Eindejaarspallet | € 6,50 pp |
| ● Profiterols met verse chocolade | € 3,00 pp |

Kerst in Kasteel Meerlaer

25 december 2018 vanaf 17.00 uur kan je, samen met je familie en/of vrienden, in stijl genieten van een kerstdiner in Kasteel Meerlaer. Chef Pascal Cuppens & gastvrouw Ann Cuppens en hun team zullen jullie verwennen met hun meesterlijke gerechten.

Menu

Verwelkoming met een glaasje bubbels of fruitsap.

Hotjes

Loempia van parelhoen en gerookte eend
Wildkroketje

Boschampionnonroomsoep

Voorgerecht (opgediend aan tafel)

Verfijnd slaatje met huisgemarineerde zalm, visterine, scampi en botervisspiesje
of

Verfijnd slaatje met cannelloni van hert gevuld met paté, rundstartaar met truffelmayonaise, gedroogde ham en spiesje van everzwijngehakt balletjes

Warm buffet

Everzwijn cordon blue met brie & gedroogde ham in romig sausje

Fijne stukjes hert en everzwijn samen gaar gesudderd met boschampionns

Kalkoenfilet gevuld met noten, appel en abrikoos in een hartig-zoete saus

Parelhoenfilet gevuld met gevogeltegehakt, Duroc-spekjes en eekhoorntjesbrood in romig sausje

Varkenshaasje in Grand Veneur-saus

Staartvis in kreeftensaus

Scampi op wijze van de chef

Assortiment seizoensgroenten- en aardappelgerechten

Dessertenbuffet

Assortiment mousses en gebakjes



Voor 59 euro (dranken exclusief) kan je mee aanschuiven en genieten van deze culinaire ervaring. Uw reservatie is pas definitief na betaling, dit ten laatste vrijdag 14 december. Inschrijvingen: www.filetpuur.be/kalender of telefonisch. Kasteel Meerlaer, Verboekt 115, 2430 Laakdal, 0472 533 789.

Nieuwjaar in Kasteel Meerlaer

1 januari 2019 vanaf 17.00 uur kan je, samen met je familie en/of vrienden, in stijl genieten van een nieuwjaarsdiner in Kasteel Meerlaer. Chef Pascal Cuppens & gastvrouw Ann Cuppens en hun team zullen jullie verwennen met hun meesterlijke gerechten.

Menu

Verwelkoming met een glaasje bubbels en fruitsap.

Hotjes

Rundscarpaccio met boschampionns en truffelmayonaise
Wildpaté met garnituur

Voorgerecht (opgediend aan tafel)

Bretons vissoepje
Lasagna met verfijnde vissoorten en kreeftensaus
Loempia van scampi
of

Soepje van boschampionns en fazant
Lasagna van hert en everzwijn met een boschampionnsaus
Wildkroketje

Warm buffet

Kip en kalkoen met gevogelteballetjes en pompoen in een saffraansausje

Hertensteak in een romig wildsausje

Eendenborstfilet met Grand Veneur-saus

Varkenshaasje in romige champignonsaus

Everzwijnreepjes in boschampionn-pepersaus

Visrollade in dillesaus

Botervisspiesjes in spinazieroomsaus

Assortiment seizoensgroenten- en aardappelgerechten.

Dessertenbuffet

Assortiment mousses en gebakjes



Voor 59 euro (dranken exclusief) kan je mee aanschuiven en genieten van deze culinaire ervaring. Uw reservatie is pas definitief na betaling, dit ten laatste woensdag 19 december. Inschrijvingen: www.filetpuur.be/kalender of telefonisch. Kasteel Meerlaer, Verboekt 115, 2430 Laakdal, 0472 533 789.