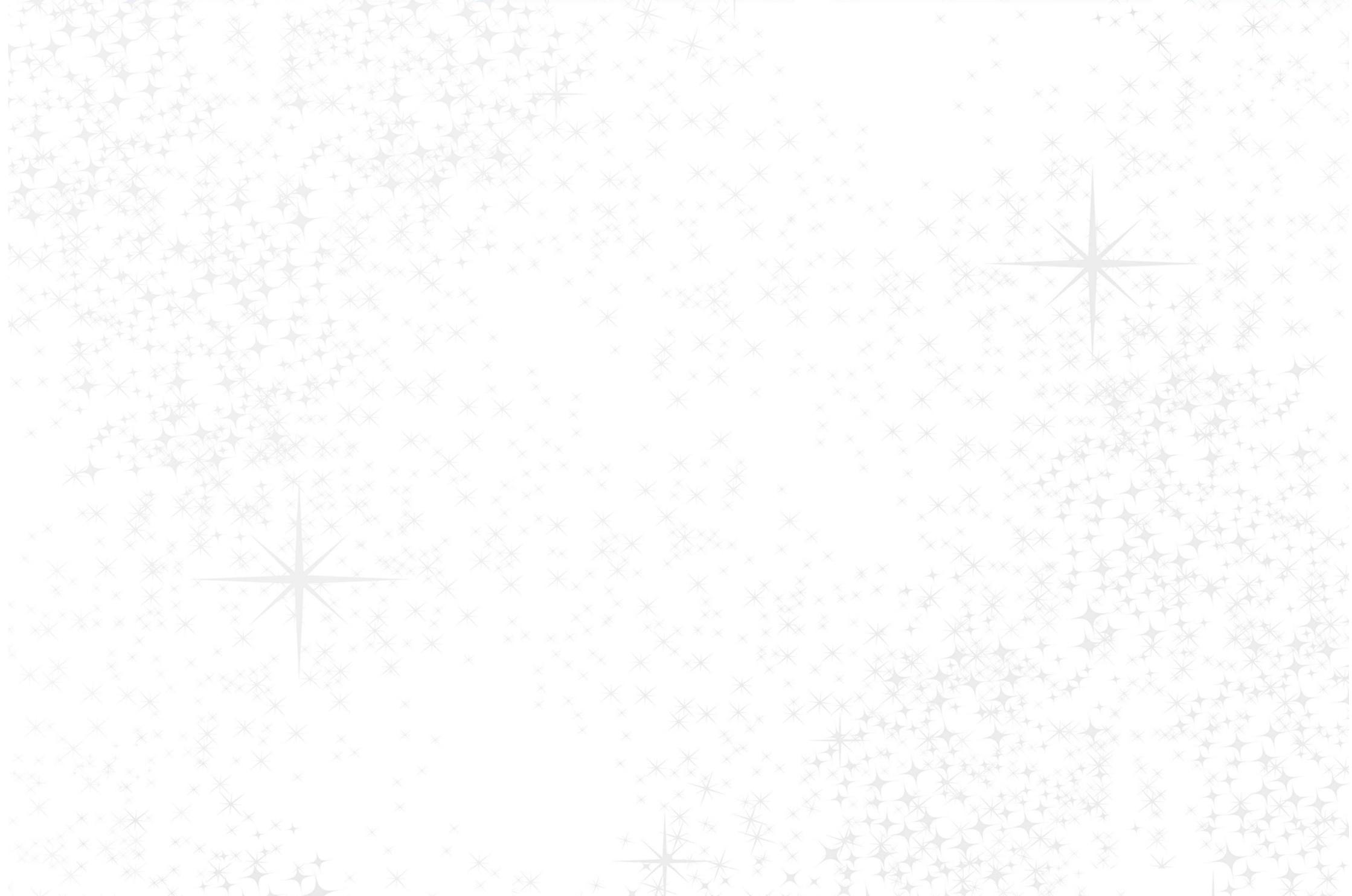


"Kwaliteit is onze naam, verscheld onze fram'
"Kwaliteit is onze naam, verscheld onze fram'

Eindjaars folder 2020-2021

Kwaliteitsslagerij Thyssen
Antwerpssteenweg 397,
2660 Hoboken
Tel: 03/827 29 85
0477/46 50 28
www.ikwiltvlees.be
info@slagerijthyssen.be



Aperitiefhapjes

Koud

Feestelijk assortiment lepelhapjes
Tapasschotel (4-5 personen)

€ 2,95/stuk
€ 21,-/stuk

Warm

Apero kippenboutjes (10 stuks)
Mini-loempias (10 stuks)
Apero kaaskroketjes (10 stuks)
Apero garnalkroketjes (10 stuks)
Mini-wildkroketjes (10 stuks)

Everzwijn en fazant

Mini-worstenbroodje
Mini-Pizza cup mix (3 stuks)
Mini-hamburgerasje
Mini-visschelpjes
Oesters fine champagne
Bladerdeeghapjes (12 stuks)

Soepen

Tomatensoep
Pompoensoep
Aspergesoep
Kippenroomsoep
Boschampignonsoep
Bisque van kreeft
Zeebrugse vissoep
Soepballetjes

€ 3,20/liter
€ 3,20/liter
€ 3,20/liter
€ 3,20/liter
€ 3,20/liter
€ 9,50/liter
€ 9,50/liter
€ 1,30/100gr

VoorgerECHten

Koud

- Vitello Tonato € 8,90/PP
- Waaier van wildpaté € 8,90/PP
- Italiaans gedroogde ham met melen € 8,90/PP
- Carpaccio van rundsfilet met garnituur € 8,90/PP
- Fijn gesneden Secreto met garnituur € 12,90/PP
- Zacht gerookte zalm met garnituur € 9,50/PP
- Tomaat gevuld met grijze garnalen € 9,50/PP

Warm

- Rijkelijk gevuld vispannetje € 14,95/PP
- Scampi van de chef € 12,95/PP
- Tongrolletjes op Normandische wijze (3 stuks) € 12,50/PP
- Sint-Jacobsschelp € 11,50/PP
- Garnaalkroketten (2 stuks - te bakken) € 9,30/PP
- Kaaskroketten (2 stuks - te bakken) € 4,60/PP
- Duo van kaas- en garnaalkroket (te bakken) € 6,95/PP
- Everzwijnskroketten (2 stuks - te bakken) € 6,80/PP
- Fazantkroketten (2 stuks - te bakken) € 7,20/PP
- Duo van wildkroketten (te bakken) € 7,-/PP
- Koniginnenhapje (vulling en koek) € 5,00/PP
- Oesters fine champagne (6 stuks) € 20,-/PP

Hoofdgerichten

Vis

Tongrolletjes op Normandische wijze (5 stuks)	€ 15,95/PP
Zalmfilet van het huis met prei	€ 17,95/PP
Kabeljauwhaasje in wittewijnsaus met spinazie	€ 17,95/PP
Scampi van de chef (9 stuks)	€ 15,95/PP

vlees & wild

Romige videevulling met koekje	€ 7,50/PP
Stoofvlees van het huis	€ 7,50/PP
Varkenswangen met Gouden Carolus	€ 15,95/PP
Gevulde kalkoenfilet met jachtsaus	€ 14,50/PP
Kalkoenfilet met saus naar keuze*	€ 9,95/PP
Varkenshaasje met saus naar keuze*	€ 12,50/PP
Hertenfilet met wildsaus	€ 16,95/PP
Everzwijnhaasje met wildsaus	€ 16,95/PP
Fazantfilet in wildsausje	€ 16,95/PP
Gevuld jong haantje in roomsaus	€ 15,95/PP
Wildstooftje van hert en everzwijn	€ 12,95/PP
Parelhoenfilet met druivensaus	€ 12,95/PP

* Saus naar keuze: porto, peper, champignon, jacht
Ook per portie verkrijgbaar € 2,50/potje

WARM GROENTJES

Halve tomaat provencal	€ 0,70/stuk
Gebakken witloofstronk	€ 1,25/stuk
Boontjes omwikkeld met spek	€ 1,40/stuk
Groentenpannetje	€ 9,95/stuk

Witloofstronkje, spekboontjes, wortelblokjes, spruitjes,

kerstomaatje in een porseleinen schoteltje

Chutney van appel en veenbes	€ 3,50/PP
Appeltje met granola en veenbessen	€ 3,90/stuk
Appeltje met veenbessen	€ 1,90/stuk

AARDAPPELBEREIDINGEN

Verse aardappelpuree (500g)	€ 4,95/bakje
Verse wortelpuree (500g)	€ 4,95/bakje
Verse spinaziepuree (500g)	€ 4,95/bakje
Aardappelgratin (500g)	€ 5,95/bakje
Aardappelgratin met truffel (500g)	€ 6,95/bakje
Verse kroketten (10 stuks)	€ 3,30/bakje
Verse kroketten (20 stuks)	€ 6,30/bakje
Verse kroketten (40 stuks)	€ 11,40/bakje

Dessert

Glaasje Irish coffee

Mascarponecrème met mokka aroma en een vleugje whisky

€ 4,35/potje

Glaasje Sabayon met Noorse kriek

Sabayonmousse met witte wijn in combinatie met Noorse krieken en een chocolademeringue

€ 4,30/potje

Glaasje tiramisu fine champagne

Mascarponecrème met champagne-aroma en een perengelei

€ 4,95/potje

Glaasje chocolademousse zwarte woud

Gebaseerd op de ambachtelijke chocolademousse, afgewerkt met kriekengelei en een smeuïge brownie

€ 3,95/potje

Assortiment dessertjes (4 stuks)

€ 7,50/portie

Feestmenu's

Menu 1

€ 33,50/PP

Duo van kaas- en garnaalkroketten met garnituur
Pompoensoep
Gevulde kalkoenfilet in jachtsaus, kroketten
en een groentenpannetje
Gebak

Menu 2

€ 37,50/PP

Scampi van de chef
Boschampignonsoep
Varkenshaasje in jachtsaus, kroketten
en een groentenpannetje
Gebak

Menu 3

€ 38,90/PP

Rijkelijk gevuld vispannetje
Tomatenroomsoep
Parelhoenfilet met muskaatdruifjes, kroketten
en een groentenpannetje
Gebak

Menu 4

€ 39,90/PP

Sint-Jacobsschelp
Kippenroomsoep
Hertenmedaillon met een fijn wildsausje,
kroketten en een groentenpannetje
Gebak

Menu 5

€ 38,-/PP

Garnaalkroketten
Zeebrugse vissoep
Zalmfilet met romprei en duchesse
Gebak

Gevulde feestproducten

Gevulde kip (vers)	€ 14,95/kg
Gevulde kalkoen (vers)	€ 16,95/kg
Gevulde kalkoenfilet (vers)	€ 18,95/kg
Gevulde parelhoen (vers)	€ 22,95/kg
Supplement bakken	€ 6,-/stuk

Feestelijke broodjes

Country stokbrood	€ 1,70/stuk
Assortiment van 5 broodjes	€ 2,25/PP
Houthakkersbrood: wit of bruin	€ 3,30/stuk
Panné Fiesta (240g)	€ 3,50/stuk
Notenbrood met rozijntjes (400g)	€ 4,85/stuk
Notenbrood (250g)	€ 3,50/stuk
Suprêmebrood met fruit	€ 4,85/stuk

Kalkoenmenu

Prijs volledig pakket (10 pers) € 170,-

Onze kalkoenen worden professioneel uitgebeend en gevuld met een vulling bestaande uit een kalfsfoce die gemengd wordt met een overheerlijke mengeling van een Vlaams groentenboeket, boschampignons met een franse likeur.

De kalkoenen worden voorgebakken geleverd en dienen daarna thuis nog 1u45 in de oven gezet te worden op 170°
Hierbij inbegrepen: 10 appeltjes met veenbessen

- 10 spekboontjes
- 10 stronkjes gebakken witloof
- 50 verse kroketten
- 1 liter heerlijke jachtsaus

Kipmenu

Prijs volledig pakket (5 pers) € 90,-

Onze kippen worden professioneel uitgebeend en gevuld met een vulling bestaande uit een kalfsfoce die gemengd wordt met een overheerlijke mengeling van een Vlaams groentenboeket, boschampignons met een franse likeur.

De kippen worden voorgebakken geleverd en dienen daarna thuis nog 1u in de oven gezet te worden op 170°
Hierbij inbegrepen: 5 appeltjes met veenbessen

- 5 spekboontjes
- 5 stronkjes gebakken witloof
- 30 verse kroketten
- 0,5 liter heerlijke jachtsaus

Koud feestbuffet

€23,95/PP

Verse gepocheerde zalm, tomaat gevuld met grijze garnalen, Italiaanse rauwe ham met een sappig meloenasje, kippenboutjes, gevuld hoeve eitje, gekookte ham vergezeld van asperges, carpaccio van filet d'Anvers (uit eigen werkhuus) met garnituur, Huisgemaakte koek met heerlijke krieken, aardappelsalade maison, pastasalade, geraspte wortelen, fijne geschildde komkommertjes, knapperige ijsbergsla, tomaatjes met gesnipperde ui, groentemix

Culinair buffet warm/koud

€25,95/PP

Verse gepocheerde zalm, tomaat gevuld met grijze garnalen, Italiaanse rauwe ham met een sappig meloenasje, gevuld hoeve eitje, aardappelsalade maison, pastasalade, geraspte wortelen, fijne geschilde komkommertjes, knapperige ijsbergsla, tomaatjes met gesnipperde ui, groentemix, tomatensoep, huisbereid stoofvlees, vol-au-vent, tongrolletjes op Normandische wijze, puree-aardappeltjes

Kaasschotel vanaf 2 personen

Kaasschotel dessert garnituur (150g/PP) € 9,50/PP
Kaasschotel hoofdgerecht met garnituur € 10,50/PP

Kaasschotels zijn ook leuk voor in de late uurtjes.
Er is ook een groot assortiment wijn en cava te verkrijgen in de winkel.

Fondue, gourmet, steengrill

Fondue

Extra malse stukjes rundvlees, sappige kalfsblokjes, kipfilet belle Flamand, mini-vinkjes, spekrolletjes, gemengde gehaktballetjes. Alles zeer fijn gekruid.

Fondue de luxe

Extra malse rundsblokjes, kalfsfilet, kipfilet belle Flamand, varkenshaasje, filet van lam, spekrolletjes, chipolataworstje, gemengde gehaktballetjes. Alles zeer fijn gekruid.

Kinderfondue

Kippenblokjes, spekrolletjes, gemengde gehaktballetjes, chipolataworstjes.

Gourmet

Tournedos, fijn stukje kip, kalfslapje, mini-hamburger, mini-brochette, chipolataworstje, mini-cordon-bleu

Feeestgourmet

Stukje dry aged rundvlees, fijn stukje kalfsmedaillon, mals kipfiletje, stukje hertenmedaillon, hamburgertje, worstje stukje everzwijntouredos, scampi met tuinkruiden.

Gourmet de luxe

Tournedos, mini-blinde vink, paardenfilet, koteletje van lam, mini-hamburger, mini-chipolata, kalfslapje, eitje met spek, fijn stukje kip, varkenshaasje. Alles zeer fijn gekruid.

Kindergourmet

Kinderbrochette, chipolataworst, fijn stukje kip, mini-hamburger

wildgourmet

Hertenkalffilet, everzwijnfilet, hazenfilet, reeffilet, fazantfilet, eendenvlees, bosduiffilet. (Soorten wild kunnen variëren naargelang aanbod)

Steengrill

Tournedos, fijn stukje kip, kalfslapje, mini-hamburger, mini-brochette, chipolataworstje, lamskoteletje

€ 9,95/PP

€ 12,95/PP

€ 6,95/PP

€ 17,95/PP

€ 12,95/PP

€ 6,95/PP

€ 23,95/PP

€ 10,95/PP

Supplementen fondue, gourmet, steengrill

Pannenkoekendeeg	€ 5,50/kg
Aardappeltjes om zelf te bakken	€ 12,95/kg
Aardappelsalade	€ 9,95/kg
Groenteschotel (incl. aardappelsalade)	€ 4,95/PP
Sla, tomaat, wortel, komkommer, pastasalade, aardappelsalade, rode biet, groentemengeling	€ 8,-/fles
Fondue olie	

Koude sauzen

Look, tartaar, curry, zigeuner, Bulgaarse, cocktail, Mexikaanse,
barbecue, Andalouse, Spaanse

€ 1,50/potje

€ 2,50/potje

Porto, peper, champignon, jachtsaus, wild, grand-veneur,
balsamico-thijm

Vers vlees

Of....beste klant...bent u zelf de meesterkok?
Dan kan u bij ons vers vlees bestellen van de beste kwaliteit
met net dat ietsje meer.

Wild

Hazenrug, hertenkalf, everzwijntfilet, fazant, wilde eend, bosduif,
cote à l'os van hertenkalf, haas, ... alle delen zijn verkrijgbaar.

Lamsvlees

Lamsfilet, lamskroon, lamsbout, lamskotelet, lamsragout,
lamsschouder, lamsgehakt

Rund

Chateaubriand, filet pur, entrecôte, zesrib, tournedos, ...
ook diverse buitenlandse vleessoorten te verkrijgen.

Varken

Filetgebraad, koteletten, karbonaden, varkenslapje, fricassée,
haasje, ...

Kalf

Kalfsgebraad, kalfsmedaillon, kalfskotelet, kalfszwezerikken,
kalffricassée

Gevogelte

Kippen, kippenfilet, kippenbillen, kalkoenfilet, kwartel,
eendenborst, piepkuiken, parelhoen, ...

Baktips en opwarmtijden

Rosbief

- Haal het stuk vlees 1 à 2 uur voor het braden ui de koelkast zodat het op kamertemperatuur kan komen
- Peper het vlees uitvoerig
- Leg het in een lage braadschotel en overgiet met een mengsel van olijfolie en gesmolten boter
- Schuif het stuk de hete oven in, afgesteld op 240°
- De braadtijd: in geen geval te lang want rosbief moet mooi doorbloef blijven. Tel 12-13 min/halve kilo
- Overgiet regelmatig en keer de rosbief eens om
- Prik onder geen voorwaarde in het vlees. Laat na het braden 15 à 20 minuten rusten, ingewikkeld in aluminiumfolie.
- Warm de rosbief op, net voor het aan tafel gaan, 3 à 4 min in de hete oven (niet langer)
- Versnijd het stuk in smakelijke sneetjes. Werk af door er wat grof zeezout over te strooien
- Overgiet met jus (in de lege braadschotel hebben we water gegoten en op het vuur voor de helft laten inkoken)
- Als je het vlees meer doorbakken wil, laat je de rosbief 3-4 min langer in de oven per 1/2 kg vlees

Gerechten

- Voor het begin van de avond zet je de oven aan op 170°
- Plaats de ovenhapjes 8-10 min in de oven
- Plaats de voorgerechten 15 min in de oven op 150°
- Soepen warm je best op het vuur op
- Plaats de hoofdgerechten 20-30 min in de oven op 150°

Baktips en opwarmtijden

Gevulde/niet-gevulde kalkoen

BEREIDINGSTIJDEN:

Gewicht eerste gaartijd (220°), Tweede gaartijd (180°)

- 2-3,5 kg: 40 min / 1u - 1u30
- 3,5-5,5 kg: 40 min / 1u30 - 2u30
- 5,5-7 kg: 40 min / 2u30 - 3u
- 7-9 kg: 50 min / 3u - 3u30
- 9-11 kg: 50 min / 3u30 - 4u

IN ZIJN GEHEEL EN GEVULD:

Laat gedurende de hele baktijd bakken op zijn rug.

De eerste 40 min (eerste gaartijd) bak je zonder aluminiumfolie zodat de kalkoen een mooi kleurtje krijgt.

De tweede gaartijd mag je de kalkoen afdekken met aluminiumfolie en af toe bedruipen met het bakvocht door de folie op te heffen en het bakvocht met een lepel over de kalkoen te gieten.

IN ZIJN GEHEEL EN NIET GEVULD:

Laat afwisselend garen aan 1 zijkant, aan de andere zijkant en op de rug, telkens gedurende 1/3 van de tweede gaartijd.

De eerste 40 min (eerste gaartijd) bak je zonder folie zodat de kalkoen een mooi kleurtje krijgt. De tweede gaartijd mag je de kalkoen afdekken met aluminiumfolie en af toe bedruipen met het bakvocht door de folie op te heffen en het bakvocht met een lepel over de kalkoen te gieten.

HOE HET GAARPROCES CONTROLEREN?

Steek met een mes of breinaald voorzichtig in het midden van de kalkoen tot inde vulling, dus doorheen het kalkoenvlees. Voelt de punt zeer warm aan, dan is de kalkoen gaar. Als de kalkoen niet gevuld is, steek je voorzichtig in het Dikste gedeelte van de bouten. Als het sap er uit loopt en niet roze meer is, is het vlees gaar.

waarborgen

Voor sommige verpakkingen zal een waarborg gevraagd worden.
Gelieve hiermee rekening te houden.
Gelieve de waarborg cash te betalen.

Er zal een bonnetje meegegeven worden en enkel met
dat bonnetje zal de waarborg ook terug betaald worden.

Blauwe bak

Zwart harde schotels

Houten schotels

Bain marie toestellen

€ 4,-/stuk

€ 5,-/stuk

€ 30,-/stuk

€ 30,-/stuk

Brandpasta bain marie (aankoop)

€ 2,75/stuk

Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag 21/12/2020

Dinsdag 22/12/2020

Woensdag 23/12/2020

Donderdag 24/12/2020

08:30 - 12:30 / 13:30 - 18:00

08:30 - 12:30 / 13:30 - 18:00

08:30 - 12:30 / 13:30 - 18:00

08:30 - 13:00

Afhalen bestellingen op
afgesproken uur

Vrijdag 25/12/2020

11:00 - 12:00

Enkel afhalingen

08:30 - 14:00

Enkel afhalingen

08:30 - 12:30 / 13:30 - 18:00

08:30 - 12:30 / 13:30 - 18:00

08:30 - 12:30 / 13:30 - 18:00

08:30 - 13:00

Afhalen bestellingen op
afgesproken uur

Vrijdag 01/01/2021

11:00 - 12:00

Enkel afhalingen

08:30 - 14:00

Zaterdag 02/01/2021

Praktisch

Beste klanten

Gelieve de uren voor het afhalen van bestellingen te respecteren. Dit is zeer belangrijk voor de werking en de wachttijden.

Mondmasker verplicht!

Dit jaar gaan we zoveel mogelijk op voorhand afrekenen.
Dit om de lange wachttijden aan de kassa te vermijden.
Daarom vragen we steeds om cash mee te brengen om de waarborgen te betalen.

Je kan ook online bestellingen doen via onze website www.ikwilvlees.be en door te klikken naar onze webshop.

Bij annulatie tot 3 dagen voor de bestellingsdatum zullen wij een waardebon van het betaalde bedrag voor 100% teruggeven.

Prettige
feestdagen!

Chris, Katrien
en ons
volledige team!