VAN ECCEL POEL
Smakelijk!

Feestfolder

2022 - 2023

Fijne Feesten!

Bestel jouw feestmaal via de webshop of aan het INFO-punt. Wij bevestigen met een ordernummer en tijdsslot voor een vlotte afhaling.

Bestellen kan tot en met dinsdag 20/12 - 13u voor Kerstmis en dinsdag 27/12 - 13u voor Nieuwjaar.

Enkele gouden tips voor een vlekkeloos verloop:

- **Bestel alles in één keer.** Zo vermijden we fouten.
- **Zaken uit de versmarkt nodig?** Alle togen zijn rijkelijk gevuld: kom gerust langs!
- Toon je **bestelbon met ordernummer** voor afhaling. Haal je bestelling af tijdens het **afgesproken tijdsslot.**
- Breng leeggoed binnen aan het INFO**-punt** op vertoon van je **waarborgbon**.
- **Vragen over allergenen?** Contacteer ons telefonisch of via mail. **T:** 014 21 26 93 / **M:** bestellingen@vaneccelpoel.be
- Je kan enkel een bestelling plaatsen aan **het INFO-punt of via de webshop.**

Openingsuren Feestdagen

Zaterdag 24/12	8u tot 16u
Zondag 25/12 Kerstmis	gesloten
Maandag 26/12	gesloten
Zaterdag 31/12	8u tot 16u
Zondag 1/1 Nieuwjaar	gesloten
Maandag 2/1	gesloten

Scan & Bestel Online

Online feestfolder beschikbaar vanaf 1/12!

SCAN ME

Tips

- Zet de **bladerdeeghapjes & miniworstenbroodjes** zo'n 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Heb je graag **warme gyoza's**? Bak ze krokant in warme olie.
- Maak het bakje van het **ovenkaasje** een beetje nat. Plaats het 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Laat **schotels met kaas en charcuterie** even op kamertemperatuur komen.
- De **apérokroketjes** zijn geschikt voor de oven en airfryer. Extra krokant korstje? Smeer ze in met een beetje olie.

Hapjes

Huisgemaakte bladerdeeghapjes 8 stuks • € 12,50

Kip, garnaal, bolognaise, geitenkaas, worstenbrood, vierkazen, vis, ham-tomaat

Assortiment apérokroketjes 12 stuks • € 11,60

Varkenswangetjes, scampi, wild, geitenkaas

Huisgemaakte miniworstenbroodjes 8 stuks • € 11,90

Gyoza met groenten 6 stuks • € 7,25

Gyoza met kip 6 stuks • € 8,25

Gyoza met scampi 5 stuks • € 8,75

Tataki van tonijn • € 9,25

Tataki van zalm • € 8,75

Smeltkaasjes voor de oven

CAMEMBERT MET TOPPING

- ***CLASSIC WINTER:*** *speculaaskruiden & sinaaskonfijt* • € 7,45
- ***BRUSCHETTA:*** *Zuiderse kruiden* • € 7,45

VACHERIN MONT D'OR

- ***BABY PECAN:*** *pecannoten, Dulce di Leche* • € 15,80
- ***BABY:*** *natuur* • € 13,80

Schotels - vanaf 4 personen

TAPASSCHOTEL • € 16,00 p.p.

Zuiderse salami- en charcuteriesoorten, dips & kazen.

CHARCUTERIESCHOTEL • € 11,50 p.p.

Fijne & gerookte vleeswaren aangevuld met huisbereide slaatjes.

KAASSCHOTEL

• **Hoofdgerecht 250g p.p.:** € 15,50 p.p.

Feestelijke kazen uit iedere familie: witschimmel, geiten- of schapen-kaas, roodbacterie, halfharde of harde kaas & blauwschimmel met garnituur.

RACLETTESCHOTEL • € 15,50 p.p.

Hartige raclettekazen met garnituur.

Tips

- Warm de **Mediterraanse venusschelpjes** op in een kookpot op hoog vuur tot de schelpjes openen. Heerlijke 'sopper' met brood.
- Gratineer de **Sint-Jakobsschelp** zo'n 12 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Vergeet je **bijgerecht** niet te bestellen bij je hoofdplat.
- Over **hoofdgerechten** gesproken... Raadpleeg de opwarmtijden op de voorlaatste pagina voor de perfecte bereiding!
- Met **1 liter soep,** bedien je ongeveer 3 mensen.

Koude voorgerechten

Rauwe halve/hele ganzenlever +/- 600g • dagprijs

Paté de foie gras • dagprijs

Carpaccio - gegarneerd op schotel - vanaf 4 personen • € 9,50 p.p.

Garnaalcocktail • € 13,20 p.p.

Burrata met oventomaatjes - vanaf 2 personen • € 13,20 p.p.

Verse oesters • ontdek de verschillende soorten bij 'verse vis'

Warme voorgerechten

Tongrolletjes met wittewijnsaus & groentjes - 3 stuks • € 14,00 p.p.

Kaaskroket • € 2,70

Garnaalkroket • € 3,60

Mediterraanse venusschelpjes • € 13,30 p.p.

Gevulde Sint-Jakobsschelp • € 12,90

Soep - bestellen per 1 liter

Leontines tomatensoep • € 5,25/liter

Kreeftenroomsoep • € 8,95/liter

Kippenvélouté • € 7,50/liter

Bretoense vissoep - inclusief toastjes en rouille • € 19,00/liter

Hoofdgerechten - vanaf 2 personen

Wildragout met boschampignons • € 18,00 p.p.

Al jaren onze topper!

Gevulde kalkoenfilet met truffelsaus • € 17,00 p.p.

Waar traditie en luxe elkaar vinden.

Stoofpotje met hoevekip • € 16,00 p.p.

Comfortfood 2.0

Kabeljauw met winterprei • € 22,50 p.p.

Kleurrijk smaakbommetje.

Tongrolletjes à la Dugléré • € 21,50 p.p.

5 stuks in een romige wittewijnsaus afgewerkt met fijne groenten.

Vispannetje à l'Ostendaise • € 18,90 p.p.

Klassieker met zalm, kabeljauw, tongrolletje, scampi & garnaaltjes.

Ravioli met ricotta en boschampignons • € 15,50 p.p.

Pasta met een winterse toets.

Gegrilde pompoen met geitenkaas & notencrumble • € 13,80 p.p.

Hartige gezelligheid afgewerkt met een krokantje.

Hou 't warm

- **Oventijden gratin:** 2 à 4 personen: 20 minuten op 180°C.
  6 à 8 personen: 40 minuten op 180°C.
- **Appeltjes & peren:** 5 minuten op 750 Watt in microgolfoven.
- **Pureesoorten:** 5 minuten op 750 Watt in microgolfoven.
- **Kroketten:** frituren op 180°C. Niet meer dan 6 kroketten tegelijk.
- **Gegrilde akkergroentjes:** 15 minuten in oven van 180°C.
- **Winters groen:** 15 minuten in oven van 180°C.
- **Sauzen:** opwarmen in steelpannetje.

Garnituren

Aardappelkroket • € 0,39

Amandelkroket • € 0,65

Aardappelpuree - vanaf 2 p. • € 3,00 p.p.

Wortelpuree - vanaf 2 p. • € 3,00 p.p.

Pastinaakpuree - vanaf 2 p. • € 3,80 p.p.

Spinaziepuree - vanaf 2 p. • € 3,00 p.p.

Aardappelgratin 4 p. of 6 p. • € 14,50 - € 19,50

Appeltjes met veenbessen - 2 stuks • € 7,00

Gepocheerde peertjes in rodewijnsaus - 6 stuks • € 11,50

Sauzen - bestellen per 0,5 liter of 1 liter

Kreeftensaus • € 22,00/liter

Truffelsaus • € 19,50/liter

Grand Veneursaus • € 17,50/liter

Wildchampignonsaus • € 17,50/liter

Peperroomsaus • € 14,50/liter

Jus van het Huis • € 14,00/liter

Groenteschotels - vanaf 2 personen

Classic Saladbar • € 7,50 p.p.

Aardappelsalade, komkommersalade, tomatensalade, knolseldersalade, geraspte worteltjes, slamix, eitje.

Premium Saladbar • € 9,00 p.p.

Aardappelsalade, pastasalade, rodekoolsalade, knolselder-salade, tomaat-mozzarella, tabouleh.

Winters groen • € 7,50 p.p.

Gebakken champignons, spruitjes met spek, witloof, kerstomaatjes, jonge worteltjes.

Gegrilde akkergroentjes • € 7,50 p.p.

Wortelen, pastinaak, knolselder, pompoen, zoete aardappel, rode ui en look afgewerkt met olijfolie, tijm en laurier.

Tips

- Visfondue besteld? Vul dat fonduestel eens met **visbouillon**, fijngesneden selder, worteltjes, ui en preiwit.
  Achteraf smul je van een lekkere vissoep.
- Een pannetje schoonmaakazijn doet wonderen!
  Even opwarmen en **gourmet-geurtjes** verdwijnen als sneeuw voor de zon.

Gourmet - vanaf 2 personen

Gourmet • € 16,75 p.p.

Steak, kalfs, lamskotelet, mignonette, hamburger, worstje, saté

Gourmet van de Chef • € 19,50 p.p.

Gemarineerde grillsteak, kalfspeper, 2 satés, worstje, hamburger, kip, lamskotelet

Wildgourmet • € 21,25 p.p.

Eend, hert, fazant, Mechelse Koekoek, parelhoen, haas

Visgourmet • € 21,50 p.p.

Vlaswijting, victoriabaars, roodbaars, zeeduivel, Sint-Jakobsnootje, gamba, scampi

Afhalen vanaf 10u.

Kindergourmet • € 10,75 p.p.

Hamburger, worstje, saté, balletjes, cordon bleu

Fondue - vanaf 2 personen

Fondue • € 16,25 p.p.

Runds, varkens, kalfs, kalkoen, spekvinkje, worstje, balletjes

Visfondue • € 21,50 p.p.

Vlaswijting, victoriabaars, roodbaars, zeeduivel, Sint-Jakobsnootje, gamba, scampi

Afhalen vanaf 10u.

Fondueolie • € 9,89/liter

Heerlijk met onze verschillende saladbars!

Tips

- **Bereidingswijze hele, ongevulde kalkoen:**
  Per kg 50 minuten in de oven op 160°C. Daarna 20 minuten braden op 140°C. Overgiet regelmatig met braadvocht.
- **Bereidingswijze hele, gevulde kalkoen:**
  50 à 60 minuten per kg op 140°C. Regelmatig overgieten met braadvocht.
- Van een kalkoen van **3,5 à 4 kg** kunnen 8 personen smullen.
- Voorzie **150g à 200g** vers vlees per persoon.

Gerijpt Rundvlees - Eigen Import

Holstein • € 42,50/kg

Hereford • € 49,95/kg

Simmentaler • € 44,50/kg

Rubia Gallega • € 59,50/kg

Vers Vlees

WILD

Hazenrugfilet eerste keus • € 69,50/kg

Hazenrug • € 56,00/kg

Hertenkalffilet • € 61,00/kg

Hertenragout • € 36,50/kg

Hertenkalfkroontje • € 59,50/kg

Gevulde konijnenrollade • € 30,15/kg

GEVOGELTE

Verse hele kalkoen • € 12,95/kg

Gevulde kalkoen uitgebeend • € 26,40/kg

Gevulde kalkoenfilet • € 31,50/kg

Kalkoenfilet • € 17,25/kg

Fazantfilet • € 43,50/kg

Wilde eendenborstfilet • € 49,50/kg

Eendenborstfilet • € 38,00/kg

Parelhoenfilet • € 43,50/kg

RUNDS

Kalfsgebraad • € 39,50/kg

Carpaccio West-Vlaams Rood • € 42,50/kg

Côte à l'os West-Vlaams Rood • € 29,25/kg.

Rosbief West-Vlaams Rood • € 29,25/kg

Entrecôte West-Vlaams Rood • € 31,50/kg

Zesrib West-Vlaams Rood • € 29,25/kg

Entrecôte Charolais • € 44,95/kg

Laat vlees op kamertemperatuur komen voor een mals resultaat.

Tips

- **Een feestelijk voorgerecht?** Garneer een gekookt aardappeltje met zure room en een toefje kaviaar.
- **Onze kreeft op schotel** wordt geserveerd met groente-garnituur, een gekookt eitje en cocktailsaus.
- **Origineel hapje?** Bestel een portie sushi!

Verse Vis - afhalen vanaf 10u*

Canadese levende kreeft - 800 à 900g • € 64,00/kg

Gekookte kreeft • half: € 30,00 - heel: € 58,00

Gekookte kreeft Belle-Vue • half: € 35,00 - heel: € 68,00

Zalmfilet met vel • € 35,90/kg

Kabeljauwhaasje met vel • € 49,95/kg

Tong • € 46,00/kg

Vongole • € 29,95/kg

Sint-Jakobsvruchten • € 63,00/kg

Garnalen gepeld • € 74,00/kg

Garnalen ongepeld • € 32,50/kg

Gekookte gamba's • € 55,00/kg

Langoustines 13/15 • € 45,00/kg

Scheermesjes • € 17,00/kg

Zeeuwse platte oesters nr 4 - per 12 • € 29,50

Geay Creuse nr 3 - per 12 • € 29,00

Gillardeau Creuse nr 3 - per 12 • € 45,00

Royal Belgian Caviar 30g - Platinum • € 53,50

**Prijzen kunnen schommelen naargelang het marktaanbod.*

Verse Sushi - afhalen vanaf 10u

Assortiment 24 stuks - 1 à 2 personen • € 29,95

nigiri zalm, nigiri tonijn, crunchy zalm, wakamé roll, maki zalm, maki komkommer, maki California

Assortiment 62 stuks - 3 à 4 personen • € 71,95

sashimi zalm, sashimi tonijn, nigiri zalm, nigiri tonijn, nigiri scampi, nigiri paling, maki avocado, crunchy veggie, zalm roll met wakamé, maki komkommer, veggie maki California, crunchy zalm

Assortiment 79 stuks - 4 à 5 personen • € 85,95

sashimi, sashimi tonijn, nigiri zalm, nigiri tonijn, nigiri scampi, maki California, maki tonijn Californa, maki komkommer, maki avocado, veggie maki California, crunchy zalm, wakamé roll, crunchy tempura scampi, pikante zalm roll, gunkan wakamé

Vraag naar onze verschillende soorten kaviaar.

Tips

- Voorzie **1/3 stokbrood** per persoon.
- Verras je gasten met een **notenbrood of roggeverdommeke** bij de kaasschotel.
- Onze bakker bakt **verse koekjes of friandjes** voor bij de koffie. Ze staan op je te wachten in de bakkerij.
- Ontdek onze **verschillende soorten koffie en thee** in de versmarkt. Een smaakvolle finishing touch...

Feestbrood - afhalen vanaf 9u

Artisanaal stokbrood • € 2,40

Barra Gallega stokbrood • € 2,85

Pain de Campagne • € 4,00

Rozijnenbrood klein • € 3,60

Notenbrood klein • € 4,35

Noten-rozijnenbrood klein • € 4,35

Roggeverdommeke • € 4,00

Desserts - afhalen vanaf 9u

Citroentaartje • € 2,90

Chocolade-hazelnoottaartje • € 2,90

Framboos-rabarbertaartje • € 2,90

Appelcrumble-taartje • € 2,90

Chocomousse • € 3,50

Miniroomsoes per 4 • € 4,40

Mini-éclair per 4 • € 4,40

Kaasschotel dessert - vanaf 4 p - 150g p.p. • € 13,00 p.p.

Kerststronk - afhalen vanaf 9u

Slagroom:

4 personen: € 18,00

6 personen: € 27,00

8 personen: € 36,00

Crème au beurre vanille:

4 personen: € 18,00

6 personen: € 27,00

8 personen: € 36,00

Crème au beurre mokka:

4 personen: € 18,00

6 personen: € 27,00

8 personen: € 36,00

Trio chocomousse:

4 personen: € 18,00

6 personen: € 27,00

8 personen: € 36,00

Bereidingssuggesties

Wildragout met boschampignons
2p: 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
4p: 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Gevulde kalkoenfilet met truffelsaus
2p: 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
4p: 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Stoofpotje met hoevekip
2p: 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
4p: 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Kabeljauw met winterprei
15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Tongrolletjes
10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Vispannetje
15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Ravioli met ricotta en boschampignons
12 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Gegrilde pompoen met geitenkaas & notencrumble
12 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Eendenfilet / Fazantenfilet / Hazenrugfilet
Bak 5 minuten aan elke kant op een matig vuurtje.

Hazenrug
Gaar 20 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.

Kalkoenfilet
Aanschroeien en 25 minuten/kg op een laag vuurtje laten bakken met het deksel half open.

Hertenragout
Aanschroeien en bevochtigen met fond.
Ui, bier of wijn toevoegen en minstens 2 uur laten sudderen.

Hele kalkoen, ongevuld
Per kg 50 minuten in de oven op 160°C. Daarna 20 minuten braden op 140°C. Overgiet regelmatig met braadvocht.

Hele kalkoen, gevuld
Per 3kg minstens 2 uur op 170°C laten garen. Overgiet regelmatig met braadvocht.

Parelhoenfilet
Aanbraden in de pan. 10 minuten aan elke kant op matig vuur.

Kalfsgebraad
Aanbraden in de pan en 20 minuten/kg in een oven van 180°C.

Hertenkalffilet
Vlees toeschroeien in de pan. 15 minuten in een oven van 160°C.

VAN ECCELPOEL
Lierseweg 26 - 2200 Herentals
014 21 26 93 - bestellingen@vaneccelpoel.be
www.vaneccelpoel.be