

★ Enkel op bestelling ★

## GOURMET, STEENGRILL & TEPPANYAKI SCHOTELS


(prijzen per persoon)

★ **Standaard schotel** €10.75  **Wijntip:** Il Casolare (rood - Italië)

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

★ **Deluxe schotel** €12.95  **Wijntip:** Vieille Mule Jeff Carrel (rood - Frankrijk)

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

★ **Schotel speciaal** €19.50  **Wijntip:** Altún Rioja (rood - 2018)

Scampi's, biefstukje, hertenkalf, eendenborstfilets, parelhoenfilets, zoete bloedworst, Simmentalburger, dry aged rund volgens aanbod.

★ **Fondue schotel** €11.50

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

★ **Vegetarische schotel** €10.50

Seitanworstjes, pulled veggie en verse groenten

Schotels verkrijgbaar vanaf 2 personen.  
Maximaal 2 verschillende schotels per bestelling.  
Geen assortiment wijzingen mogelijk tijdens de feestdagen!

### Koude sauzen (klein potje van onze salades)

Cocktail, curry, look, tartaar, zigeuner, samurai, béarnaise.....€ 1.25 / st.

### Bijgerechten

Gegrilde groenten met mozzarella, tomaat en rucola.....€ 4.95 / p.p.  
Rauwkostsalade.....€ 4.50 / p.p.  
Aardappelsalade.....€ 2.50 / p.p.  
Pastasalade.....€ 2.50 / p.p.

### Warme sauzen (per halve liter of liter)

Pepersaus.....€ 9.50 / L  
Champignonroomsaus.....€ 9.50 / L  
Mosterdsaus.....€ 9.50 / L  
Béarnaise.....€ 9.50 / L  
Blackwellsaus (pickles).....€ 9.50 / L  
Veenbessen roomsaus.....€ 9.50 / L  
Warme krieken.....€ 8.50 / L  
Kalfsfond.....€ 8.95 / L  
Poivrade (wildsaus).....€ 9.50 / L

**Kids grill**  
Kipfilets,  
hamburger, dunne  
kalfsworstjes  
€6,50 p.p.

## WIJNEN

Italië	Wit	Il Casolare San Lorenzo (lekker bij vis en aperitief).....€ 9.50
	Rood	Il Casolare San Lorenzo (lekker bij kaasschotel en gourmet).....€ 9.50
Spanje	Rood	Altún Rioja 2018 (zwaardere wijn, lekker bij rood vlees en wild).....€ 14.50
		Familia Oliveda Clos Primat 2020 (lekker bij rood vlees en aperitief).....€ 7.50
	Wit	Familia Oliveda Clos Primat 2020 (lekker bij aperitief en vis).....€ 7.50
Frankrijk	Cava	Familia Oliveda brut.....€ 11.30
		Familia Oliveda brut rosé.....€ 9.95
	Rood	Vieille Mule Jeff Carrel 2019 (kruidig, lekker bij wild, rood vlees).....€ 9.50
	Wit	Vieille Mule Jeff Carrel 2019 (lekker bij vis, aperitief en kip).....€ 9.50

★ Enkel op bestelling ★

### Gevulde kalkoen

Voor de vulling heeft u keuze uit: appel-rozijn, champignon of truffel

€ 15.95 / kg

Bestel vanaf nu via onze

★★★ **webshop** ★★★

[www.slagerij-filipeneva.nl](http://www.slagerij-filipeneva.nl)

★★★

Filip, Eva en het hele team wensen iedereen  
fijne feestdagen en een voorspoedig 2022 toe!

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

## OPENINGSUREN EINDEJAAR

Maandag	20/12/2021	Gesloten
Dinsdag	21/12/2021	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Woensdag	22/12/2021	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Donderdag	23/12/2021	8u00 - 12u00 - namiddag gesloten
Vrijdag	24/12/2021	7u30 - 15u00 (doorlopend)
Zaterdag	25/12/2021	Leveringen in overleg
Zondag	26/12/2021	Gesloten
Maandag	27/12/2021	Gesloten
Dinsdag	28/12/2021	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Woensdag	29/12/2021	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Donderdag	30/12/2021	8u00 - 12u00 - namiddag gesloten
Vrijdag	31/12/2021	8u00 - 15u00 (doorlopend)
Dinsdag	01/01/2022	Wij zijn met vakantie tot 9/01
Dinsdag	10/01/2022	Staan we terug voor jullie klaar en gaan Filip & Eva hun <b>11de!!!!</b> jaar in!



★★★

# EINDEJAARSFOLDER 2021

★★★

Hulsterloostraat 137  
4568 AC Nieuw-Namen (NL)

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

[info@slagerij-filipeneva.nl](mailto:info@slagerij-filipeneva.nl)  
[www.slagerij-filipeneva.nl](http://www.slagerij-filipeneva.nl)

**Bestel tijdig!**

Let op: doe bestellingen bij voorkeur via de webshop.  
U kunt ook uw bestelling meenemen naar de winkel en dan voeren wij deze in.  
U ontvangt dan uw besteloverzicht via de mail.

Geef uw bestelling voor Kerst uiterlijk door op zondag 19/12 en voor Oudjaar uiterlijk op zondag 26/12.  
We leveren op 24 en 25 december (na overleg) en 31 december ook bij u thuis.



★ Enkel op bestelling ★

## KERST MENU

(ENKEL BIJ KERST!)

### Amuse

Italiaanse mini croque - worstenbroodje - gevuld bladerdeegje

### Koud voorgerecht

Vitello met truffelmayonaise en rucola

### Soep

Velouté van aardpeer met bospaddestoelen

### Extra gang bij te bestellen (€8,00)

Rijkge vulde schelp met kabeljauw, mossels en scampi

### Hoofdgerecht

Filets van hertenkalf in portosausje  
(witloof, appeltje, veenbes, savooi, spekjes  
en 6 stuks aardappelkroketten)

### Dessert

Ijstaartje IJshoeve de Boey

**€ 55.00 p.p. voor viergangenmenu**

★ Enkel op bestelling ★

## ITALIAN STYLE SHARING BOX

(ENKEL BIJ NIEUWJAAR!)

### Aperitivo

Artisjok - zongedroogde tomaatjes - olijfjes - ansjovis

### Antipasti

Rundscarpaccio

Vitello tartufo (kalfsrosbief,  
truffelmayonaise, rucola)

Gegratineerde melanzane (aubergine, tomatensaus,  
parmezaan)

Gegrilde groenten met mozzarella, rucola-getomateerde  
minestrone met spekjes en fijne groenten

### Contorni

Patate Liguire (aardappelen met ui en olijfjes)

### La pasta

Orrechiette, broccoli, kerstomaat, witte wijn,  
scampi's, vongolé

### Carne e pesce

Filetti di branzino al forno (zeebaars, kerstomaat, rozemarijn,  
witte wijn, pijnboompitjes)

Scaloppine alla pizzaiola (kalfslapjes, tomaat, kappertjes, olijf)

### Dolci

Panna cotta (bewerkte room met coulis van rood fruit)

Ciabatta

1 fles prosecco

**Per twee personen te bestellen - € 95.00**

## VERS VLEES



Extra malse rosbeef

Ossenhaas **(bestel tijdig dit jaar)**

Dry aged meat (o.a. Rubia Galicië

Wagyu en volgens aanbod)

Waygu van Hof van Ossel (Japanse

topkwaliteit naar wens van Europese

consument)

Carpaccio vlees

Rib-eye Simmental, Aberdeen

Picanha

Bavette

Onglais

Extra malse rosbeef

Kotelet

Kalfszwezerik

Osso bucco

Scaloppini (Italiaanse dunne lapjes)



Parelhoen (geheel of deelstukken)

Kalkoen

Gevulde kalkoen

Poule de Bresse of labelkippen

Kwartels

Kwartel eitjes

Franse jonge duifjes

Poussins

Hele kip

Eend



Lamsbout

Lamskoteletjes

Lamskroontjes

Lamsragout



Hert

Ree

Haas

Everzwijn

Fazant

Eend

Konijn



Varkenshaasjes

Varkenswangetjes

Gepekeld varkensrug

met verse kruiden

★ Enkel op bestelling ★

## BEREIDE GERECHTEN

### Soepen

Tomatenroomsoep met verse balletjes ..... € 4.50 / L

Bospaddestoelen roomsoep met balletjes ..... € 4.95 / L

Aspergeroomsoep ..... € 4.25 / L

Velouté van aardperen met bospaddenstoelen ..... € 9.50 / L

### Voorgerechten

Rundscarpaccio volledig afgewerkt ..... € 10.50 / p.p.

Vitello tonato ..... € 11.95 / p.p.

Serranoham met meloen ..... € 9.25 / p.p.

Kaaskroket ..... € 1.95 / st

Garnaalkroket ..... € 3.95 / st

Cocktail van grijze garnalen ..... € 13.50 / p.p.

Gebakken scampi's in curryroomsaus ..... € 12.95 / p

(met fijne groenten en noedels) + €6,00 borg overschaaltje

### Hoofdgerechten

Gebraden varkensrug (incl. saus naar keuze) ..... € 9.95 / p.p.

Stoofpotje van traaggegaarde varkenswangetjes Armagnac ..... € 12.95 / p.p.

Hertenstoverij (boschampignons, veenbes, wintergroenten) ..... € 14.50 / p.p.

Varkenshaasje met pepersaus ..... € 12.30 / p.p.

Varkenshaasje met champignonsaus ..... € 12.30 / p.p.

Parelhoen suprême met pepersaus ..... € 13.95 / p.p.

Parelhoen met veenbessensaus ..... € 13.95 / p.p.

### Bijgerechten

Gesmoorde savooi met spekjes, gebakken witlofstronkjes

en appeltjes met veenbessen ..... € 8.50 / st

Pastinaakpuree (heerlijk bij wild) ..... € 2.95 / p.p.

Knolselderpuree ..... € 2.95 / p.p.

Savooipuree ..... € 2.95 / p.p.

Aardappelkroketten ..... € 0.35 / st

Amandelkroketten ..... € 0.40 / st

Puree aardappelen (op roosjes gespoten) ..... € 2.10 / p.p.

Aardappelgratin ..... € 2.40 / p.p.

### Nagerechten

Samengesteld kaasbordje met garnituren ..... € 9.50 / p.p.

Ijstaart van IJshoeve **De Boey** (voor 4, 6, 8, of 10 personen) ..... € 5.00 / p.p.

Frambozenbuche IJshoeve **De Boey** (ijs, sorbet, biscuit en frambozen coulis) ..... € 6.50 / p.p.

Smaken: vanille, vanille-mokka, vanille-chocolade, vanille-aardbei.

(Let op: ijstaarten moeten uiterlijk besteld worden voor 18 december en 27 december)

★ Enkel op bestelling ★

## KAASSCHOTEL

Kaasschotel als hoofdgerecht

(assortiment van binnen- en buitenlandse kazen, afgewerkt met garnituren)

**€14.50 / p.p.**

★ Enkel op bestelling ★

## TAPAS SCHOTEL 'FILIP&EVA'

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

**€ 14.50 / pers.**

(vanaf 2 personen)

★ Enkel op bestelling ★

## WARM APERITIEFHAPJES

Mini pizza's (20 st.) ..... € 24.95

Bladerdeegje vis/vlees (15 st.) ..... € 19.50

Gevulde mini coquilles (9 st.) ..... € 18.50

Mini worsten broodjes ..... € 0.55 / st

Italiaanse mini croque met mozzarella en

Parmaham ..... € 1.85 / st

★ Enkel op bestelling ★

## KOUDE SCHOTEL

(vanaf 2 personen)

Hamrolletje met asperge

Rosbief en varkensgebraad

Serranoham met meloen

Gebakken kipfilet met honing-mosterd vinaigrette

Tomaat-garnaal

Wildpaté met konfijt

Aardappelsalade en rauwkost

Gerookte visschotel

Cocktailsaus en tartaar

**€ 17.95 / p.p. excl. gerookte visschotel**

**€ 24.95 / p.p. incl. gerookte visschotel**

★ Enkel op bestelling ★

## BUFFET FEESTDAGEN

### koud

Pasta pesto scampi's en Parmezaan

Tomaat met grijze Noordzee garnalen

Gerookte visschotel met garnituur

Rauwkost garnituur met aardappelsalade

Rundscarpaccio met rucola, pijnboompitjes, Parmezaan  
en truffelolie

Gebakken kipfilet met honing mosterd vinaigrette

Parmaham met meloen

Kalfsrosbief à la vitello tonato

Gepocheerde zalm met garnituur

### warm

Scampi's in zachte curry met fijne groentjes

Kalkoengebraad "fine Champagne" met kroketten (5

stuks p.p)

**€ 29.95 / p.p.**

(vanaf 4 personen, tenzij corona belist dat we maar met max. 2  
mogen vieren)