

h o e v e s l a g e r i j

De Bokke



Feestfolder
2020-2021



Folder 2020-2021 | Heel het jaar geldig, behalve seizoensgebonden producten



Tapas

(vanaf 4 pers)

- **Basic:** ons streekproduct Bokkenootje, olijven, ambachtelijke kazen, eigenbereide salami's € 4.75/pp
- **Luxe:** olijven, zongedroogde tomaten, feta, kaasblokjes, chorizo, aperitiefsalami, wrap, stofelotto, tapenade € 7.45/pp

Koude aperitiefhapjes

- Mini carpaccio van rund € 1.50/st
- Spiesje mozzarella, olijven en zongedroogde tomaten € 1.50/st
- Aperitiefglaasje met parma en meloen € 1.50/st
- Aperitiefglaasje gerookte zalm met tartaar € 1.50/st

Warme aperitiefhapjes

- Voorgegaarde kippenboutjes € 1.35/st
- Gebakken scampi met romig sausje € 1.35/st
- Mini hamburgertje € 1.35/st
- Assortiment warme ovenhapjes € 1.20/st
- Huisgemaakte kipnuggets € 1.35/st

tip!

Verwen je gasten bij het aperitief met een Bokkenootje!

Het Bokkenootje is ons erkend streekproduct met vlees van goed verzorgde varkens uit de streek. Hartig gekruid met 22 kruiden en verkrijgbaar in verschillende droogstadia.

Voorgerechten warm

(vanaf 4 pers)

- Verse kaaskroket..... € 1.90
- Verse garnalkroket € 3.50
- Tongrolletjes in Franse groentensaus € 9.25
- Oostends vispannetje..... € 9.25

Soepen

(enkel verkrijgbaar per liter)

- Aspergeroomsoep..... € 4.25/l
- Tomatensoep € 4.25/l
- Bospaddenstoelensoep € 4.25/l
- Butternut-pompensoep..... € 4.25/l

Voorgerechten koud

- Carpaccio van rund met rucola, Parmezaan, pijnboompitten en balsamicocrème € 8.50
- Bordje parmaham en meloen € 8.50
- Bordje gerookte zalm met garnituur € 8.50

Alle koude voorgerechten worden gepresenteerd op een bord.



Hoofdgerechten vlees

(vanaf 4 pers)

- Beenham met grand-mère saus €13.50
- Kipfilet met boursinroomsaus €13.50
- Vlaamse orloff met champignonkaassaus € 13.50
- Kalkoenrollade met archiducsaus € 13.50
- Varkenshaasje met zacht mosterdsausje € 14.25
- Varkenswangetjes met blackwellsaus € 14.25
- Stoofpotje van wild € 15.75
- Everzwijn met grand-veneersaus € 17.50
- Eendenborstfilet met mandarijntjessaus € 17.50
- Parelhoenfilet met druivensaus ... € 17.50
- Fazant met boschampignons € 17.50
- Hertenkalf met veenbessensaus € 19.50

Hoofdgerechten vis

(vanaf 4 pers)

- Vispannetje van de chef € 15.50
- Zalmfilet met een fijne Franse groentensaus € 17.50
- Kabeljauwfilet met chablissaus € 17.50

7 kroketjes of portie gratin inbegrepen per persoon. Warme groentjes zijn steeds bij elk warm hoofdgerecht inbegrepen! De warme hoofdgerechten zijn ovenklaar, u dient ze enkel 30 min op 160°C op te warmen.

Kalkoen

- Verse kalkoen € 8.85/kg
- Opgevulde kalkoen: minimum gewicht ong. 4kg (per kg 1 uur in de oven op 150°C) € 14.25/kg

Fondue

- 3 soorten balletjes, spekrolletje, chipolata, varkensvlees, kippenvlees en rundsvlees € 8.50

Kinderfondue

- Kippenblokjes, 2 soorten balletjes en spekrolletje € 4.25

Gourmet

- Gemarineerde kipfilet, gemarineerd varkenslapje, gemarineerd biefstukje, chipolata, hamburger, Zwitserse schijf, slavink, cordon bleu, lamskoteletje en eitje met spek €9.50

Kindergourmet

- Chipolata, hamburger, Zwitserse schijf, cordon bleu en slavinkje €4.25

Mini bbq vis/vlees op tepanyakiplaat

- Spiesje scampi, gemarineerde zalm, gemarineerde kabeljauw, spiesje rundsvlees, gemarineerd lamskoteletje, gemarineerde eendenborst, gemarineerd spek, kalkoentournedos, chipolata en witte pens € 13.25

Steengrill

- Kipfilet, varkenslapje, biefstukje, chipolata, hamburger, Zwitserse schijf, slavink, lamskoteletje en kalfslapje.....€9.50

Deluxe vleesschotel

- met variatie van de beste kwaliteit 1^e keus rundsvlees € 16.50

Alle schotels zijn steeds voorzien van 3 soorten koude sausjes.

Koud vleesbuffet

- Boerenham met meloen, hamrolletje met asperge, salami, mosterdspek, kippenwit, pastrami, vleesbrood, paté, grillworst en kippenboutje.... € 14.50

Koud vlees/visbuffet

- Boerenham met meloen, hamrolletje met asperge, salami, eitje met krabsalade, perzik met tonijn, gevuld tomaatje, pastrami, paté, kippenboutje, grillworst en gerookte zalm € 16.50

Koud vlees Breughelbuffet

- Hamrolletje met asperge, bloedworst, paté, mosterdspek, pastrami, kippenboutje, hoofdvlees, vleesbrood, grillworst, salami en droge worst.....€ 14.50

Kaasplank

- Assortiment van zachte, half harde, harde kazen. Mooi afgewerkt met vers fruit en notenmengeling.....€ 13.75





Koude groentenschotel

- Variatie van sla, tomaat, wortel, bloemkool en chinese kool met dressing.....€ 2.75/pp

Warme groentenschotel

- Variatie van bereide warme groenten: boontjes met spek, bloemkool, witloof€ 3.25/pp

Aardappelbereidingen

- Gratinaardappelen€ 7.45/kg
- Aardappelsalade, puree, gekruide kriel-aardappelen, pastasalade€ 7.45/kg
- Verse kroketten€ 0.25/st



Broodmandje

- Broodjes als aanvulling.....€ 0.30/st

Kleine broodjes

- **A:** Met een variatie zoals kaas, hesp, préparé... + groentjes.....€ 1.10/st
- **B:** Met een variatie zoals gerookte zalm, vissalade, tonijnsalade... + groentjes€ 1.25/st

Met veel trots en liefde, elke dag!

Bij Hoeveslagerij De Bokke gaan we heel bewust om met onze producten. Kwaliteit voor onze klanten is de beste reclame! In onze winkel en bereidingen vind je een exclusief gamma van eigen kweek. We geloven in die korte keten waar een eerlijke prijs de regel is en de belasting voor mens en milieu het kleinst.

Goede leefomstandigheden voor de dieren met gezonde, pure voeding staan garant voor de beste kwaliteit van ons vlees. We besteden hier dan ook veel aandacht aan. Veel weidegang, goed verluchte stallen met ruime hokken vol stro en natuurlijk daglicht zijn bij ons de standaard.

De gevarieerde voeding die we voorzien is ook zeer bepalend voor de smaak van ons vlees. Allemaal onbewerkte producten waar de nodige vitamines en mineralen van nature inzitten.

Samen met de ongeforceerde, natuurlijke gang van zaken zorgt het ervoor dat ons vlees sappig, stevig, mals en mooi van kleur is. We zijn trots op onze kwaliteit, puur natuur en dat proeft u!



tip!



OM ZELF TE BRADEN

De beste kwaliteit van rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, kalkoen, konijn, parelhoen, fazant, rundstong, eendenborst, hert, ree, everzwijn, struisvogel,... verkrijgbaar op bestelling. Op smaak gekruid of naturel.

Prijzen van wild op aanvraag en minstens 7 dagen op voorhand te bestellen.



Openingsuren

- **maandag, dinsdag, donderdag & vrijdag:** 8u. tot 18u.
- **zaterdag:** 8u. tot 17u.
- **woensdag & zondag:** gesloten

Openingsuren feestdagen

- **dinsdag 22-12:** 8u. tot 12u.
- **woensdag 23-12:** gesloten
- **donderdag 24-12:** 12u. tot 16u. *(enkel afhalen)*
- **vrijdag 25-12:** 10u. tot 12u. *(enkel afhalen)*
- **zaterdag 26-12:** 8u. tot 17u.
- **zondag 27-12:** gesloten
- **maandag 28-12:** 8u. tot 18u.
- **dinsdag 29-12:** 8u. tot 12u.
- **woensdag 30-12:** gesloten
- **donderdag 31-12:** 12u. tot 16u. *(enkel afhalen)*
- **vrijdag 01-01:** 10u. tot 12u. *(enkel afhalen)*
- **zaterdag 02-01:** 8u. tot 17u.
- **zondag 03-01:** gesloten
- **maandag 04-01:** gesloten
- **dinsdag 05-01:** gesloten

Contact

Hoeveslagerij De bokke
Sint-Jorisstraat 79, 8730 Beernem
050 73 10 73
www.debokke.be | info@debokke.be



Voorwaarden

Om iedereen vlot te kunnen bedienen vragen we met volgende voorwaarden rekening te houden:

- Bestellingen voor Kerst moeten ten laatste doorgegeven worden op 17-12.
- Bestellingen voor Nieuwjaar moeten ten laatste doorgegeven worden op 22-12.
- Bestellen moet in de winkel gebeuren.
- Na de bestelling worden geen aanpassingen meer toegelaten.
- Gelieve uw bestelbon mee te brengen bij het afhalen van uw bestelling.

Het hele team wenst jullie een prettig feest!

