

DE KERSTKLASSIEKERS

- > Bereidingswijze van kalkoen wordt steeds meegeleverd
- > Ander vers vlees is te verkrijgen mits bestelling



Kalkoen uitgebeend & opgevuld



Kalkoen uitgebeend



Kalkoen



Hertekalffilet



Everzwijnfilet



Parelhoenfilet



Fazantfilet



Eendenfilet



Konijn



Hazenrugfilet | Hazenrug



Duif



Kwartel

DESSERT



KAASPLANKJE

Dessert (150gr) € 11,50 / pers.
Hoofdgerecht (250gr) € 16,20 / pers.

GOURMET & FONDUE

- > Gourmet en fondue wordt voorzien per persoon op een schotel met garnituur
- > Bij kindergourmet zit er een kleine surprise per kind

GOURMET

Steak, kipfilet, chipolata worst, cordon bleu, entrecote hamburger, kalkoen brochette, slavink

€ 16,50 / pers.

GOURMET FIJNPROEVER

Tournedos wakamé, entrecote burger, boursin steak, parelhoenfilet, hertekalf, kalfskebab, lamskotelet

€ 19,50 / pers.

KINDER GOURMET

Chipolata worst, hamburger, kipfilet, cordon bleu

€ 7,50 / kind

FONDUE

Rund, varkenshaasje, kipfilet, slavink, gekruid gehakballetje

€ 12,90 / pers.

WILDSTEENGRILL

Hertekalf, eend, parelhoen, everzwijn, kwartel, fazant, haas

€ 26,50 / pers.

FEESTMENU'S

MENU 1: € 46,75 / pers.

ovenhapjes (assortiment)
tomatensoep met balletjes
scampi's met lookboter (6st/pers.) en tuinkruiden
wild stoofpotje van hert
gratin dauphinois aardappelen
appel met veenbessen
geglaceerd witloof
rijstpap op grootmoeders wijze

MENU 2: € 52,00 / pers.

amuse glaasjes (3st/pers.)
aspergesoep
vitello tonato
vol au vent van belle flamande in een fine champagne saus
geglaceerd witloof en boontjes in een spekjasje
verse aardappelkroketjes (4 st/pers.)
crème brûlée

MENU 3 LUXE: € 71,80 / pers.

mini carpaccio bordje
sint jacobsschelp
pastinaaksoep
hertenkalffilet in grand veneursaus
trio van warme groenten
mini aardappelkroketjes (6 st/pers.)
kaasplankje

WENST U TE BESTELLEN?

BESTELLINGEN VOOR KERST

Deze dienen ten laatste binnen te zijn voor 16 December.

BESTELLINGEN VOOR NIEUWJAAR

Deze dienen ten laatste binnen te zijn voor 22 December.

OP ZOEK NAAR EEN CADEAU?

U kan nu ook bij ons terecht voor feestmanden en cadeaubonnen.

Vraag gerust naar alle mogelijkheden!

OPENINGUREN KERST

DI - DO: 08u30 - 12u30 & 13u30 - 18u00

VR: 08u30 - 12u30 & 13u30 - 16u00

ZA: 08u30 - 16u00

MA & ZO: GESLOTEN

(AFHALEN VAN BESTELLINGEN LANGS DE ACHTERZIJDE VAN DE WINKEL)

OPENINGSUREN NIEUWJAAR

DI - DO: 08u30 - 12u30 & 13u30 - 18u00

VR: 08u30 - 12u30 & 13u30 - 16u00

ZA: 08u30 - 14u00

MA & ZO: GESLOTEN

(AFHALEN VAN BESTELLINGEN LANGS DE ACHTERZIJDE VAN DE WINKEL)

CONTACTGEGEVENS

DORPSTRAAT 55, 2950 KAPELLEN

WWW.RUYMAEKERS.BE

SLAGERIJ.RUYMAEKERS@GMAIL.COM

03 664 20 94

BTW BE 0747 826 052



RUYMAEKERS
SLAGERIJ

MENU EINDEJAAR 2022

APERITIEF



APERITIEFGLAASJES (3 st / pers.)

- > Amuse van zalm, garnaatjes, appel, preischeutjes en een sausje van graanmosterd
- > Amuse van forelmousse met gebraseerd witloof en fijne ijsbergsla
- > Amuse van eend met brunoise van mango pistache en verse vijgen

€ 2,70 / stuk



TAPASSCHOTEL (4 à 6 pers.)

Rijk gevuld assortiment van Italiaanse producten (olijfjes, zongedroogde tomaatjes, gevulde pepertjes enz.) aanvullend met heerlijke charcuterie

€ 13 / pers.



WARME HAPJES

- > Mini videe kip
- > Mini videe kaas
- > Mini videe garnaal
- > Mini videe kaas & ham
- > Mini pizza
- > Mini worstenbroodjes
- > Kipkluijjes

€ 1,15 / stuk

SOEPEN



Asperge roomsoep

€ 7,80 / liter



Pastinaaksoep

€ 7,80 / liter



Romige witloofsoep

€ 7,80 / liter



Tomatensoep

€ 6,50 / liter

KOUDE VOORGERECHTEN



VITELLO TONATO

Fijn kalfsvlees met tonijnsaus, appelkappertjes en honingtomaatjes

€ 14,50 / pers.



CARPACCIO PIEDMONTÉ

Fijn witblauwruud op een bedje van rucola met parmezaan, zongedroogde tomaatjes en truffelolie

€ 14 / pers.



WILDPASTEI BORDJE

Afgewerkt met aangepaste confituren, vijgen en krokant toastje van rozijntjes

€ 12 / pers.

WARME VOORGERECHTEN



SCHOLROLLETJES

Met champagne saus, afgewerkt met julienne van prei, worteltjes en pomme duchesse

€ 14,50 / pers.



DUO GARNAAL & KAASKROKET

€ 2,60 / stuk

€ 5,40 / stuk



SCAMPI IN LOOKBOTER

Afgewerkt met fijne kruiden (ovenschaaltje met 6 scampi's)

€ 12 / pers.



SINT-JACOBSSCHELPJE

Afgewerkt met een bloemkoolzalffe met tuinkers en pancetta (3 st / pers.)

€ 13,40 / pers.

HOOFDGERECHTEN VLEES



HERTENRAGOÛT

Afgewerkt met gerookte spekblokjes, champignons, zilver ajuintjes, bruin bier en speculoos

€ 15,55 (300gr) / pers.



HERTENKALFFILET

Afgewerkt met wildsaus

€ 27,50 / pers.



EENDENBORSTFILET

Afgewerkt met honingroomsaus

€ 23,50 / pers.



LAMSSTOVERIJ

Afgewerkt met mediteraanse saus, raapjes, wortel en fijne Franse boontjes

€ 19,95 / pers.



PARELHOENFILET

Afgewerkt met witte druivensaus

€ 21,50 / pers.



VOL AU VENT VAN BELLE FLAMANDE

Met fine champagne saus

€ 15,50 / pers.



KALKOENROLADE IN SPEKJASJE

Afgewerkt met vulling van broccoli, champignons, parmasnippers, jagersaus of witte druivensaus

€ 18,50 / pers.



KALKOEN GEVULD

Afgewerkt met vulling van gehakt, abrikoos, pistache pitten, truffel, boschampion, jagersaus of witte druivensaus

€ 18,50 / pers.

HOOFDGERECHTEN VIS



ZEEBRUGS VISPANNETJE

€ 22,20 / pers.



SLIBTONGETJES IN WITTE WIJNSAUS

€ 22,20 / pers.



ZALMFILET IN KREEFTENSAUSJE

€ 19,25 / pers.

WARME SAUZEN (0,5 L prijs / kg)

- > Champignonsaus
- > Mosterdgraansaus
- > Jagersaus (wildsaus)
- > Peperroomsaus
- > Witte wijn saus
- > Witte druivensaus

AARDAPPEL GARNITUREN

- > Aardappelkrokot € 0,35 / stuk
- > Amandelkrokot € 0,50 / stuk
- > Gratin dauphinois € 3,50 / stuk
- > Pomme duchesse aardappelen € 1,10 / stuk

GROENTEN & FRUIT GARNITUREN

- > Appel met veenbessen € 3,50 / pers.
- > Gestoofte peertjes in rode wijn € 2,90 / pers.
- > Geglaceerd baby witloof € 2,25 / pers.
- > Franse boontjes in spekjasje € 2,90 / pers.
- > Jonge worteltjes gestoofd met tijm en honing € 2,40 / pers.
- > Koude groenten assortiment (fondue & gourmet schotels) € 9,00 / pers.