



Suggesties voor uw feesttafel
Culinair tafelen met Filet Pur



Natuurvlees van eigen hoeve **Weet wat je eet**

Koude aperitiefhapjes

Tappaz schotel (5 soortjes)	€ 3.20 / pp
Groot aperitief bord (5 koude hapjes)	€ 5.00 / stuk
Carpaccio lepeltje	€ 1.00 / stuk
Lepeltje zalm	€ 1.00 / stuk
Lepeltje hesp kaas in bieslookroom	€ 1.20 / stuk
Lepeltje met een pasta van de beste ham	€ 1.00 / stuk
Lepeltje van wild met uienconfituur	€ 1.00 / stuk
Glaasje gerookte zalm en viseitjes	€ 1.00 / stuk
Glaasje met mousse van gerookte forel	€ 1.00 / stuk
Glaasje mini aperitief cocktail	€ 1.00 / stuk
Lepeltje kip	€ 1.00 / stuk
Lepeltje gerookte eendefilet en mango	€ 1.00 / stuk

Warme aperitiefhapjes

Aperios (gekruide kippenvleugel)	€ 0.50 / stuk
Minipizza	€ 0.50 / stuk
Kaasblokjes	€ 0.50 / stuk
Kaasballetjes	€ 0.50 / stuk
Garnaalballetjes	€ 0.50 / stuk
Mini loempia's (met sausje)	€ 1.00 / stuk

Soepjes als aperitiefhapje (keuze: zie soepen, ook kreeftensoepje met vis als aperitiefhapje)

Soepen

Agnes Sorelsoep (met gerookte tong)	
Tomatenroomsoep (met balletjes en versgeplukte peterselie)	
Bospaddenstoelensoep (rijkelijk afgewerkt met fijne trappist)	
Champignonroomsoep (afgewerkt met verse champignons en peterselie)	
Aspergeroomsoep (afgewerkt met fijn boursinkaas)	
Kippenroomsoep (met het beste vlees van de kip in stukjes)	

Alle garnering zoals vers gehakte peterselie, bieslook, tomaat in blokjes, hard opgeklopte room e.a. wordt afzonderlijk meegegeven.

Voorgerechten

Zeevruchtencocktail	€ 7.90 / stuk
Gandaham met meloenparels garnituur	€ 7.90 / stuk
Carpaccio rijkelijk geschikt op groot bord, afgewerkt met Parmezaan (kan ook worden meegenomen om zelf op het bord te schikken)	€ 7.00 / stuk
Trio van wildpasteien met uienconfituur, afgewerkt met herstnootjes en rozijnenbroodje	€ 7.00 / stuk

Hoofdgerechten

Stoofpotje van ree	€ 15.00 / kg
Gemarineerd varkenshaasje in een champignonsaus	€ 19.75 / kg
Hertekalf filet in wildsausje	€ 50.00 / kg
Gevulde kalkoenfilet 'fine champagne'	€ 15.00 / kg
Parelhoenbout in zoete druivensaus	€ 16.65 / kg

Gemarineerd varkenshaasje in Bourguignone	€ 19.75 / kg
Filet van kalkoen in romige champignonsaus	€ 12.89 / kg
Boursinshaasje met Gandaham in licht kruidensausje	€ 19.75 / kg
Gevulde kwarteltjes in Portosaus	€ 17.25 / kg
Mosterdhaasje in mosterdroomsaus	€ 19.75 / kg
Vol au vent	€ 12.50 / kg
Rundstong in madeira	€ 13.95 / kg
Oven gebakken beenhamin romige béarnaise van de chef	€ 15.00 / kg
Orloffgratin in champignonsaus archiduc varken of kalkoen	€ 13.95 / kg
Kalkoenfilet in oesterzwamsaus met truffel	€ 12.95 / kg
Varkenshaasje 'grand-mère' roomsausje met spekreepjes en zilveruitjes	€ 19.75 / kg



Onze gebraden

Ardeen gebraad
Bourgondisch wijngebraad
Duivelsgebraad met saté kruiden
Mosterdgebraad
Orloffgebraad
Indisch kalkoenfiletgebraad
Gemarineerd mosterdhaasje
Boursinshaasje met Gandaham
Aspergegebraad
Gelardeerd gebraad (spek + kaas)
Gemarineerd varkenshaasje
Kipfilet gevuld met boursin in een spekjasje



Warme groenten

Gevuld champignonhoedje	€ 0.97 / kg
Worteltjes in brunoise	€ 0.97 / kg
Gestoofd witloof	€ 0.97 / kg
Loofworteltjes	€ 1.20 / kg
Mini gratin wortel / broccoli (zeer feestelijk)	€ 1.70 / kg
Mini gratin met spinazie / ricotta	€ 1.70 / kg



Filet Pur

Warme tomaat	€ 0.97 / kg
Peertjes met veenbessen of bosbessen	€ 0.97 / kg
Boontjes met spek (3 stuks)	€ 0.97 / kg
Verse boontjes	€ 0.97 / kg
Broccoli	€ 0.97 / kg
Minipeertjes in rode wijn	€ 1.00 / kg
Champignons gevuld met lookboter	€ 17.96 / kg

Nieuw! Tepan Yaki Schotel

€ 15.00 / pp

Het is een Japanse tafelgrill waar diverse vis- en vleesspecialiteiten worden op gebakken vergezeld van bijpassende groentjes en aardappelen.

Deze bakt nooit aan en is gemakkelijk te reinigen. Het is bovendien gezond en mager want olie of boter is niet noodzakelijk.

Tepan Yaki toestellen zijn te huur bij ons.

Koude groenten

Voor fondue en gourmet: sla, tomaat, wortelen, boontjes, bloemkool, erwten, komkommer, eitjes, etc.	€ 2.50 / pp
Koude aardappelen	€ 6.57 / kg

Aardappelgarnituur

Verse aardappelpuree	€ 7.50 / pp
Halve aardappel gevuld (zeer feestelijk)	€ 10.58 / kg
Verse voorgebakken frietjes	€ 1.86 / kg
Verse broccoli puree, selder puree, savooi puree	€ 9.50 / kg
Gratin dauphinoise	€ 7.50 / kg
Krielaardappelen	€ 6.50 / kg
Verse aardappelkroketten	€ 0.18 / stuk
Amandelkroket	€ 0.25 / stuk

Fondue Bourguignon

€ 17.20 / kg

Fonduevlees

€ 15.62 / kg

Runds-, varkens-, kalfs- en kalkoenvlees, gemarineerd gebrad, hamburger, kaas-kippeballetje, spekvinkjes, worstje of visfondue

Gourmetvlees

€ 15.62 / kg

Runds-, varkens-, kalfs- en kalkoenvlees, lamskotelet, gemarineerd gebrad, (kaas)hamburger, chippolata, brochetje, gyros, spentintje, cordon blue of visgourmet

Met gratis pannenkoekendeeg of eitje met spek

Racletteschotel

€ 8.55 / pp

Gegarneerde kaas en gerookte vleeschotel, afgewerkt met vers fruit

Steengrill

€ 17.62 / kg

Assortiment vers vlees naar keuze of vispierrade

Breughelschotel

€ 6.95 / pp

Verskillende soorten pasteien, gehakt, hoofdvlees, kalfskop, bloedworst, witte pens, poolse worst, droge worst, etc.

Mosterd, smout, ajuintjes, komkommers, etc.

Belegde broodjes

Rijkelijk gevuld en afgewerkt met groentjes en fruit

Verpakt in rieten mandjes (6 broodjes per persoon)	€ 7.55 / pp
Verstopt in een schildpad	€ 5.00 / stuk

Koude vlees- en groentenschotel

Ham met asperges, kippewit, salami, Gandaham met meloen, kalfsbroodje, eitje, gebakken varkensvlees, gebakken rundsvlees, kippeboutje, ananas met krab, etc.	€ 13.00 / pp
Telkens met 5 soorten vers fruit en 5 soorten verse groeten + 3 sausjes en aardappelen in tartaar.	

Met vis, pasta en rijst	€ 21.00 / kg
-------------------------	--------------

Reuze vis bord	
Alle soorten vis, groentjes, aardappelen, stukje fruit	€ 13.95 / pp

Vleesbord	
Alle soorten vlees, groentjes, aardappelen, stukje fruit	€ 11.50 / pp

Koude sausen

€ 5.95 / kg

Don Pedrosaus, piri-piri saus, tartaar, cocktail, curry, look, etc.

Rundsvlees

Filet pur (haasje van het rund)
Filet mignon (zeer mals)
Rosbief
Tournedos met spekband errond
Pepersteak
Rumsteak
Entrecôte
Côte à l'os
Rundstong
Carpaccio
Ossestaart
Paardebiefstuk
Paardefilet pur



Varkensvlees

Varkenstong
Gebraad
Varkenshaasje
Carrégebraad gelardeerd
Hespegebraad
Filetbrochet

Kalfsvlees

Gebraad

Koteletten

Kalfsmedaillon

Kalfsfilet pur

Osso bucco

Kalfstong

Kalfszwezerik

Gevogelte

Piepkuikens

Opgevulde kalkoenfilet

Kippenbouten

Hoevekip

Kalkoen (op zijn geheel)

Kalkoentournedos

Opgevulde kalkoen (voor 6 personen)

Exotische kipfilets

Verse foie gras

Gevulde kwartels

Lamsvlees

Lamskroon gekruld

Lamskoteletten

Lamsrumsteak

Lamstong

Lamsfilet

Hoevekonijnen

Hoeve desserts

Ijstaarten (ook suikervrij)

Ijsbûches

Vanille - chocolade, vanille, aardbei, vanille - speculoos, vanille - hazelnoot € 3.00 / pp

Hoeve ijs

Ijstaartjes

Tijdig bestellen, a.u.b.!

Alle wild (aan dagprijs)

Panklare fazant

€ 14.90 / kg

Fazantborst filet

€ 30.50 / kg

Panklare patrijs

Parelhoenbout

€ 9.50 / stuk

Filet van kangoeroe

Eendeborstfilet

Verse eend

Wildzwijnfilet

Panklare bosduif

Kwartels

Parelhoentjes

€ 8.45 / stuk

Filet van parelhoen

€ 22.45 / kg

Filet van konijn

Verse hoevekonijnen

Haas

Hazerug

Hazefilet

Struisvogelfilet

Wild zeker 5 dagen op voorhand bestellen.



Voor grote groepen kunnen er nog extra kortingen verkregen worden.

Wij verhuren ook allerlei materiaal zoals borden, bestek, bain-marie, gourmetstellen, fonduepotten, tepan yaki toestellen, bbq-stellen etc.

Om iedereen tevreden te stellen vragen wij u om tijdig uw bestellingen te plaatsen.

Beste klanten,

Versheid en kwaliteit zijn uiterst belangrijk voor ons. Wij zijn dan ook fier, u mee te delen dat alle vleesproducten rechtstreeks van de hoeve komen.

De dieren worden volledig natuurlijk gekweekt zodat een uiterst fijne smaak van het vlees bekomen wordt.

Bezoek ook eens onze website op www.filetpur.be