



**MINGNEAU**  
uw kwaliteitsslagerij...

# Culinaire folder 2025



056/31 12 82 [WWW.MINGNEAU.BE](http://WWW.MINGNEAU.BE)  
GELUWESTRAAT 130,8940 WERVIK



SLAGERIJ\_MINGNEAU



## Apero warm

- Warme bladerdeeghapjes 15st € 17,90
- Warme bladerdeeghapjes 24st € 26,00
- Warme aperibox 4 à 6 pers. € 31,00  
(Gebakken kippenvleugels, mini-gehakt balletjes, grillworst met en zonder kaas, witte pens, gelakte ribbetjes, bbq dipsaus)

### Fingerfood

- Sneukelaars 8st € 4,50
- Gebakken Kippenvleugels 6st € 4,70
- Mini hamburger 6st € 6,99
- Mini worstenbroodjes 9st € 7,65
- Bruschetta's 4st (tomaat/paprika) € 5,60
- Gelakte ribbetjes 8st € 8,20

## Apero koud

- Koude aperibox 4 à 6 pers. € 36,00

(Noothammetje, pastrami, frankfurter, féline, chorizoworstjes, grillworst, blokjes kaas, spiesjes manchego, wrap met rode pesto, gedroogde ham en parmezaan, heks'nkaas, groene pesto, préparé royal, zalmfestijn + bijpassende toastjes)

- Wrap met seranoham € 4,80/st
- Wrap met zalm € 6,60/st

### Koude hapjes

- Hapje carpaccio op italiaanse wijze € 2,40/st
- Hapje vitello tonnato € 2,40/st
- Hapje tartaar van zalm € 2,90/st
- Hapje gerookte makreel-Burrata € 3,60/st
- Krabcocktail € 3,60/st
- Vegetarische springrol € 2,90/st

## Warme voorgerechten

- Vispannetje v/h huis € 9,80/p
- Scampi's (6) in currysaus met fettuccini € 9,90/p
- Zalm in bearnaise € 10,80/p
- Visserspotje (schelvishaas, zalm en koolvishaas) met julienegroenten in bieslooksaus € 12,90/p
- Gegratineerd vispannetje (kabeljauw, zalm en koolvishaas) met prei en garnalen in witte wijnsaus € 13,60/p
- Kabeljauw in witte wijnsaus met prei € 14,30/p
- Garnaalkroketten (per 4 stuks) € 14,50
- Kaaskroketten (per 4 stuks) € 8,50

## Soep

- Pompoen & butternut € 3,30/l
- Asperge € 3,40/l
- Witloof & prei € 3,40/l
- Wortel & courgette € 3,40/l
- Zoete aardappel, wortel & kokos € 3,60/l
- Tomaat met balletjes € 3,80/l

## Koude voorgerechten

- Rundscarpaccio € 9,40/p
- Vitello tonnato € 9,40/p
- Slaatje burrata & italiaanse ham € 13,60/p
- Noors visbord € 14,20/p

## Hoofdgerechten vlees

- Vol au vent € 6,30/p
- Stoofpotje van kalkoen € 7,30/p
- Bereid orloff v/h huis € 8,20/p
- Beenhesp in mosterd- of champignonsaus € 8,50/p
- Casselrib in mosterd- of groene pepersaus € 8,50/p
- Opgevulde kalkoenfilet in champignonsaus € 8,80/p
- Kalkoenfilet in roze pepersaus € 8,80/p
- Kalkoenfilet v.d. chef in bruine fondsaus € 8,80/p
- Gebakken kippenborst in roze pepersaus € 9,20/p
- Kippentournedos in dragonsaus € 9,20/p
- Opgevulde kippenbil in roomsaus € 10,10/p
- Kalkoenhaasje in oesterzwamsaus € 10,10/p
- Kalkoenblanquette met spek en omer € 10,10/p
- Coq au vin (zonder beentjes) € 10,20/p
- **Varkenshaasje pepperoni in roomsaus (TOPPER)** € 10,50/p
- Kalkoenorloff in champignonsaus € 10,50/p
- Eendenborstfilet in grand veneursaus € 14,20/p
- Opgevulde parelhoenbil in "fine champagnesaus" € 15,20/p
- Parelhoenfilet in porto-roomsaus € 15,20/p
- Ragout van hert € 15,20/p
- Hertenkalffilet in bruine wildsaus € 19,90/p

## Hoofdgerechten vis

- Vispannetje v/h huis € 14,90/p
- Visserspotje (schelvishaas, zalm en koolvishaas) met juliennegroenten in bieslooksaus € 15,90/p
- Gegratineerd vispannetje (kabeljauw, schelvishaas en zalm) met prei en garnalen in witte wijnsaus € 18,40/p

## **Gourmet € 12,90/p**

Kippengyros, mini cordon bleu, kalfstournedos, kippenhaasje special, merguez, chipolata, gemarineerde kalkoenfilet, kippenburger, kaassteak en gemarineerd rundsbiefstuk

## **Fondue € 11,90/p**

Malse blokjes van kip, kalkoen, rund en kalf, chipolata, merguez, kip-, kaas- en campagnard gehaktballetje

## **Teppanyaki € 15,60/p**

Gemarineerde rumsteak, kalfslapje, lamskotelet (natuur), varkenshaasje, chipolata, beenhesp, amerika burger, kalkoenlapje, grillworst en groentebrochette van courgette, tomaat en champignon

Sausjes +€ 1,00/p (huisbereide mayonaise, cocktail & tartaar)

### **Koude groenten**

**€ 5,20/p**

Gemengde salade, tomaat, komkommer, geraspte wortelen, rauwkost en boontjes

### **Warme groenten**

**€ 5,20/p**

Gestoofd witloof, boontjes, wortel, tomaat, kerstomaat, savooi met spek en champignons

## Aardappelen

- Kroketteen € 0,29/st
- Gratin dauphinois € 3,95/p
- Verse frietjes € 1,20/p
- Puree € 2,90/p
- Aardappelen met schil en rozemarijn € 3,90/p
- Aardappelsalade € 3,20/p
- Gebakken krieltjes € 3,20/p

## Sauzen

- Champignon € 11,80/l
- Grand veneur € 11,80/l
- Roze Peper € 11,80/l
- Bruine room € 11,80/l
- Mosterd € 11,80/l
- Groene peper € 11,80/l

## Extra's

- Groentesalade medium € 4,98
- Gemengde sla (150gr) € 3,30
- Geraspte wortelen (220gr) € 1,90
- Acapulco (bloemkool, broccoli...) (200gr) € 2,95/p
- Lentosalade (spitskool, paprika) (200gr) € 2,95/p
- Aardappelsalade en Caraïbische pasta € 3,80/p



## **Breugelbuffet €18,20/p**

Paté, hoofdvlees, rilette, gebakken spiering, vlaamse boerenham, préparé, zelfbereid kippenwit, fijnkost, droge worstjes, wervikse boerenworst, speciaal gehakt, flandrien gerijpt & notelaar

Met koude groenten, vers fruit, augurkjes, mosterd, pickels en zilveruitjes

## **Feestbuffet €21,60/p**

Tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, gevuld eitje met krab, asperges in hesp, gandaham met meloen, casselrib, gebakken kippenboutje, rundsrosbief, kippenwit en salami v/h huis

Al onze buffetten zijn inclusief sausjes, koude groenten, pastasalade en aardappelsalade of frietjes

## **Luxebuffet €26,60/p**

Tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, makreelfilet, gestoomde zalm met kruiden, spiesje van scampi, glaasje met viscocktail, eitje met krab, beenhesp, kippenwit, casselrib, gandaham met meloen, Italiaanse parmasalami en gebakken rundsrosbief

Al onze buffetten zijn inclusief sausjes, koude groenten, pastasalade en aardappelsalade of frietjes

# Kaasplank

## - Hoofdgerecht € 14,70/p

Minimum zeven verschillende soorten kaas (300g/pers.) met confituur, nootjes, druiven en boter

## - Dessert € 8,90/p

Minimum vijf verschillende soorten kaas (150g/pers.) met confituur, nootjes, druiven en boter

## Verrassingsbroodjes € 1,65/st

Witte en bruine piccolo's met gerookte zalm, hesp, bacon, préparé, kaas, krab-, hespen-, en duivelsalade (+- 5 tot 7 broodjes per persoon)

## Opwarmtips

- BLADERDEEGHAPJES : in een voorverwarmde oven 15 min op 180 °C
- BRUSCHETTA'S : in een voorverwarmde oven 12 min op 180 °C
- SOEPEN : al roerend opwarmen op het vuur
- WARM VOORGERECHT : afdekken met zilverpapier en 20 min op 180 °C in een reeds warme oven.
- HOOFDGERECHT VIS : afgedekt 25 min a 35 min op 180 °C in warme oven.
- HOOFDGERECHTEN VLEES : 30 min tot 40 min op 180 °C (moet goed warm zijn). Ook afgedekt met zilverpapier om uitdroging te voorkomen.
- WARME GROENTENSCHOTEL : 20 min op 180 °C (kan gerust te samen met vlees in de oven maar een kwartiertje later insteken). Ook afdekken!
- GRATIN : 30 à 35 min op 180 °C niet afdekken!
- WARME APERIOBOX : 15 à 20 min op 180°C in warme oven

**Plastieken deksels op de aluminium schalen niet in de oven!!**