



CULINAIRE SLAGERIJ
GOEMINNE

**EINDEJAARS
FOLDER**



GEZELLIG TAFELEN

GOURMET

€ 14,00 / BOX € 23,00

- Steak + kruidenboter
- Lamskotelet
- Chipoworstje + spek
- Saté gemarineerd
- Varkenshaasje
- Kalfsburger
- Kippenschnitzel
- Kipfilet "Belle Flamande"

VISGOURMET

€ 20,00 / BOX € 29,00

- 2x scampi natuur
- Coquille "Thai adventure"
- Kabeljauwhaasje "Indian mystery"
- Tonijnsteak
- Zalmspiesje met dille
- 1x gamba

VEGGIEGOURMET

€ 14,00 / BOX € 23,00

- Berloumi grillkaas
- Tzaybrochette (vleesvervanger op basis van soja met citroengras/gember)
- Vegan burger
- Groenten burger
- Afgewerkt met grill groentjes

KINDERGOURMET

€ 6,00 / pers

- Chipoworstje + spek
- Kipsaté
- Kippenschnitzel
- Kalfsburger

FEESTGOURMET

€ 20,00 / pers

- Hertenkalffilet
- Buikspek traaggegaard
- Mechelse Koekoek
- Filet mignon van rund + kruidenboter
- Everzwijnfilet
- Fazantfilet
- Rib eye van 100% Duroc varken
- Mengeling bospaddestoelen

GEZELLIG TAFELEN

FONDUE

€ 13,00 / BOX € 22,00

- Rundsfilet
- Kalkoenfilet
- Varkensfilet
- Fondue bolletjes
- Spek rolletjes
- Lamsfilet i.p.v. varkensfilet + €1,50

TEPPANYAKI (vanaf 4 pers)

€ 18,00 / BOX € 27,00

- Kaiseki Beef
- Scampibrochette
- Lamsspiesje
- Zalm op stokje
- Varkensfilet mignon + spek
- Kipfilet "Blue Moon"
- Coquille "Thai adventure"

KOUDE SAUS

€ 12,00/kg

Cocktail/look/tartaar/curry/BBQ/...

WARME SAUS

€ 15,00/kg

Peperroom/champignonroom/béarnaise/...

WARME GROENTEN

€ 7,00/pers

Witloof/champignons/tomaat/boontjes en wortelen

BOXFORMULE € 9,00/pers

Tomatensalade/ komkommer/wortel/witte koolsla/bloemkool/
broccolisla/pastasalade/aardappelsalade/ 3 koude sauzen

SOEPEN

Tomatenroomsoep

€ 5,50/liter

Butternutpompoeensoepje met mascarpone

€ 7,00/liter

Bisque van kreeft met vleugje cognac

€ 12,00/liter

Consommé van ossenstaart

€ 12,00/liter

SAY CHEESE & MEAT

KAASSCHOTEL (vanaf 4 pers)

Een mooie variatie van "eigen bodem" kazen in combinatie met enkele artisanale kazen uit oa. Nederland, Frankrijk, Italië, Denemarken, ...
Onze schotels worden luxueus afgewerkt met noten/druiven/gedroogde vruchten en seizoensfruit.

HOOFDSCHOTEL **300g** € 16,50/pers

DESSERT **180g** € 12,50/pers

MEAT & CHEESE (vanaf 4 pers) € 18,00/pers

Mix van heerlijke artisanale kazen uit oa. België, Nederland, Frankrijk, Italië,...
pure charcuterie "Glorius" uit eigen land en huisgemaakte specialiteiten.
Deze schotel wordt afgewerkt met noten/olijven/gedroogde vruchten
marmelades/vers seizoensfruit.

BROODMAND (vanaf 4 pers) € 4,00/pers

Mix van verschillende soorten mini pistolets, wit en meergranen stokbrood.
Dit ook vergezeld van noten/abrikozenbroden.
Botertjes inbegrepen.

BELEGDE BROODJES

Mini sandwiches met gevarieerd beleg € 1,50/st

Mini pistolets € 1,75/st

Mini sandwiches met gerookte zalm € 2,00/st

Tapas broodjes € 2,00/st

Sierkorst € 10,00/st

Mini sandwiches worden gepresenteerd op een schotel of in een sierkorst en altijd mooi in cadeauverpakking met strik afgeleverd.



APERITIEF

TAPASSCHOTEL

€ 35,00/4 pers

€ 50,00/6 pers

Diverse mediterrane hapjes zoals:

- Olijven en Manchego kaas
- Italiaanse ham/Chorizo/tapasballetjes
- Saltufo truffelsalami
- Scampi en/of ansjovis
- Tapenade van aubergine en houmous
- Huisgemaakte toastjes en grissini's

KOUDE HAPJES

SYLVESTER ASSORTIMENT (12 stuks)

€ 30,00

- Tataki van tonijn met wakamé en wasabi
- Tartaar van rund afgewerkt met een truffelmayonaise
- Kingkrab met komkommer

LUXE ASSORTIMENT (12 stuks)

€ 30,00

- Cocktailglaasje tomaat garnaal
- Eendenmousse met appel-peer compote
- Zalm met dilleroom

WARME HAPJES

OVENHAPJES (15 stuks)

€ 17,00

- 3x kip-vidé
- 3x prei-ham
- 3x mini-worstenbroodjes
- 3x mini-pizza
- 3x garnaal

BUFFETTEN

KOUD EN WARM (vanaf 10 pers)

€ 35,00/pers

KOUD

- Gerookte zalm en
- Tomaat gevuld met grijze garnalen en
- Italiaanse ham met meloen en
- Carpaccio van kip met citrus vinaigrette en
- Rolletje vitello tonnato met rucola en
- Beenham met asperges en groentenboeket en
- Brood en boter

WARM

Keuze uit:

- Tongrolletjes met grijze garnaaltjes in witte wijnsaus
- Kalkoenrollade met fine champagnesaus
- Hertenragout met boschampignons

Alle koude gerechten zijn inbegrepen.

Tot 20 personen kan U 2 warme gerechten kiezen. Vanaf 20 personen kan U 3 gerechten kiezen. Bain-marie om deze gerechten na het opwarmen warm te houden **GRATIS** bijgeleverd.

ITALIAANS (vanaf 10 pers)

€ 30,00/pers

ANTIPASTI

- Carpaccio van rundsvlees met rucolasalade & pesto en
- Tomaat mozzarella met extra vierge olijfolie en
- Carpaccio van kip met citrus vinaigrette en
- Italiaanse ham met meloen en
- Porchetta tonato en
- Brood en boter

PASTA

Keuze uit:

- Penne met verse zalm en garnituur van gerookte zalm
- Macaroni met ham en kaas
- Spirelli all' arrabiata (veggie)
- Lasagne bolognese

Alle koude gerechten zijn inbegrepen.

Tot 20 personen kan U 2 warme gerechten kiezen. Vanaf 20 personen kan U 3 gerechten kiezen. Bain-marie om deze gerechten na het opwarmen warm te houden **GRATIS** bijgeleverd.

BUFFETTEN

FEEST (vanaf 6 pers)

€ 30,00/pers

- Gerookte zalm met garnituren
- Tomaat gevuld met Oostendse vissalade en afgewerkt met grijze garnalen
- Meloen met Italiaanse ham
- Gebakken kipfilet afgewerkt met vers fruit
- Rosbief en beenham met groentjes en mimosa van hoeve-ei
- Huisgemaakte cocktailsaus en tartaar
- Brood en boter
- Huisgemaakte aardappelsla

SCHOTELS

NOORSE VISSCHOTEL (vanaf 4 pers)

€ 22,00/pers

- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Gerookte heilbot
- Koningsgarnaal
- Tomaatje gevuld met Oostendse vissalade
- Huisgemaakte cocktailsaus en tartaar inbegrepen

KREEFTENSCHOTEL "BELLE VUE"

€ 29,00/pers

Halve jumbo kreeft klassiek afgewerkt met kropsla, gepelde tomaat, gekookt hoeve-eitje, huisgemaakte cocktailsaus en mayonaise



A LA CARTE

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundsvlees/rucola & pesto	€ 11,00/pers
Trio van wildpasteien met hun garnituur	€ 11,00/pers
Grijze garnalencocktail	€ 12,00/pers
Vitello tonnato	€ 13,00/pers
Tataki van tonijn/wakame/edamame boontjes/quinoa	€ 14,00/pers

Deze gerechten worden allemaal individueel gepresenteerd, tenzij u ons vraagt dit op grote schotels te dresseren.

WARME VOORGERECHTEN

Scampi's (6st/pers) afgewerkt met tagliatelle in zachte curry	€ 12,00/pers
St. Jacobsschelp	€ 10,00/pers
Ravioli fungi met truffelsausje	€ 13,00/pers
Ambachtelijke kaaskrokotten	€ 2,50/st
Ambachtelijke garnaalkrokotten	€ 4,50/st

WARME HOOFDGERECHTEN

NORMANDISCHE VISSCHOTEL (vanaf 2 pers)	€ 18,00/pers
4 tongrolletjes op een jullienne van prei en wortel, afgewerkt met mosseltjes, grijze garnalen en witte wijnsaus	
KALKOENROLLADE "FINE CHAMPAGNE" (vanaf 2 pers)	€ 12,00/pers
Kalkoenrolletje gevuld met een fijne vulling van gevogeltegehakt en champignons, overgoten met onze fine champagnesaus serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes	
ORLOFFGEBRAAD VAN KALF (vanaf 2 pers)	€ 14,00/pers
Gebakken kalfsgebraad gevuld met kaas en ham, overgoten met een champignonroomsaus serveertip: warm groentenassortiment/puree/kroketjes	

Vergeet niet bij uw warme gerechten uw garnituren te bestellen

A LA CARTE

ROLLADE VAN FAZANT (vanaf 2 pers)	€ 15,00/pers
afgewerkt met onze huisgemaakte Fine Champagnesaus serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes	

HAZENRUGFILET (vanaf 2 pers)	€ 17,00/pers
afgewerkt met grand veneursaus serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes	

HERTENRUGFILET (vanaf 2 pers)	€ 17,00/pers
afgewerkt met onze huisgemaakte Fine Champagnesaus serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes	

HERTENRAGOUT (vanaf 2 pers)	€ 11,00/pers
heerlijk bereid met een garnituur van boschampignons serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes	

Vergeet niet bij uw warme gerechten uw garnituren te bestellen

MENU

FEESTMENU (vanaf 2 pers)	€ 42,00/pers
Huisgemaakte visschelp 'Royal' met St. Jacobsvruchten	of
Carpaccio van rundsvlees met rucola en pesto	of
Ravioli fungi met truffelsausje	

Pompoensoepje of Tomatenroomsoepje

Kalkoenrollade Fine Champagne/witloofstronkje/chutney van appel met veenbessen en kroketjes of
Tongrolletjes met prei/garnaaltjes en een witte wijnsaus vergezeld van pureeaardappelen of
Hertenragout/witloofstronkje/chutney van appel en veenbessen en kroketjes

Chocoladedessert noisette

2 minibroodjes per persoon + boter inbegrepen

Verkrijgbaar op 23, 24, 25, 26, 30, 31 december en
1 en 2 januari

GARNITUREN

GROENTEN

Warme groenten	€ 7,00/pers
gebakken witloof/ champignons/tomaatje/boontjes/jonge wortelen	
Warm wildgarnituur	€ 7,00/pers
gebakken witloof/ champignons/ appeltje met veenbessen/boontjes	
Appeltjes met veenbessen (4 stuks)	€ 10,00/doors
Chutney van appel en veenbessen (4 pers)	€ 9,00/doors

AARDAPPELGERECHTEN 500gr is voor ± 2 personen

Aardappelpuree (500gr)	€ 5,50/st
Gratin Dauphinois (500gr)	€ 6,00/st
Truffelgratin Dauphinois (500gr)	€ 8,00/st
Knolselderpuree (500gr)	€ 6,00/st
Aardappelkroketten (10st)	€ 4,00/st
Gebakken rozemarijnkrieltjes (500gr)	€ 6,00/st

WARMESAUZEN

Béarnaise	€ 15,00/liter
Peperroomsaus	€ 15,00/liter
Champignonroomsaus	€ 15,00/liter
Fine Champagnesaus (600ml)	€ 9,50/st

DESSERTEN

DESSERTENBUFFET (vanaf 6 pers)	€ 9,00/pers
Een mooie variatie van dessertglaasjes/mini bisquit met fruitbavarois/cappuccinogebak/javanais afgewerkt met vers fruit/macarons/bessen	
HUISGEMAAKTE DESSERTGLAASJES	€ 2,00/st
mix van chocolademousse/tiramisu/panna cotta	
Chocolademousse	€ 5,00/st
Tiramisu	€ 5,00/st
Chocoladedessert noisette	€ 6,00/st
Sabayon met krieken	€ 6,00/st

KERSTKALKOENEN

GEVULDE KALKOEN (7 à 9 pers/3kg)	€ 74,00/st
met een heerlijke vulling van kalkoengehakt/kalkoenfilet/truffel/cognac boschampignons	

GEVULDE KALKOEN (10 à 12 pers/4kg)	€ 97,00/st
met een heerlijke vulling van kalkoengehakt/kalkoenfilet/truffel/cognac/ boschampignons	

GEVULDE MECHELSE KOEKOEK (voor 5 à 6 pers)	
met een vulling idem gevulde kalkoen	€ 52,00/st
met dezelfde vulling verfijnd met stukjes foie gras	€ 65,00/st

GEVULDE KALKOENROLLADE (4 pers, 6 pers en 8 pers)	€ 9,00/pers
met een vulling idem gevulde kalkoen	

KALKOENBOX (voor 5 pers)	€ 55,00/pers
---------------------------------	--------------

- Ovenhapjes (30 st)
- Ravioli met truffelsaus
- Gevulde kalkoen (zelf af te bakken volgens instructiegids)
- Warme wildgarnituren
Gebakken witloof/ champignons/ appeltje met veenbessen/boontjes
- Kroketten (30 st)
- Fine Champagnesaus
- Sabayon met krieken
- Fles cava Navaran Brut Especial
- Fles Zinfandel Epicuro Puglio

TIPS VOOR HET BAKKEN VAN EEN GEVULDE KALKOEN

- Verwarm uw oven voor op 180°C
- Braad de kalkoen met een klont boter op de rug op 160°C tot hij een mooi kleurtje heeft en verlaag daarna de temperatuur tot 140°C
- Eerste 2 kg = 1 ½ uur braden, daarna ½ uur per kg bijtellen. Een kalkoen van 4 kg moet dus ongeveer 2,5 uur in de oven
- De kalkoen regelmatig met het braadvocht overgieten tijdens het bakken
- U kan ook huisgemaakte sauzen apart bestellen zodat U dit niet op het laatste moment zelf hoeft te doen
- **Specialiteit!** Fine Champagnesaus, superlekker bij alle gevogelte! (roomsaus met veenbessen en een scheutje cognac)

Openingstijden eindejaarsperiode 2023-2024

		Mortsel	Kontich
wo	20-12	8u30 - 18u	8u30 - 18u

LAATSTE DAG OM TE BESTELLEN VOOR KERST

do	21-12	gesloten	gesloten
vr	22-12	8u30 - 18u	8u30 - 18u
za	23-12	8u - 13u	8u - 13u
zo	24-12	8u - 13u	8u - 13u

BESTELLINGEN AFHALEN TOT 15u

ma	25-12	Bestellingen afhalen 10u - 13u	
di	26-12	8u30 - 13u	8u30 - 13u
wo	27-12	8u30 - 18u	8u30 - 18u

LAATSTE DAG OM TE BESTELLEN VOOR NIEUWJAAR

do	28-12	gesloten	gesloten
vr	29-12	8u30 - 18u	8u30 - 18u
za	30-12	8u - 13u	8u - 13u
zo	31-12	8u - 13u	8u - 13u

BESTELLINGEN AFHALEN TOT 15u

ma	01-01	Bestellingen afhalen 11u - 13u	gesloten
di	02-01	8u30 - 13u	8u30 - 13u
ma	08-01	gesloten	8u30 - 18u

Om ons toe te laten alles goed te plannen, verzoeken wij U om tijdig te bestellen.

BESPAAR TIJD EN BESTEL ONLINE VIA ONZE WEBSHOP.
www.goeminnemortsel.be en www.goeminnekontich.be

OPGELET BIJ ONLINE BESTELLEN!
 Kies de juiste winkel (Mortsel of Kontich) voor afhaling.

Wij wensen onze klanten prettige eindejaarsfeesten toe.