

★ Enkel op bestelling ★

GOURMET, STEENGRILL & TEPPANYAKI SCHOTELS



Wijntip: Il Casolare (rood)

(prijzen per persoon)

★ Standaard schotel € 10.25

Varkenshaas, biefstuk 1ste keus, kalfsbiefstuk, dunne worstjes in gerookt spek, mini hamburger, kipfilet en kruidenboter

★ Deluxe schotel € 12.25

Varkenshaas, filet biefstuk, kalfsbiefstuk, dunne worstjes in gerookt spek, mini beefburger, kipfilet, lamskotelet, scampi en kruidenboter

★ Schotel speciaal € 18.25

Gamba's, biefstukje hertenkalf, eendenborstfilets, parelhoenfilets, zoete bloedworst
Scottona burger, dry-aged meat (volgens assortiment Holstein, Rubia Gallega of Scottona)

★ Fondue schotel € 11.25

Varkenshaas, biefstuk 1ste keus, fondue balletjes, dunne worstjes, kipfilet en kruidenboter

★ Vegetarische schotel € 9.75

Pulled veggie reepjes, home-made burger en verse groentjes

Koude sauzen

Cocktail, curry, look, tartaar, zigeuner, samurai, béarnaise.....€ 7.75 / kg

Bijgerechten

Gegrilde groenten met mozzarella, tomaat en rucola.....€ 4.60 / p

Rauwkostsalade.....€ 3.60 / p

Aardappelsalade.....€ 1.90 / p

Pastasalade.....€ 1.90 / p

Rauwe groentjes om te grillen (courgette, champignons, paprika en uiringen)€ 4.50 / p

Warme sauzen

Pepersaus.....€ 8.95 / L

Champignonroomsaus.....€ 8.95 / L

Mosterdsaus.....€ 8.95 / L

Béarnaise.....€ 8.95 / L

Blackwellsaus (pickles).....€ 8.95 / L

Veenbessen roomsaus.....€ 8.95 / L

Warme krieken.....€ 8.50 / L

Kalfsfond.....€ 8.95 / L

Poivrade (wildsaus).....€ 9.50 / L

★ Tijdens de feestdagen verkrijgbaar (zolang de voorraad strekt) ★

DRY AGED BEEF PREMIUM MEAT

Vanaf nu bieden we u bij Filip&Eva ook 'Dry aged beef' aan. We starten met de Rubia Gallega en Scottona rassen. Dit Spaanse (Galischïë) en Italiaanse (Verona) ras komt recht uit de vrije natuur en wordt door onze leverancier ter plaatse geselecteerd. Het belang van het oorspronkelijke terroir word hierdoor gegarandeerd waardoor het vlees zijn typische smaak en structuur heeft. Bedoeling is deze in de toekomst af te wisselen met andere rassen zoals de Holstein Oostenrijk, Simmental Oostenrijk, Black Angus Azoren en Black Aberdeen Schotland.

Rubia Gallega gerijpt

Karakteristieke smaken door voeding (gras, kruiden en klover) en omgeving (Atlantische kuststrook van Galicië). Na rijping een complexe smaak met toetsen van boter en kruiden. Doorgaans met vet doorweven (gemarmerd) wat de rijping en de smaak ten goede komt.

Scottona gerijpt

Een gebalanceerde zachte smaak, met mals vlees dat zeer fijn van draad is.

★ Enkel op bestelling ★

Gevulde kalkoen, hele kalkoen & kalkoenrollade

(gewenste gewicht verkrijgbaar)

Voor de **vulling** heeft u keuze uit:
appel-rozijn, champignon, krieken,
mandarijn, pistache of truffel

Bestel vanaf nu ook via
onze **webshop!**

www.bestel-filipeva.nl

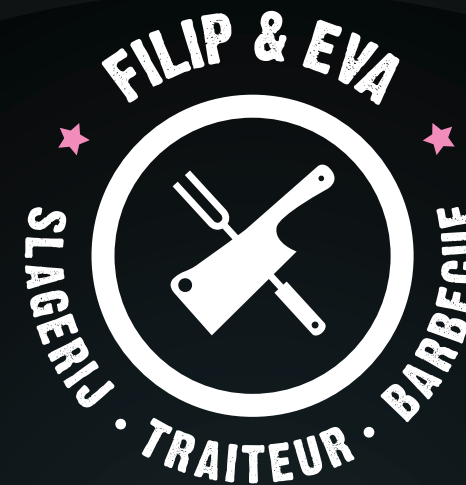
OPENINGSUREN EINDEJAAR

Zondag	22/12/2018	8u00u - 12.00u
Maandag	23/12/2018	8u00u - 12u00u
Dinsdag	24/12/2018	7u30 - 15u00 (doorlopend)
Woensdag	25/12/2018	(enkel thuisleveringen)
Donderdag	26/12/2018	(enkel afhalen) 11u00 - 12u00
Vrijdag	27/12/2018	8u00 - 12u30 13u30 - 18u00
Zaterdag	28/12/2018	8u00 - 16u00 (doorlopend)
Zondag	29/12/2018	8u00 - 12u00
Maandag	30/12/2018	8u00 - 12u00 (namiddag gesloten)
Dinsdag	31/12/2018	8u00u - 15u00 (doorlopend)
Woensdag	01/01/2019	gesloten
Donderdag	02/01/2019	gesloten
Vrijdag	03/01/2019	staan wij terug tot uw dienst

★★★

Filip, Eva en het hele team wensen iedereen
fijne feestdagen en een voorspoedig 2020 toe!

Heeft u **andere wensen** dan wat u in deze folder vindt ... aarzel niet om ons te contacteren.



★★★

EINDEJAARSFOLDER 2019

★★★

Hulsterloostraat 137
4568 AC Nieuw-Namen (NL)

Tel. 0114-345 283
Vanuit België: 00 31 114 345 283

info@slagerij-filipeneva.nl
www.slagerij-filipeneva.nl
★ www.bestel-filipeneva.nl ★

Bestel tijdig!

Let op: doe bestellingen enkel in de winkel (niet telefonisch, per email of via de shop),
wij werken met een nummer systeem. Plaats uw bestellingen voor 18 en 27 december aub.

★ Enkel op bestelling ★

KOUDE SCHOTEL

Hamrolletje met asperge
Rosbief en varkensgebraad
Serranoham met meloen
Gebakken kipfilet met honing mosterd vinaigrette
Tomaat garnaal
Wildpaté met confijt
Aardappelsalade en rauwkost
Cocktailsaus en tartaar
Optioneel: gerookte visschotel

€ 16.50 / pers. excl. gerookte visschotel
€ 23.75 / pers. incl. gerookte visschotel

★ Enkel op bestelling ★

BUFFET FEESTDAGEN

Pasta pesto scampi's en Parmezaan *(koud)*
Tomaat met grijze Noordzee garnalen *(koud)*
Gerookte visschotel met garnituur *(koud)*
Rauwkost garnituur met aardappelsalade *(koud)*
Runscarpaccio met rucola, pijnboompitjes, Parmezaan en truffelolie *(koud)*
Gebakken kipfilet met honing mosterd vinaigrette *(koud)*
Parmaham met meloen *(koud)*
Kalfsrosbief à la vitello tonato *(koud)*
Gepocheerde zalm met garnituur *(koud)*
Gebraden varkensrug met saus naar keuze met gratin aardappelen *(warm)*

€ 26.50 / pers.
(vanaf 8 personen)

Bestellingen
Plaats uw bestellingen **tijdig** (voor woensdag 18 en vrijdag 27 december) en doe ze **in de winkel** in plaats van telefonisch of via email. Wij werken met een nr systeem. Bedankt voor uw begrip.

VOOR DE HOBBYKOK



Extra malse ros-bief
Ossenhaas
★ Dry aged meat (Scottona, Rubia Gallega)
Carpaccio
Extra malse ros-bief
Entrecote
Kalfszwezerik
Osso bucco
Scaloppini (dunne lapjes)



Hele parelhoen
Parelhoenfilets
Hele kalkoen
Gevulde kalkoen
Kalkoenfilet
Kalkoenrollade
Poule de Bresse
Kwartels
Kwartel eieren
Franse jonge duifjes



Lamsbout
Lamskoteletjes
Lamskroontjes
Lamsragout



Hertenkalf-filet
Hertenragout
Reefilet
Reeragout
Haas op z'n heel
Hazenbillen
Hazenrug
Everzwijnfilet
Everzwijnragout
Fazant hen
Fazant haan
Fazantfilet
Eendenfilet
Heel konijn
Konijnenbillen



4x Zeeuws, Geboren, opgegroeid, geslacht en verkocht: o.a. Duroc scharrelvarken uit Lamswaarde

★ Enkel op bestelling ★

BEREIDE GERECHTEN

Soepen	Tomatenroomsoep met verse balletjes € 4.00 / L ★ Fazantenvelouté € 5.50 / L Aspergeroomsoep € 4.25 / L
Voorgerechten	Rundscarpaccio volledig afgewerkt € 9.95 / p Carpaccio van hertenkalf met truffelolie, rucola en oude kaas € 13.50 / p Vitello tonato € 10.50 / p Serranoham met meloen € 9.25 / p Kaaskroket € 1.95 / st Garnaalkroket € 3.55 / st ★ Zeebaarskroket uit Nieuw-Namen € 4.75 / st ★ Gerookte zeebaarskroket uit Nieuw-Namen € 4.75 / st Cocktail met grijze garnalen..... € 11.95 / p Gevulde Sint-jacobsschelp..... € 9.75 / p ★ Gebakken scampi's in curryroomsaus en fijne groenten..... € 11.50 / p
Hoofdgerechten	Gebraden beenham of varkensrug (excl. saus naar keuze) € 14.50 / kg Duroc gebrad met zwoerd, look en verse kruiden € 16.50 / kg ★ Gestoofde varkenswangetjes “Filip&Eva” € 12.95 / p Hertenstoverij met boschampignons en veenbesjes € 13.80 / p Varkenshaasje met saus naar keuze..... € 12.30 / p Vlaams konijn met kriebier en graanmosterd € 11.95 / p Kabeljauwhaasje met prei, witte wijnsaus en aardappelroosjes .. € 19.50 / p
Bijserechten	Appeltjes met veenbessen (wild) € 2.45 / st Gestoofde witloofstronkjes met champignons (wild)..... € 1.95 / p Jonge worteljes met fijne erwtes, spek en sjalot..... € 2.00 / p Aardappelkroketten € 0.30 / st Amandelkroketten..... € 0.40 / st Puree aardappelen (op roosjes gespoten) € 2.10 / p Rozemarijn aardappelen uit de oven € 3.00 / p Aardappelgratin € 2.40 / p
Nagerechten	Samengesteld kaasbordje met garnituren € 9.50 / p ★ IJstaart van Ijshoeve De Boey (voor 4, 6, 8 of 10 pers.)..... € 3.70 / p <i>Smaken: vanille, vanille-mokka, vanille-chocolade, vanille-aardbei.</i>

Bestellingen graag ten laatste doorgeven voor 18 en 27 december

★ suggestie van de chef

★ Enkel op bestelling ★

WINTER BBQ

Vlees Gelakte varkenswangetjes Gemarineerde kippendijtes Pulled pork Dry aged Meat Scottona (Italië) of Rubia (Spanje) Italiaanse venkelworst Gegrilde octopus Black Angus burger	Bijserechten Koolsalade met notenmix Gegrilde groenten met tomaat mozzarella en rucola Gemengde sla Salade van tomaat Komkommerslaatje met pijpajuin en koriander Zuiderse ratatouille Aardappel in de schil met kruidenboter
---	---

€ 29.95 / pers.
(vanaf 8 personen)

★ Enkel op bestelling ★

TAPAS SCHOTEL ‘FILIP&EVA’

Assortiment van warme en koude tapas met vis, vlees, kaas, Spaanse en Italiaanse specialiteiten

€ 12.65 / pers.
(vanaf 2 personen)

★ Enkel op bestelling ★

WARMER APERITIEFHAPJES

Mini pizza's (20 st.).....€ 24.50
Bladerdeegje vis/vlees (15 st.)€ 18.25
Gevulde mini coquilles (9 st.)€ 17.45
Worsten broodjes *EIGEN WERK*€ 0.55 / st
Mini-croque mozzarella/parmaham *EIGEN WERK*.....€ 1.85 / st



KAASTAFEL

Door ons samengesteld assortiment van topkaasjes uit België, Italië, Frankrijk en Nederland. Zachte, harde, blauwschimmel en geitenkaas.

Persoonlijke suggesties zijn uiteraard steeds welkom.

€ 12.95 / pers.