

## Gourmet / Steengrill

Al onze gourmetschotels zullen individueel op een schotelletje liggen, ze worden wel nog op een lesteenschotel samen gebracht.

### Gourmet basis 16.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Chipolata - Gemarineerde kalkoenfilet - 4 kazemburger - Gemarineerde biefstuk - Wienerschnitsel - Rundsburgertje - Kippengyros - Gemarineerd varkenshaasje met spek - Italiaanse kipfilet

### Gourmet maison 20.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Lamskroontje met kruidenkorst  
Varkenshaasje gevuld  
Kalfscordon bleu orloff  
Berlouni met zongedroogde tomaat  
Biefstuk wit-blauw ras  
Kalkoenfilet gevuld  
Kippenfilet met tomaat, mozzarella en pesto  
Hamburger met cheddarkaas  
Chipolata

### Gourmet met vis en vlees 25.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Gebraiseerd varkenshaasje  
Kalfscordon bleu orloff  
Chateaubriand  
Kippenfilet met tomaat, mozzarella en pesto  
Gemarineerde gamba  
Sint jacobsnootjes met huisgemaakte kruidenolie  
Zeeduivel in een jasje van prei  
Tongfilet gevuld met oosterse groentjes  
Zalm met kruidenmarinade

### Visgourmet 26.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Zalm met kruidenmarinade - Kabeljauw, mozzarella tomaat pesto - Zeeduivel in een jasje van prei - Tongfilet gevuld met oosterse groentjes - Sint jacobsnootjes met huisgemaakte kruidenolie - Grietfilet - Scampibrochet - Gemarineerde gamba - Gemarineerde tonijnsteak met tomatensalsa - Gratis 2 warme vissausjes

### Gourmet met vlees en wild 26.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Filet van parelhoen gevuld met fijne vulling - Fazantenfilet - Hertenkalf - Eendenborstfilet met kruidenkorst - Chateaubriand - Wildburgertje - Hazenfilet - Everzwijnfilet  
Gratis 2 warme wildsausjes inbegrepen

### Teppanyaki 30.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Gemarineerde gamba met huisgemaakte lookboter - Zalm oosters tintje - Sint jacobsnootjes met huisgemaakte kruidenolie - Lamskoteletje met koriander en look - Eendenborstfilet kruidenkorst - Kalfsfilet rode curry - Oosters varkenshaasje - Zeeduivel met prei en garnalenboter - Runds "terri yaki" - Kipfilet gemarineerd in curry en oestersaus + voorzien van groente spiesje om mee te bakken

## Fondue

### Fondueballetjes gemengd 6.60 €/stuks (300 g)

**Fondue 15.00 € /pers. (min. 2 pers.)**  
Rundstournedos - Kalfstournedos - Varkenshaasje - Kalkoenfilet - Gehakt balletjes - Berlouni - Balletjes met spek en champignons - Chipolataworstjes - Kaasworstje - Grillworstje

### Fondue Royal 18.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Kalfshaas - Varkenshaas - Rundsfilet pur - Lamsfilet - Balletjes met mozzarella en zongedroogde tomaat - Delicatessenballetjes - Kalfsgehaktballetjes met spek en Champignons  
Kalkoenfilet - Eendenborst - Parelhoenfilet - Kipfilet van Mechelse koekoek

### Hamburgerschotel 22.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Volledige schotel met toebehoren om uw hamburgers te beleggen.  
5 soorten hamburgers per persoon met bijpassende broodjes inbegrepen. (om te bakken op een teppanyakiplaat of gourmettoestel)

## Groenten en sausjes

### Groentjes 6.75 € /pers. (min. 2 pers.)

wortelsalade, seldersalade, rode-bietsalade, bloemkool-broccolisalade, tomatensalade, cressonette, gemengde sla en bonensalade

### Salade gezond 6.25 €/stuk/pers.

Gemengde trendy salade met bijpassend sausje

### Sausjespakket bestaande uit :

béarnaise, tartar, cocktail, looksaus, huisgemaakte mayonaise  
A: 1-3 pers (60 g x 5) = 5.40 €/pakket  
B: 4-6 pers (150 g x 5) = 13.50 €/pakket  
C: 7-9 pers (240 g x 5) = 21.60 €/pakket

## Koud buffet

### 1/2 kreeft "Belle vue" aan dagprijs

- met garnituur  
- zonder garnituur

### Koud vis-vleesbuffet 35.00 € /pers.

Tomaat met garnaal - Gerookte Schotse zalm  
Salade met traag gegaarde kipfilet en rucola - Parma ham - Gevuld ei met echte krab - Gekookte hesp met asperges - Gekookte zalm - Vitello tonnato  
Groenten, fruit, aardappelsalade en/of pastasalade, alsook bijpassende sausjes

### Koud vis-vleesbuffet 42.00 € /pers.

Tomaat met burrata en grijze garnalen  
Gebakken gambas  
Salade met traag gegaarde kipfilet en rucola  
Salade van Ibericoham met verse vijg en meloen  
Beenhesp met asperges  
Gerookte Schotse zalm met een sausje  
Kalfsgebraad Vitello Tonnato  
Tataki van tonijn  
Tartaar van Noordzeekrab  
Gerookte forel met foie gras en rode biet  
Salade van gerookte eendenborst en mango  
Groenten, fruit, aardappelsalade en/of pastasalade, alsook bijpassende sausjes

## APERITIEF HAPJES

Alle hapjes, zowel koude als warme, worden in eigen huis bereid met de beste zorgen en verse ingrediënten!

## Koude hapjes

### (Code 1) Assortiment van 3x2 koude hapjes aan 17.50 €:

- 2 Burgertje van ganzenleverpastei met konfijt  
- 2 Gemarineerde zalm met zure room  
- 2 Cremeux van geitenkaas en paprikamousse

### (Code 2) Assortiment van 3x2 koude hapjes aan 17.50 €:

- 2 Kwartelmousse, konfijt, noot en sinaas  
- 2 Mousse gerookte forel, yuzugel  
- 2 Burrata, tomaten, appelvinaigrette, krokantje

### (Code 3) Assortiment van 6 koude hapjes aan 18.50 €:

- Burgertje van ganzenleverpastei met konfijt  
- Kwartelmousse, konfijt, noot en sinaas  
- Gemarineerde zalm met zure room  
- Cremeux van geitenkaas en paprikamousse  
- Mousse gerookte forel, yuzugel  
- Tataki van tonijn, sesam en hijiki

### (Code 4) Vers geopende oesters met citroen 6 stuks aan 13.00 €

### (Code 5) Tapasschotel aan 95 €/plank:

- Als uitgebreide aperitief 4-6 pers.  
Bevat tapenade, olijven, verschillende kazemburger, fijne vleeswaren, carpaccio rund, vitello tonnato, wraps, salades, stokbrood, koekjes, bijpassende garnituren,...

## Warme hapjes

### (Code 6) 4 Kip yakitori spiesjes aan 12.00 €

### (Code 7) 10 huisbereide worstenbroodjes aan 16.00 €

### (Code 8) 12 mini pizza's (3 soorten) aan 17.00 €

### (Code 9) 6 oesters in champagnesaus aan 17.00 €

### (Code 10) Assortiment van 4 warme aperitiefartaartjes aan 11.00 €:

- 2 Taartje gemarineerde zalm met groentjes  
- 2 Kalkoentaartje met groentjes

### (Code 11) Assortiment van 10 warme hapjes aan 17.00 €:

- 4 hertenpateitjes  
- 4 fazantenpateitjes  
- 2 Bladerdeeghapje met kip arrabiata

Wij stellen graag onze  
**UITGEBREIDE  
EINDEJAARSMENU**  
aan u voor.  
We wensen u alvast  
een culinair en gezond 2025 toe.



## SLAGERIJ-TRAITEUR VERKINDERE-VERHELST

Langestraat 43, 8370 Blankenberge

Tel.: 050/41.11.12

e-mail: luc\_verkindere@hotmail.com

Rek.: BE 65001411233596

[www.verkindere-verhelst.be](http://www.verkindere-verhelst.be)



Om u beter te bedienen gelieve tijdig te bestellen! Minimum 1 week vooraf aub.

WE HEBBEN DE VOORKEUR DAT U LANGSKOMT OM UW BESTELLING TE PLAATSEN.

Van 19 december t.e.m. 5 januari zijn er geen breughel-, raclette-, charcuterie- en wokschotels en belegde broodjes te verkrijgen.

Op 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30 december en 2 januari zijn er geen feestgerechten op bestelling te verkrijgen.



## Gewijzigde openingsuren in de kerstvakantie:

- Donderdag 26/12: gesloten
- Maandag 01/01 : enkel open om bestelling op te halen van 9u30-12u00
- Alle andere dagen in de kerstvakantie zijn we open van 7u00-19u00



## Feestsoepen

(prijs per liter) (soeppot is inbegrepen in de prijs)

- 7.00 € Tomatenroomsoep (code 15)
- 8.00 € Tomatensoep met balletjes (code 16)
- 8.00 € Knolseldersoepje met boschampignons (code 17)
- 8.00 € Aspergeroomsoep met verse aspergepunten (code 18)
- 9.00 € Pompoensoepje met Pata Negra (code 19)
- 14.00 € Bouillabaisse met coquille, scampi, zalm, zeeduivel, zeewolf, rivierkreeftjes en grijze garnalen (code 20)
- 17.00 € Kreeftensoep bereid van verse Canadese kreeft (code 21)

## Warme voorgerechten

- 3.25 € Kaaskrokot (st.)
- 3.45 € Garnaalkrokot (st.) 't Werfje
- 14.00 € Sint jacobsnootjes, puree van zoete aardappel, fijne groentjes en vissaus van de chef (code 22)
- 14.00 € Fijne Noordzee vis, kabeljauw, grietfilet, tongfilet, sint jacobsnootje, rivierkreeft, garnaaltjes en kreeftensaus (code 23)
- 15.00 € Gegrilde zeeduivel met zachte preisau, tagliolini (code 24)
- 15.00 € Tongfilet, smeus van zoete aardappel, fijne groentjes en garnalenjus (code 25)
- 17.00 € 6 oesters in champagnesaus (code 9)

## Koude voorgerechten

- 12.00 € Carpaccio van rundsfilet Holstein, permigiano reggiano, olijfolie extra vierge met zijn garnituur (code 26)
- 12.00 € Vitello tonato appenkappertjes en zongedroogde tomaat (code 27)
- 18.00 € Gravad lax zalm met frisse garnituur (code 28)



## Alle beste stukjes vers vlees voor fijnproevers!

- |            |  |             |                             |
|------------|--|-------------|-----------------------------|
| 38.95 €/kg | Filet Mignon rund  | 17.95 €/kg  | Parelhoen                   |
| 31.95 €/kg | Rosbief  | 47.50 €/kg  | Parelhoenfilet              |
| 33.95 €/kg | Côte à l'os wit-blauw  | 16.95 €/kg  | Poulet jaune                |
| 56.95 €/kg | Filet pure   | 36.50 €/kg  | Eendenborst                 |
| 36.85 €/kg | Carpaccio rund   | 37.95 €/kg  | Jonge Franse duif           |
| 54.95 €/kg | Kalfsoester  | 14.50 €/st. | Fazantenhen                 |
| 19.75 €/kg | Verse varkenswangetjes   | 16.00 €/st. | Fazantenhaan                |
| 16.95 €/kg | Vers konijn  | 48.95 €/kg  | Fazantenfilet               |
| 27.95 €/kg | Vers konijnenbillen  | 18.95 €/kg  | Haas op z'n geheel          |
| Dagprijs   | Vers kalkoen panklaar (tussen 3.5 en 5 kg)                         | 32.50 €/kg  | Hazenrug                    |
| 21.95 €/kg | Vers opgevlude kalkoen (tussen 3.5 en 5 kg) + € 15 voor het bakken | 19.95 €/kg  | Hazenbil                    |
| 17.65 €/kg | Vers kalkoenfilet  | 53.45 €/kg  | Hazenfilet                  |
| 19.95 €/kg | Vers opgevlude kalkoenfilet (tussen 2 en 4 kg)                     | 25.00 €/kg  | Jong wild zwijn: stoofvlees |
| 4.50 €/st. | Kwartel extra kwaliteit  | 33.95 €/kg  | Jong wild zwijn: filet      |
| 8.45 €/st. | Vers opgevlude kwartels  | 25.00 €/kg  | Jong hert: stoofvlees       |
|            |  | 49.95 €/kg  | Jong hert: filet            |
|            |  | 98.45 €/kg  | Vers ganzenlever            |
|            |  | 134.95 €/kg | Foie-gras 60%               |
- (1 week vooraf bestellen!)



## Hoofdschotel per kg

ZONDER AARDAPPELEN, ZONDER GROENTEN.

- 19.35 €/kg Filet van jonge kalkoen met sinaasappelsaus of champignonroomsaus
- 23.95 €/kg Kalkoenfilet gevuld met fijne farce, fine champagne of sausje met oude port
- 22.50 €/kg Kwartel gevuld met feestelijke vulling, fine champagne of sausje met oude port
- 24.95 €/kg Bereide varkenswangetjes
- 25.85 €/kg Stoofpotje van hert en wild zwijn
- 25.95 €/kg Kippenfilet van hoevekip met hartwezerik
- 35.95 €/kg Luxe vis vol au vent: kabeljauw, zalm, tongfilet, zeeduivel, coquille, kreeft, scampi, rivierkreeftjes en grijze garnaal

## Kindergerecht

- 8.50 €/pp Gehaktballetjes in tomatensaus, worteltjes en puree (code 29)

## Hoofdschotels wildgerechten

(min. 2 pers. per soort)

DE HIERONDER VOLGENDE GERECHTEN WORDEN VOORZIEN VAN GROENTJES EN/OF FRUIT EN ZIJN IN DE PRIJS INBEGREPEN.

- 18.00 € Wildstoofpotje
- 19.00 € Everzwijnfilet wildsaus
- 20.00 € Gevlude zacht gegaarde filet van polderfazant met witloofsous of wildsausje
- 21.00 € Zacht gegaarde filet van polderfazant met jus natuur of fine champagne

- 22.00 € Hazenrug met wildsausje of wildroomsaus
- 25.00 € Roze gebakken hertenkalffilet met wildsausje

## Hoofdschotels vlees en gevogelte

(min. 2 pers. per soort)

DE HIERONDER VOLGENDE GERECHTEN WORDEN VOORZIEN VAN GROENTJES EN/OF FRUIT EN ZIJN IN DE PRIJS INBEGREPEN.

- 16.00 € Kipfilet met appeltjes en calvados-saus of truffelsaus
- 17.00 € Varkenshaasje met champignonroomsaus of pepersaus
- 17.00 € Filet van jonge kalkoen met sinaasappelsaus of champignonroomsaus
- 18.00 € Kalkoenfilet gevuld met fijne farce van kalfsgehakt en kalkoenstukjes met fine champagnesaus of sausje met oude port
- 21.00 € Eendenborst met kruidenkorst, rode wijnsaus
- 24.00 € Lamskroontje met kruidenkorst
- 21.00 € Halve Parelhoen "Fine Champagne"
- 26.00 € Parelhoenfilet gevuld met fijne vulling, Fine Champagne of sausje met oude port
- 29.00 € Parelhoenfilet met appel-calvadossaus of rode wijnsaus

## Vegetarisch gerecht

(voorgerecht: 1stuk/hoofdgerecht: 2 stuks)

- 11.00 €/st. Gevlude puntpaprika met quinoa, fetta en gegrilde wintergroenten (code 30)

## Hoofdschotels vis

(min. 2 pers. per soort)

DE HIERONDER VOLGENDE GERECHTEN WORDEN VOORZIEN VAN GROENTJES EN ZIJN IN DE PRIJS INBEGREPEN.

- 21.00 € Gegrilde zeeduivel met zachte preisau
- 23.00 € Tongfilet met garnaaltjes Nantuasaus
- 23.00 € Vissersbordje fijne Noordzeevis met kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, griet, scampi, Sint Jacobsnootje, rivierkreeftjes en grijze garnaaltjes met: - Kreeftensaus - Normandische saus

## Aardappel en groenten apart te verkrijgen

- 3.85 €/pp Duchesse aardappelen (puree)
- 4.00 €/pp Selderpuree (code 31)
- 4.50 €/pp Gratin dauphinois (code 32)
- 14.95 €/kg Gevlude aardappel
- 15.95 €/kg Koude aardappelsla
- 19.90 €/kg Pastasalade
- 0.80 € Aardappelkrokot (verpakt per 10) (code 33)
- 0.90 € Amandelkrokot (verpakt per 10) (code 34)
- 6.85 €/pp Assortiment warme vis groenten
- 6.85 €/pp Assortiment warme wild groenten
- 6.85 €/pp Assortiment warme vlees groenten
- 1.85 € Peertje in rode wijn
- 1.95 € Appeltje gevuld met veenbessen

## Verschillende huisgemaakte FEESTSAUZEN aan 19.50 €/kg:

- Sinaasappelsaus, Champignon roomsaus, Fine Champagne, Sausje oude port, Appelcalvadossaus, Pepersaus, Truffelsaus, Rode wijnsaus
- Wildsaus, Wildroomsaus, Fazant natuur, Brabançonne
- Normandische saus, Kreeftensaus, Champagne-saus, Nantuasaus, Scampisau van het huis, Scampi-currysaus, Vissaus van de chef, Gar-nalensaus, Saffraansaus



## Kaasschotels (min. 2 personen)

Uitbreid assortiment van zachte en half harde kazen afgewerkt met notenmix, druiven, dadels, vijgen, vers fruit, confituur en platte kaas.

- luxe kaasschotel: 17.00 €/pers.
- dessert kaasschotel: 14.00 €/pers.

- Gemengd assortiment mini broodjes 0.65 €/stuk
- Stokbrood (wit) 2.85 €/stuk
- Brugse beschuiten 6.20 €/pakje
- Klein gesneden notenbrood 5.10 €/stuk
- Klein rozijnenbrood 4.20 €/stuk
- Groot rozijnenbrood 5.80 €/stuk

## Nagerechten

Dessert in eigen huis bereid

- 5.25 € Tiramisu met passievrucht (code 35)
- 6.75 € Glaasje chocolade symfonie (code 36)
- 6.75 € Glaasje exotique (code 37)
- 6.75 € Crème brûlée in stenen schotel (code 38)
- 11.20 € Assortiment van 4 huisbereide dessertjes (code 39)

- Buches:** (deze zijn taarten, geen ijs)
- Buches 6 personen aan 35.40 €
- **Café:** mokka, macaron, witte chocolademousse, vanille, crunchy
- **Slagroom:** luchtige amandel génoise, slagroom en verse vruchtjes
- **Samba:** chocoladégénoise met duo van luchtige chocolademousse afgewerkt met melkchocolade
- **Merveilleux cremeux:** luchtige merveilleux met een cremeux van piemonte hazelnootjes overgoten met caramel

Ijstaarten: 4 personen aan 26.00 €

- Vanille
- Vanille-ferrero rocher
- Vanille-gezouten caramel
- Vanille-mokka

## Feestmenu's

Minimum 2 personen per menu.

### Feestmenu 1 aan 35.00 €

- Tomatensoep met balletjes (code 15)
- Sint jacobsnootjes, puree van zoete aardappel, fijne groentjes en vissaus van de chef (code 22)
- Kalkoenfilet gevuld met fijne farce van kalfsgehakt en kalkoenstukjes met fine champagnesaus of sausje oude port
- Krokotjes (5 pp, code 33)
- of Gratin dauphinois (code 32)

### Feestmenu 2 aan 43.00 €

- Pompoensoepje met Pata Negra (code 19)
- Fijne Noordzee vis, kabeljauw, grietfilet, tongfilet, sint jacobsnootje, rivierkreeft, garnaaltjes en kreeftensaus (code 23)
- Zacht gegaarde filet van polderfazant met jus natuur of fine champagne
- Amandelkrokotjes (5 pp, code 34)
- of Gratin dauphinois (code 32)
- Tiramisu met passievrucht (code 35)

### Feestmenu 3 aan 47.00 €

- Tongfilet, smeus van zoete aardappel, fijne groentjes en garnalenjus (code 25)
- Parelhoenfilet gevuld met fijne vulling, Fine Champagne of sausje met oude port
- Krokotjes (5 pp, code 33)
- of Gratin dauphinois (code 32)
- Glaasje chocolade symfonie (code 36)

### Feestmenu 4 aan 55.00 €

- Kreeftensoep bereid van verse Canadese kreeft (code 21)
- Gravad lax zalm met frisse garnituur (code 28)
- Roze gebakken hertenkalffilet met wildsausje
- Amandelkrokotjes (5 pp, code 34)
- of Gratin dauphinois (code 32)
- Glaasje exotique (code 37)