



Feestfolder

**KWALITEIT WAARDEREN
IS KIEZEN VOOR VANGRAMBEREN!**

APERITIEFHAPJES

| | |
|---------------------------|-----------|
| Mini vidé met kip | € 1,55/st |
| Mini vidé met kaas | € 1,55/st |
| Mini vidé met hesp | € 1,55/st |
| Mini pizza | € 1,55/st |
| Pruimpje met gerookt spek | € 1,55/st |
| Ananas met gerookt spek | € 1,55/st |
| Pensbrochetje | € 1,55/st |
| Kippenvleugel | € 1,25/st |

VOORGERECHTEN

| | |
|--|--------------|
| Carpaccio van rund | |
| • gepresenteerd op bord met garnituur | € 9,50/p |
| • om zelf te dressereren | € 42,50/kg |
| Kaaskroketteren (per doos van 4 stuks) | € 11,60/doos |
| Vidévulling | € 24,40/kg |

SOEPEN

| | |
|-------------|----------|
| Tomatensoep | € 7,80/l |
| Groentesoep | € 7,80/l |

HOOFDGERECHTEN

Enkele feestelijke voorstellen uit ons assortiment:

| | |
|----------------|------------|
| Rosbief | € 34,90/kg |
| Varkensgebraad | € 19,50/kg |
| Kopafgebraad | € 26,15/kg |
| Kalkoengebraad | € 21,75/kg |
| Ardens gebraad | € 27,65/kg |

HERMESSTEAK € 40,40/kg

Wij raden onze Hermessteak aan als een origineel feestgerecht!
Dit is een Belgische rundbiefstuk, door ons geselecteerd uit de beste vrouwelijke runderen van het wit-blauw ras en gemarineerd in een kruidenbereiding!

*Laureaat
Hermeswedstrijd
Vlaanderens Beste
Ambachtelijk Bedrijf*



SCHOTELS

GOURMETSCHOTEL € 25,90/p

Hermessteak, Kopaflapje, biefstuk, kalfslapje, gemarineerde lamskotelet, gemarineerde kipfilet, Balderspek, gepaneerde kipfilet, dunne worst, gourmetballetjes en koude sausjes

KINDERGOURMET € 11,80/p

Dunne worst, gepaneerde kipfilet, hamburger en gourmetballetjes

FONDUESCHOTELS € 25,90/p

Blokjes van Hermessteak, Kopaflapjes, biefstuk, kipfilet, gemarineerde kipfilet, kalfslapje, dunne worst, fondueballetjes en koude sausjes

TEPPANYAKI-SCHOTEL € 25,90/p

Hermessteak, Kopaflapje, biefstuk, kalfslapje, gemarineerde lamskotelet, gemarineerde kipfilet, Balderspek, duivelse brochette, souvlaki, dunne worst, en koude sausjes

BREUGELSCHOTEL € 21,40/p

Breugelschotel met een assortiment vleeswaren uit ons gamma van fijne, in huis bereide en streekgebonden charcuterie met o.a. gekookte hesp, Hagelandse Boerenhesp, Verrijkse sla, pensen, paté, Schelmenrol, kop en nog zo veel lekkers meer.

Aangevuld met confituren en sausjes.

Tip: ideaal te combineren met een kaasschotel.

KAASSCHOTELS

Uitgebreid assortiment van Franse en Belgische kazen aangevuld met druiven, radijnen en verschillende nootjes.

Als hoofdgerecht € 20,15/p

Als nagerecht € 14,30/p

Tip: ideaal te combineren met een Breugelschotel.

BIJGERECHTEN

SAUZEN

Peper-, champignon-, of druivensaus (500g) € 8,45/pot

AARDAPPEL/PASTA

Pastasalade (500g) € 4,65/pot

Gebakken krieltjes (500g) € 4,65/pot

BROOD

U kan bij ons ook kiezen uit een ruim broodassortiment om uw buffetten te vergezellen.

CADEAUTIPS

CADEAUBON

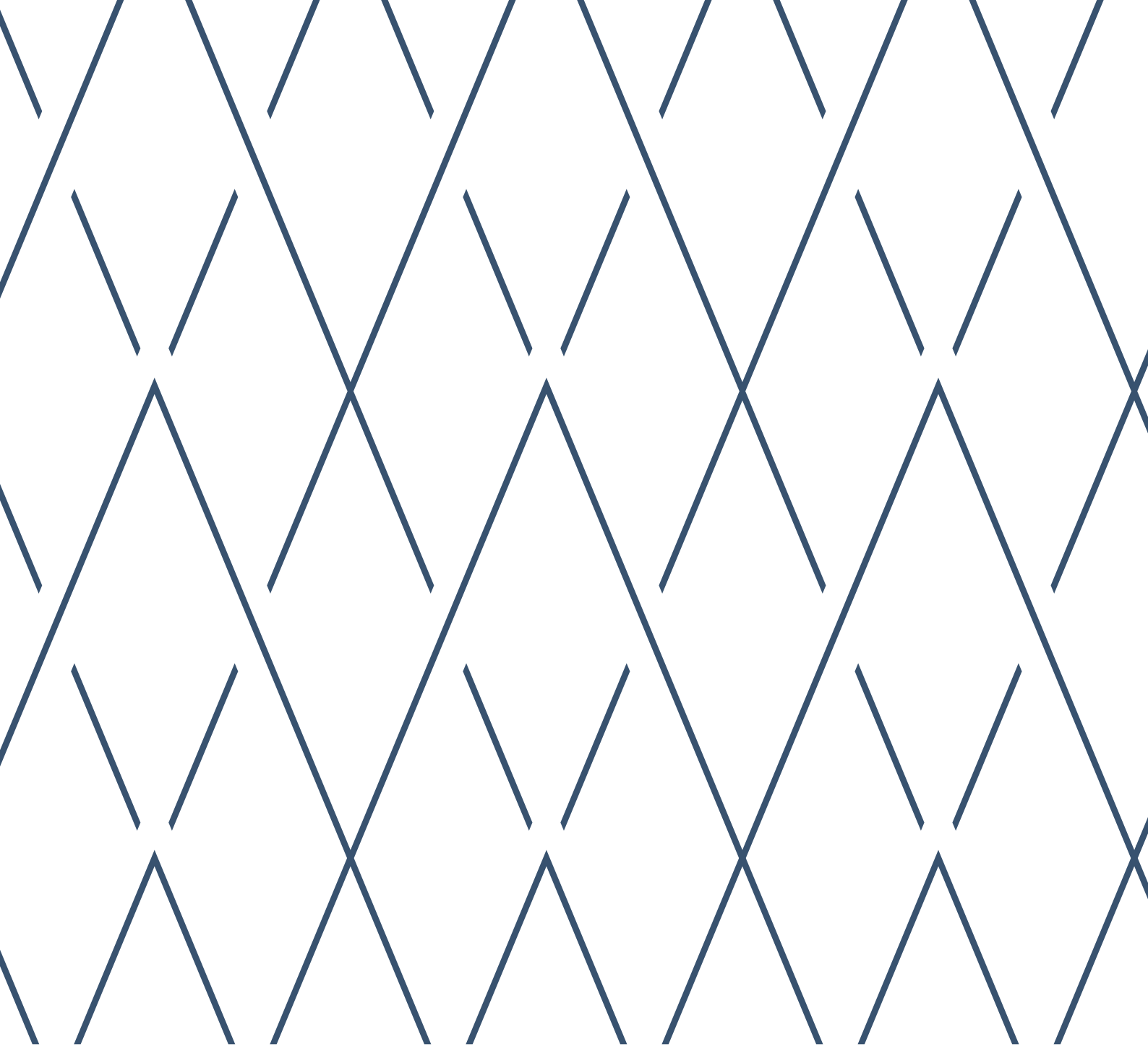
Schenk eens een Vangramberen cadeaubon!

HERMESSTEAK

Ook onze Hermessteak kunnen we mooi cadeau verpakken!

GEROOKTE HESPEN

Noothammetje, hoekhesp of Hagelandse boerenhesp: gerookt in eigen huis op traditionele wijze!



Beenhouwerij Vangramberen

Stationsstraat 47, 3370 Boutersem

016 73 52 22 • www.vangramberen.be • info@vangramberen.be

 [beenhouverij.vangramberen](https://www.facebook.com/beenhouverij.vangramberen)  [beenhouverij_vangramberen](https://www.instagram.com/beenhouverij_vangramberen)

Doorlopend open dinsdag–vrijdag 8.30u–18.00u • zaterdag 7.30u–17.00u