

★ Enkel op bestelling ★

GOURMET, STEENGRILL & TEPPANYAKI SCHOTELS


(prijzen per persoon)

★ **Standaard schotel** €13.50  **Wijntip:** Il Casolare (rood - Italië)

Varkenshaas, biefstuk 1ste keus, kalfsbiefstuk, worst met spek, hamburger, kipfilet en kruidenboter

★ **Gourmet feestdagen** €16.50  **Wijntip:** Vieille Mule Jeff Carrel (rood - Frankrijk)

Varkenshaas, filet biefstuk, gemarineerde biefstuk, kalfsbiefstuk, lamskotelet, kalfsworstjes, spekrolletjes, entrecôteburger, kipfilet, scampi, kwarteleitje en kruidenboter

★ **Schotel speciaal** €21.50  **Wijntip:** Altún Rioja (rood - 2018)

Scampi's, biefstukje hertenkalf, dry-aged rund, everzwijnfilet, fazantenborst, eendenborstfilets, parelhoenfilets, kalfsworstjes, wildburger, kwarteleitje en kruidenboter

★ **Fondue schotel** €12.50

Varkenshaas, biefstuk 1ste keus, fondue balletjes, worst met spek, kipfilet en kruidenboter

★ **Kids grill** €7.50

Kipfilets, hamburger en dunne kalfsworstjes

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.....€ 1.50 / st.

Bijgerechten

Gegrilde groenten met mozzarella, tomaat en rucola (enkel per 2 personen)€ 9.95

Rauwkostsalade, aardappelsalade en pastasalade€ 8.50 / p.p.

Warme sauzen (per halve liter of liter)

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€ 9.50 / L

Kalfsfond.....€ 11.50 / L

Poivrade (wildsaus)€ 12.50 / L

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
	Cava	Familia Oliveda brut.....€ 11.30
Frankrijk		Familia Oliveda brut rosé.....€ 9.95
	Rood	Vieille Mule Jeff Carrel 2019 (kruidig, lekker bij wild en rood vlees)€ 9.50
	Wit	Vieille Mule Jeff Carrel 2019 (lekker bij vis, aperitief en kip)€ 9.50

Bestellingen worden enkel in de **winkel** aangenomen of op de **webshop**. Prijzen zijn onder voorbehoud, er kunnen prijswijzigingen doorgevoerd worden, maar daar wordt u uiteraard van op de hoogte gebracht.

Bestel via onze
★★★ **webshop** ★★★
www.slagerij-filipeneva.nl

★★★

Filip, Eva en het hele team wensen iedereen
fijne feestdagen en een voorspoedig 2023 toe!

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

OPENINGSUREN EINDEJAAR

Maandag	19/12/2022	Gesloten
Dinsdag	20/12/2022	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Woensdag	21/12/2022	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Donderdag	22/12/2022	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Vrijdag	23/12/2022	Gesloten (enkel afhalen - voormiddag)
Zaterdag	24/12/2022	8u00 - 15u00 (doorlopend)
Zondag	25/12/2022	Gesloten (in overleg afhaal of leveren)
Maandag	26/12/2022	Gesloten
Dinsdag	27/12/2022	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Woensdag	28/12/2022	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Donderdag	29/12/2022	8u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Vrijdag	30/12/2022	8u00 - 12u00 (namiddag gesloten)
Zaterdag	31/12/2022	8u00 - 13u00
Zondag	01/01/2023	Gesloten tot en met 9 januari



★★★

EINDEJAARSFOLDER 2022

★★★

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!

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 maandag 19/12 en voor Oudjaar uiterlijk op maandag 26/12.
We leveren op 24 en 25 december (na overleg) en 31 december ook bij u thuis.
We rekenen leveringskosten.

VERS VLEES / WILD



Extra malse rosbigf
Ossenhaas
Dry aged meat *(volgens aanbod)*
Carpaccio vlees
Picanha
Bavette
Onglais
Extra malse rosbigf
Kotelet
Kalfszwezerik
Osso bucco
Scaloppini *(Italiaanse dunne lapjes)*



Parelhoen *(geheel of deelstukken)*
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
Gevulde varkenshaas
(met champignons, gerookt spek en parmezaan)
Varkenswangetjes
Gebraden varkensrug

★ Enkel op bestelling ★

KAASSCHOTEL

Kaasschotel als hoofdgerecht
(vanaf 2 personen)
(assortiment van kazen, gearneerd met verse
en gedroogde vruchten en noten)
€ 17.50 / p.p.



★ Enkel op bestelling ★

WARME APERITIEFHAPJES

Mini pizza's (per stuk) € 1.30
Bladerdeegje vis/vlees (15 st.) € 24.50
Worstenbroodje, Italiaanse mini croque
met mozzarella en Parmaham
en mini-wrap zalm nori..... € 5.95



★ Enkel op bestelling ★

TAPASSCHOTEL 'FILIP&EVA'

Een waaier van lekkernijen met o.a. :
Olijven, Italiaanse en Spaanse vleeswaren,
buitenlandse kazen, camembert rozemarijn/
look voor in de oven, ribbikes en
kippenvleugeltjes

€ 14.50 / pers.
(vanaf 2 personen)

★ Enkel op bestelling ★

BEREIDE GERECHTEN

Soepen
Tomatenroomsoep met verse balletjes € 4.95 / L
Bospaddestoelen roomsoep met balletjes € 5.95 / L
Aspergerroomsoep € 5.95 / L
Velouté van fazant met oesterzalm € 6.95 / L

Voorgerechten
Rundscarpaccio volledig afgewerkt € 12.50 / p.p.
Vitello tonato € 13.95 / p.p.
Vispannetje met kreeftensaus € 13.95 / p.p.
Gebakken scampi's in curryroomsaus..... € 14.50 / p.p.
(met fijne groenten en noedels)

Hoofdgerechten
Gevulde kalkoenfilets met gehakt, boschampiongs en truffel.. € 30.00 per stuk
Gevulde varkenshaas met gehakt, boschampiongs
en gerookt spek € 12.50 per stuk
Gebraden varkensrug (incl. saus naar keuze) € 13.00 / p.p.
Gebraden parelhoen "Veronique" € 14.95 / p.p.
Stoofpotje van traag gegaarde varkenswangetjes Armagnac € 14.50 / p.p.
Stoofpotje wild hert en everzwijn € 14.50 / p.p.
Hertenstoverij (boschampiongs, veenbes en wintergroenten) € 15.50 / p.p.
Varkenshaasje met pepersaus € 13.30 / p.p.
Varkenshaasje met champignonsaus € 13.30 / p.p.
Vol au vent € 11.50 / p.p.
Doosje van 4 bladerdeeg pasteitjes € 4.95 / per stuk

Bijgerechten
Appeltje met veenbessen (per 2 stuks) € 6.00
Assortiment van witloof, wortels, broccoli en champignons € 7.50 / p.p.
Aardappelkroketter (10 stuks)..... € 4.00
Puree aardappelen (per twee personen) € 5.00
Aardappelgratin (per twee personen) € 5.50

Nagerechten
Samengesteld kaasbordje met garnituren € 9.50 / p.p.
Klassieke buche met verse slagroom..... € 6.50 / p.p.
(smaken: vanille, vanille-mokka of vanille-chocolade ijs)
Chocolade buche € 7.25 / p.p.
(vanille-chocolade ijs, chocolade ganache en meringuebodem)
Ronde ijstaart € 7.95 / p.p.
*(vanille-gezouten karamel ijs, chocolade ganache,
bressilliennenoetjes en meringuebodem)*

(Let op: ijstaarten moeten uiterlijk besteld worden voor 20 december en 27 december)

★ Enkel op bestelling ★

BUFFET FEESTDAGEN

koud

Pasta pesto scampi's en Parmezaanse kaas
Vers gepocheerde zalm met rivierkreeftjes en garnituur
Tomaat met grijze Noordzee garnalen
Gerookte zalm met uitjes en citroen
Rundscarpaccio BE wit-blauw met rucola, pijnboompitjes, Parmezaan en truffelolie
Gebakken kipfilet Belle Flamande met honing-mosterd vinaigrette
Parmaham San Daniele met meloen
Kalfsrosbigf à la vitello tonato
Aardappelsalade en rauwkost

warm

Gebakken scampi's in zachte curry met fijne groentjes
Kalkoengebraad in Grand Veneursaus met kroketter (5 stuks p.p)

€ 32.50 / p.p.
(te bestellen vanaf 2 personen)

★ Enkel op bestelling ★

Gevulde kalkoenfilets

met gehakt, boschampiongs
en truffel (+/- 1.5 kg)

€ 30.00 per stuk

Gevulde varkenshaas

met gehakt, boschampiongs
en gerookt spek (+/- 500 gram)

€ 12.50 per stuk