

★ Enkel op bestelling ★

GOURMET, STEENGRILL & TEPPANYAKI SCHOTELS

(prijzen per persoon)

★ Standaard schotel € 10.25



Wijntip: Il Casolare (rood)

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

★ Deluxe schotel € 12.50



Wijntip: Tintilia 2011 Italië (rood)

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

★ Schotel speciaal € 18.25



Wijntip: Sierra Cantabria Rioja (rood)

Gamba's, biefstukje hertenkalf, eendenborstfilets, parelhoenfilets, zoete bloedworst, Scottona burger, dry-aged meat (o.a. Wagyu, Rubia Gallega)

★ Fondue schotel € 11.25



Wijntip: Tintilia 2011 Italië (rood)

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

★ Vegetarische schotel € 9.75



Wijntip: Tintilia 2011 Italië (rood)

Pulled veggie reepjes, home-made burger en verse groentjes

Koude sauzen

Cocktail, curry, look, tartaar, zigeuner, samurai, béarnaise € 8.50 / 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

WIJNEN

Italië	Wit	La Carraia 2013 Viognier Umbria (lekker bij vis en aperitief) € 8.75
	Rood	Il Casolare (lekker bij vis en aperitief) € 7.95
Spanje	Rood	Il Casolare San Lorenzo (lekker bij gourmet en kaasschotel) € 7.95
	Rood	Tintilia Di Majo Norante (lekker bij wild, kaas en rood vlees) € 16.50
	Rood	Rioja Crianza Sierra Contrabria (zwaardere wijn, lekker bij vlees en wild) € 13.85
Frankrijk	Cava	Brut Oliveda Girona (aperitief) € 9.95
	Cava	Brut Oliveda Girona Rosé (aperitief) € 11.30
	Rood	La Roque Dansante (lichtere wijn ideaal bij vlees en gevogelte, gourmet) € 6.75

★ Enkel op bestelling ★

Gevulde kalkoen

(uw gewenste gewicht verkrijgbaar)

Voor de vulling heeft u keuze uit:
appel-rozijn, champignon, krie-
ken, mandarijn, pistache, truffel of
champignon-truffel (+€ 3.00)

€ 16.95 / kg

Bestel vanaf nu via onze

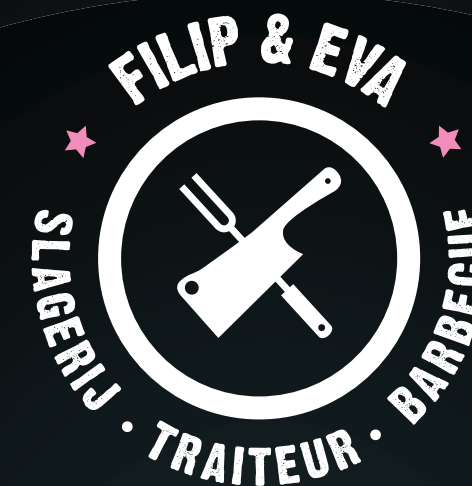
★★★ **webshop** ★★★

www.slagerij-filipeneva.nl

★★★

Filip, Eva en het hele team wensen iedereen
fijne feestdagen en een voorspoedig 2021 toe!

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



★★★

EINDEJAARSFOLDER 2020

★★★

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

Bestel tijdig!

Doe uw bestellingen bij voorkeur via de webshop (het kan ook in de winkel zelf, maar gebruikt aub zoveel mogelijk de webshop).

Doe uw bestellingen voor kerst uiterlijk op zondag 20/12 en voor oudjaar uiterlijk op zondag 27/12



EINDEJAARSFOLDER 2020

Beste klanten,

We willen jullie vragen om in dit “coronajaar” zoveel mogelijk via onze webshop te bestellen. Als iedereen zijn bestelling gaat doorgeven in de winkel zullen er zich lange wachtrijen vormen buiten en dat proberen we vanzelfsprekend te vermijden.

Plaats ook aub geen bestellingen via email of via sociale media (Facebook, WhatsApp, ...), als u online wil bestellen, gebruik dan steeds de webshop.

We hebben onze webshop zo goed mogelijk afgestemd (inclusief foto's!) zodat jullie nog makkelijker jullie keuzes kunnen maken. Er is het afgelopen jaar al erg veel gebruik van gemaakt, waarvoor dank!

Mocht u hulp nodig hebben bij het aanmaken van een account, kom dan zeker bij ons langs in de winkel, dan helpen we u samen op weg.

Uiteraard kunt u ook voor al uw vragen ook steeds telefonisch contact met ons opnemen.

Bedankt voor jullie begrip!
Team Filip & Eva

TAPAS SCHOTEL
‘FILIP&EVA’

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

€ 12.65 / pers.
(vanaf 2 personen)

WARMESCHOTEL
APERITIEFHAPJES

Mini pizza's (20 st.) € 24.50
Bladerdeegje vis/vlees (15 st.) € 18.25
Gevulde mini coquilles (9 st.) € 17.45
Mini worsten broodjes (eigen werk) € 0.55 / st
Italiaanse mini-croque met mozzarella en Parmaham (eigen werk) € 1.85 / st

★ Enkel op bestelling ★

BEREIDE GERECHTEN

Soepen

Tomatenroomsoep met verse balletjes € 4.00 / L
Aspergeroomsoep € 4.25 / L
Witloof soepje met gerookte zalm..... € 4.95 / L
Soep van topinamboer met panchatta en bospaddestoel..... € 5.00 / L

Voorgerechten

Rundscarpaccio volledig afgewerkt € 9.95 / p
Carpaccio van wagyu beef afgewerkt..... € 14.50 / p
Vitello tonato € 10.95 / p
Serranoham met meloen € 9.25 / p
Kaaskroket..... € 1.95 / st
Garnaalkroket € 4.25 / st
Cocktail met grijze garnalen..... € 11.95 / p
Vispannetje v.h. huis (coquille, kabeljauw, zalm en grijze garnalen) € 10.50 / p
(+ € 6.00 borg voor het ovenschaaltje)
Gebakken scampi's in curryroomsaus en fijne groenten..... € 11.50 / p
(+ € 6.00 borg voor het ovenschaaltje)
Ragout van hoevekip met kalfszwezerik..... € 11.50 / p

Hoofdgerechten

Gebraden beenham of varkensrug (excl. saus naar keuze) € 15.75 / kg
Kalkoengebraad “Fine Champagne” € 11.95 / kg
Stoofpotje van traag gegaarde varkenswangetjes € 12.95 / p
Hertenstoverij met boschampignons en veenbesjes € 13.80 / p
Filets van hertenkalf/jus/bospaddestoel € 19.50 / p
Varkenshaasje met saus naar keuze..... € 12.30 / p
Parelhoeu suprême met saus naar keuze..... € 13.95 / p
Vispannetje v.h. huis (coquille, kabeljauw, zalm en grijze garnalen) € 18.50 / p
(+ € 6.00 borg voor het ovenschaaltje)

Bijgerechten

Krokantje van savooi, champignon en spek..... € 2.50 / p
Appeltjes met veenbessen (wild) € 2.95 / st
Gestoofde witloofstronkjes met champignons (wild)..... € 1.95 / p
Jonge worteljes met fijne erwtjes, spek en sjalot..... € 2.00 / p
Aardappelkroketten..... € 0.30 / st
Amandelkroketten..... € 0.40 / st
Puree aardappelen (op roosjes gespoten) € 2.10 / p
Aardappelgratin € 2.40 / p

Nagerechten

Samengesteld kaasbordje met garnituren € 9.50 / p
Frambozenbuche, ijsheuve De Boey (ijs, sorbet, biscuit en frambozencooulis)....€ 5.95 / p
Ijstaart, ijsheuve De Boey (voor 4, 6, 8 of 10 pers.) € 4.95 / p
Smaken: vanille, vanille-mokka, vanille-chocolade, vanille-aardbei.
(Let op: ijstaarten moeten uiterlijk besteld worden voor 18 en 27 december)

★ Enkel op bestelling ★

KOUDE SCHOTEL

Hamrolletje met asperge
Rosbief en varkensgebraad
Serranoham met meloen
Gebakken kipfilet met honing-mosterd vinaigrette
Tomaat-garnaal
Wildpaté met konfijt
Aardappelsalade en rauwkost
Cocktailsaus en tartaar
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
Tomaat met grijze Noordzee garnalen
Gerookte visschotel met garnituur
Rauwkost garnituur met aardappelsalade
Runscarpaccio met rucola, pijnboompitjes
Parmezaan en truffelolie
Gebakken kipfilet met honing-mosterd vinaigrette
Parmaham met meloen
Kalfsrosbief à la vitello tonato
Gepocheerde zalm met garnituur
Scampi's in zachte curry met fijne groentjes (warm)
Kalkoengebraad “Fine Champagne” met gratin
aardappelen of kroketten (warm)

€ 28.50 / pers.
(vanaf 2 personen tijdens Corona)

VOOR DE HOBBYKOK



Extra malse rosbief
Ossenhaas
Dry aged meat (Rubia Galicià)
Wagyu van Hof van Ossel (BE)
Carpaccio
Extra malse rosbief
Entrecote
Kalfszwezerik
Osso bucco
Scaloppini (dunne lapjes)



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



Lamsbout
Lamskoteletjes
Lamskroontjes
Lamsragout



Hertenkalffilet
Hertenragout
Reefilet
Reeragout
Haas op z'n heel
Hazenbilen
Hazenrug
Everzwijnfilet
Everzwijnragout
Fazant hen
Fazant haan
Fazantfilet
Eendenfilet
Heel konijn
Konijnenbilen



Varkenshaasje
Varkenswangetjes
Varkensrug/beenham (gepekeld)