

# Culinaire folder 2019



# Aperitiefhapjes

## Mini ovenhapjes v/h huis (9 verschillende)

€ 1,00/st

Gerookte zalm/dille, kruidenkaas, vol au vent, pizza, beenhesp/mosterd, kabeljauw in witte wijnsaus, vis/garnalen, tomaat/pesto en kaashoorntje

## Koude luxe hapjes

€ 1,40/st

- Gerookte paling met appel en rode biet
- Tomaat mozzarella met gemarineerde groenten
- Gerookte eendenborst en passievrucht
- Tartaar van champignons en rilette
- Rundscarpaccio op Italiaanse wijze
- Tartaar van zalm en dillesaus

## Aperitiefbord

Bordjes binnenbrengen a.u.b.  
Of kan ook op plateau

€ 5,90/p

bestaat uit bordje met 6 koude hapjes

## Tapas schotel (100 gr/pers)

€ 6,40/p

olijven, zongedroogde tomaatjes, lomo serrano, felino, pastrami, salchichon Iberico pata negra, pancetta, saltufo, manchego,...

**Wij halen voldoening uit het leveren van kwaliteit !**

## Soepen (1 liter = 2 à 3 personen)

- Aspergesoep ..... € 3,20/l
- Butternut- & pompoensoep ..... € 3,20/l
- Courgette & komkommersoep ..... **TOPPER** ..... € 3,20/l
- Gele paprika & knolseldersoep ..... € 3,40/l
- Wortel & zoete aardappersoep met kokosmelk ..... **NIEUW** ..... € 3,80/l

## Koude voorgerechten

- Rundscarpaccio v/h huis ..... € 8,90/p
- Noors visbordje ..... € 11,20/p  
(= Slaatje met grijze garnalen, gerookte zalm, makreelfilet,  
gerookte paling, scampi's en opgevuld eitje (kan ook op plateau)

## Warme voorgerechten

- Vispannetje v/h huis ..... € 7,90/p
- Kabeljauwhaasje met prei in lichte graanmosterdsaus ..... € 9,20/p
- Victoriabaars, kabeljauw en scampi's in fijne kruidensaus ..... € 9,60/p
- Scampi's (6) in curry met julienne groentjes en fettuccini ..... € 9,60/p
- Visserspotje (kabeljauw, zalm, tongrolletjes en garnalen) in bieslooksous ..... € 9,90/p

## Hoofdgerecht (vis)

- Vispannetje v/h huis ..... € 12,40/p
- Victoriabaars, kabeljauw en scampi's in fijne kruidensaus ..... € 13,90/p
- Visserspotje (kabeljauw, zalm, tongrolletjes en garnalen) in bieslooksous. . . . € 14,40/p

## Hoofdgerecht (vlees)

Bereid orloff v/h huis .....	€ 7,60/p
Gebakken kalkoenfilet in champignonsaus .....	€ 7,60/p
Kalkoenfilet in roze pepersaus .....	<b>SPECIALITEIT</b> € 7,60/p
Beenhesp in mosterd- of champignonsaus .....	€ 7,60/p
Opgevulde kalkoenfilet in champignonsaus .....	€ 7,60/p
Kalkoenfilet v.d. chef in bruine fond saus .....	<b>HEERLIJK</b> € 7,90/p
Gemarineerd varkensgebraad in lichte roomsaus .....	€ 8,10/p
Kalkoenhaasje in oesterzwamsaus .....	<b>TOPPER</b> € 9,20/p
Ardeens varkenshaasje in fijne (zachte) dragonsaus .....	€ 9,20/p
Varkenshaasje "peperoni" in roomsaus .....	<b>NIEUW</b> € 9,40/p
Opgevulde parelhoenbil (Ontbeend) "fine champagnesaus" .....	€ 12,20/p
Eendenborstfilet in Grand-Veneur saus .....	€ 13,80/p
Fazantenfilet met spek, paddenstoelen, thijm en selder .....	€ 15,60/p
Hertenkalffilet in bruine wildsaus .....	€ 18,40/p

## Aardappelen

Kroketten .....	€ 0,27/st
Gratin dauphinois .....	€ 3,90/p
Verse frieten .....	€ 0,90/p
Puree .....	€ 2,40/p
Gebakken krielpatatjes .....	€ 2,90/p
Rozemarijn patatjes (nog afbakken) .....	€ 3,20/p

## Warme groenten

€ 4,30/p

Gestoofd witloof, spekboontje, wortel in frietjes,  
champignonmengeling en een Italiaans tomaatje

**Wij halen voldoening uit het leveren van kwaliteit !**

# Gezelligheidsschotels

## Fondue schotel + sausjes

€ 8,90/p

Malse blokjes van kalkoen, rund en kalf, chipolata, kaas- en kipgehaktballetjes met fruitgarnituur

## Gourmet schotel + sausjes

€ 9,80/p

Kippengyros, mini cordon bleu, kalfstournedos, varkensbrochette, chipolata, gemarineerd kalkoenfilet, kippenburger, kaassteak en gemarineerd rundsbiefstuk met fruitgarnituur

## Teppanyaki + sausjes

€ 14,50/p

Rumsteak "Epos", kalfslapje, lamskotelet (natuur), hofmeester varkenshaasje, chipolata, beenhesp, Amerika burger, kalkoenhaasje, grillworst en groentenbrochette van courgette, tomaat en champignon (ook om te bakken) met sausjes tartaar, bearnaise, en mosterd

NIEUW

## Mini Burger festijn compleet

€ 15,50/p

2 mini America burgers + 2 kaasburgers + 1 mini kippenburger  
+ 2 snede beenhesp en 7 mini burger broodjes

Laat je gezelschap zelf de burger/beenhesp bakken op de teppanyaki - of gourmet plaat en aanvullen met de garnituur

**Garnituur:** salade, tomatenschijfjes, rode ui, bicky uitjes, augurken, kaas, gerookte spek

**Sausjes:** verse tartaar, cocktail en bicky saus

En natuurlijk de houten prikker om alles op zijn plaats te houden

## Verrassingsbroodjes

€ 1,15/st

Goed gevuld witte of bruine piccolo's met gerookte zalm, hesp, bacon, préparé, Maredsous kaas, krab-, hespen-, en duivelsalade gepresenteerd in manden (wij stellen voor 5, 6, 7 of 8 per pers)

# Buffetten

## Feestbuffet

€ 17,20/p

Tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, gevuld eitje met krab, asperges in hesp, gandaham met meloen, casselerrib, gebakken kippenboutjes, rundsrosbief, kippenwit, fruitgarnituur  
+ sausjes, koude groenten, aardappelsalade of frietjes en pastasalade

## Luxebuffet

€ 20,90/p

Tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, gestoomde zalm met kruiden, makreelfilet, spiesje van gerookte paling, glaasje met viscocktail, eitje met krab, beenhesp, kippenwit, casselerrib, gandaham met meloen, Italiaanse parmasalami, gebakken rundsrosbief en fruitgarnituur  
+ sausjes, koude groenten, aardappelsalade of frietjes en pastasalade

## Cowboysteaks (om aan tafel te bakken)

€ 16,90/p

Gekruide rundsbiefstuk op smeedijzeren spie  
330 gr vlees/pers + 2 sauzen om op te warmen  
(champignon en bearnaise) + 2 frisse slaatjes en frietjes

Brandpasta wordt bijgeleverd

Toestelletjes hier te huur (5 € ) of te koop (25 € )

## Koude groenten

€ 4,30/p

Rauwkostsalade, geraspte wortelen, tomaat, gemengde salade, komkommer en boontjes

## Extra

- Aardappelsalade (250gr/p) ..... € 2,40/p
- Aardappel- en pastasalade ..... € 2,90/p
- Frietjes en pastasalade (350gr/p) ..... € 2,90/p

**Wij halen voldoening uit het leveren van kwaliteit !**

# Enkele suggesties voor wie zelf graag aan de slag gaat in de keuken:

## Rund

---

- Côte à l'os, entrecote, rosbief 1ste keuze, chateaubriand, ..
- Ook subliem zijn de gemarineerde steaks

## Kalf

---

- Extra kalfsgebraad, medaillon, blanquette, KOTELET!!

## Varken

---

- Haasjes :
  - ✓ Natuur of Ardeens = licht gezouten en gerookt
  - ✓ Peperoni = licht gezouten met touch van zwarte peper)
  - ✓ Mummies = vlaskaas/spek
  - ✓ Ganda en boursin
  - ✓ Opgevuld met gehakt, pesto, zongedroogde tomaatjes
- Casselrib gebraad om zelf te bakken, (in bakfolie gewikkeld)
- Gemarineerd varkensgebraad = gemakkelijk te bakken in de oven
- Gelardeerd gebraad = met spek en kaas of kan ook met Ganda
- Côte à l'os van Duroc d'Olives

## Kip, kalkoen & wild

---

- Kalkoen van de chef = gepekeld en gekruid
- Opgepulde kalkoenfilet v/h huis = 50 min bakken op 180 °C met plastic eraan
- Opgepulde kalkoenfilet met een kippengehakt vulling! **NIEUW**
- Gemarineerde kalkoenfilet of steaks
- Filet di pole alicante : opgepulde kippenfilet met mozzarella, pancetta, pesto en zongedroogde tomaatjes! **SAUSTIP** witte wijn toevoegen a/h braadvocht!
- Ontbeende en opgepulde parelhoenbil = farce van kippengehakt, courgette en appel
- Everzwijn, fazant, hertenkalf, ... is altijd op bestelling





## >> Bestel tijdig <<

Voor een verzorgde en snelle bediening, vragen wij u tijdig te bestellen,  
graag tot woensdag voor het weekeinde dit tijdens het jaar.

**Slagerij Mingneau | Duivenstraat 79 | Wervik**

Open van 7u30 tot 13u - 14u tot 19u,  
zaterdag tot 18u30, zondag van 7u30 tot 12u30,  
donderdag gesloten

**Gratis parkeerruimte**, wij aanvaarden maaltijdkaarten en bancontact.

**[www.mingneau.be](http://www.mingneau.be) - 056 31 12 82**

ond.nr.: BE 0692.605.239