CULINAIRE SLAGERIJ
GOEMINNE

EINDEJAARS FOLDER



GEZELLIG TAFELEN

GOURMET € 15,00 / **BOX** € 24,00

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

VISGOURMET € 22,00 / **BOX** € 31,00

- Scampi brochette “Lemon pepper”
- Coquille “Thai”
- Kabeljauwhaasje “Indian mystery”
- Tonijnsteak
- Zalmspiesje met dille
- Gamba

VEGGIEGOURMET € 15,00 / **BOX** € 24,00

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

KINDERGOURMET € 6,50 / pers

- Chipoworstje + spek
- Kipsaté
- Kippenschnitzel
- Kalfsburger

FEESTGOURMET € 23,00 / **BOX** € 32,00

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

GEZELLIG TAFELEN

FONDUE € 14,00 / **BOX** € 23,00

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

TEPPANYAKI (vanaf 4 pers) € 20,00 / **BOX** € 29,00

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

KOUDE SAUS € 3,00/200g

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

WARME SAUS € 3,50/200g

Peperroom/champignonroom/béarnaise

WARME GROENTEN € 7,50/pers

Witloof/champignons/tomaat/boontjes en wortelen

BOXFORMULE

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

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 6,50/liter
Butternutpompoensoepje met mascarpone	€ 8,00/liter
Witloofsoepje met grijze garnalen	€ 12,00/liter
Consommé van ossenstaart	€ 13,00/liter
Bisque van kreeft met vleugje cognac	€ 15,00/liter

SAY CHEESE & MEAT

KAASSCHOTEL (vanaf 4 pers)

Een mooie variatie van “eigen bodem” kazen in combinatie met enkele artisanale kazen uit oa. België, Frankrijk, Italië, Denemarken, ...

HOOFDSCHOTEL	**300g**	€ 19,00/pers
DESSERT	**180g**	€ 14,00/pers

CHARCUTERIESCHOTEL CLASSIC € 15,00/pers

Mix van klassieke vleeswaren en salades, afgewerkt met sla, worteltjes, zilveruitjes en uienconfit.

MEAT & CHEESE (vanaf 4 pers) € 20,00/pers

Mix van heerlijke artisanale kazen uit oa. België, Frankrijk, Italië,... pure charcuterie “Glorius” uit eigen land.

BROODMAND (vanaf 4 pers) € 4,00/pers

Mix van verschillende soorten mini pistolets, wit en meergranen stokbrood. Botertjes inbegrepen.

BELEGDE BROODJES

Mini sandwiches met gevarieerd beleg	€ 2,00/st
Mini pistolets	€ 2,25/st
Mini sandwiches met gerookte zalm	€ 2,75/st
Tapas broodjes	€ 2,50/st
Sierkorst	€ 10,00/st
Mini wraps	€ 2,50/st

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



APERITIEF

TAPASSCHOTEL € 38,00/4 pers
€ 50,00/6 pers

Diverse mediterraanse hapjes zoals:

- Olijven en Manchego kaas
- Italiaanse ham/Chorizo/tapasballetjes
- Saltufo truffelsalami
- Scampi en-of ansjovis
- Seizoenstapenade
- 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) € 18,00

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

BUFFETTEN

KOUD EN WARM BUFFET (vanaf 10 pers) € 39,00/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, boter en koude saus

WARM

Keuze uit:

- Tongrolletjes met grijze garnaaltjes in witte wijnsaus
- Kalkoenrollade met Fine Champagnesaus
- Hertenragout met boschampignons

Onze koude en warme buffetten omvatten alle koude gerechten.
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 BUFFET (vanaf 10 pers) € 34,00/pers

ANTIPASTI

- Carpaccio van rundsvlees met rucolasalade & pesto en
- Tomaat mozarrella met extra vierge olijfolie en
- Carpaccio van kip met citrus vinaigrette en
- Italiaanse ham met meloen en
- Porchetta tonnato 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

Onze koude en warme buffetten omvatten alle koude gerechten.
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 BUFFET (vanaf 6 pers) € 34,00/pers

- Gerookte zalm met garnituren
- Tomaat gevuld met Oostendse vissalade en 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
- Huisgemaakte aardappelsla, brood en boter

SCHOTELS

NOORSE VISSCHOTEL (vanaf 4 pers) € 26,00/pers

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

KREEFTENSCHOTEL "BELLE VUE" € 32,00/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	€ 14,00/pers
Trio van wildpasteien met hun garnituur	€ 13,00/pers
Vitello tonnato	€ 15,00/pers
Grijze garnalencocktail	€ 16,00/pers
Carpaccio van zalm 'Gravad Lax'	€ 16,00/pers

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

WARME VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroketten	€ 3,00/st
Ambachtelijke garnaalkroketten 't Werftje	€ 5,00/st
St. Jacobsschelp	€ 11,00/pers
Ravioli fungi met truffelsausje	€ 14,00/pers
Scampi's (6st) met tagliatelle in zachte curry	€ 15,00/pers

WARME HOOFDGERECHTEN

NORMANDISCHE VISSCHOTEL (vanaf 2 pers) € 20,00/pers

4 tongrolletjes op een jullienne van prei en wortel, afgewerkt met mosseltjes, grijze garnalen en witte wijnsaus

KALKOENROLLADE "FINE CHAMPAGNE" €13,00/pers
(vanaf 2 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) € 16,00/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) € 17,00/pers

afgewerkt met onze huisgemaakte Fine Champagnesaus

serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes

HAZENRUGFILET (vanaf 2 pers) € 19,00/pers

afgewerkt met grand veneursaus

serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes

HERTENRUGFILET (vanaf 2 pers) € 19,00/pers

afgewerkt met onze huisgemaakte Fine Champagnesaus

serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes

HERTENRAGOUT (vanaf 2 pers) € 13,00/pers

heerlijk bereid met boschampignons en zilveruitjes

serveertip: warm wildgarnituur/appel chutney met veenbessen/kroketjes

Vergeet niet bij uw warme gerechten uw garnituren te bestellen

MENU

FEESTMENU (vanaf 2 pers) € 45,00/pers

Huisgemaakte St. Jacobsschelp **of**
Carpaccio van rundsvlees met rucola en pesto **of**
Ravioli fungi met truffelsausje

Pompoensoepje **of** Tomatenroomsoepje

Kalkoenrollade Fine Champagne/witloof/chutney van appel met veenbessen en kroketjes **of**
Tongrolletjes met prei/garnaaltjes/witte wijnsaus en puree **of**
Hertenragout/witloof/chutney van appel en veenbessen en kroketjes **of**
Stoofpotje van pompoen/quinoa en spinazie

Feestelijke chocolademousse

2 minibroodjes per persoon + boter inbegrepen

Verkrijgbaar op 23, 24, 25, 26, 30, 31 december

GARNITUREN

GROENTEN

Rode kool met appel (500g) € 6,00/doos

Warme groenten € 7,50/pers
witloof/champignons/tomaatje/boontjes/jonge wortelen

Warm wildgarnituur € 8,00/pers
witloof/champignons/appeltje met veenbessen/boontjes

Chutney van appel en veenbessen (4 pers) € 10,00/doos

Appeltjes met veenbessen (4 stuks) € 12,00/doos

Pastasalade "Primavera" (500g) € 9,00/doos

AARDAPPELGERECHTEN 500g is voor ± 2 personen

Aardappelkroketten (10st) € 4,50/st

Airfryer aardappelkroketten (15st) € 7,00/st

Aardappelpuree (500g) € 6,00/st

Aardappelsalade (500g) € 6,00/st

Knolselderpuree (500g) € 6,50/st

Gebakken rozemarijnkrieltjes (500g) € 7,00/st

Gratin Dauphinois (500g) € 7,00/st

Truffelgratin Dauphinois (500g) € 9,00/st

WARME SAUZEN

Béarnaise € 3,50/200g

Peperroomsaus € 3,50/200g

Champignonroomsaus € 3,50/200g

Fine Champagnesaus (6 pers) € 12,00/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 € 2,50/st
mix van chocolademousse/tiramisu/panna cotta

Chocolademousse € 5,00/st

Tiramisu € 5,00/st

KERSTKALKOENEN

GEVULDE KALKOEN (7 à 9 pers) € 95,00/st
met een heerlijke vulling van kalkoengehakt/kalkoenfilet/truffel/cognac boschampignons

GEVULDE KALKOEN (10 à 12 pers) € 120,00/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 € 68,00/st
met dezelfde vulling verfijnd met stukjes foie gras € 85,00/st

GEVULDE KALKOENROLLADE (4 pers, 6 pers en 8 pers) € 10,00/pers
met een vulling idem gevulde kalkoen



TIPS VOOR HET BAKKEN VAN EEN GEVULDE KALKOEN

- Verwarm uw oven voor op 180°C
- Braad de kalkoen met een klont boter op 180°C tot hij een mooi kleurtje heeft en verlaag daarna de temperatuur tot 150°C
- Kalkoen van 3kg is 2u baktijd en voor 4kg is de baktijd 2,5u
- 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)

CULINAIRE SLAGERIJ GOEMINNE

Openingstijden eindejaarsperiode 2026-2027

		Mortsel		Kontich
zo	20-12	8u - 13u		gesloten
		LAATSTE DAG OM TE BESTELLEN VOOR KERST		
ma	21-12	8u30 - 18u		8u30 - 18u
di	22-12	8u30 - 18u		8u30 - 18u
wo	23-12	8u30 - 14u		8u30 - 14u
do	24-12	8u30 - 14u	AFHALEN TOT 16u	8u30 - 14u
vr	25-12	Bestellingen afhalen 9u - 12u		
za	26-12	8u - 14u		8u - 14u
zo	27-12	8u - 13u		gesloten
		LAATSTE DAG OM TE BESTELLEN VOOR OUD EN NIEUW		
ma	28-12	8u30 - 18u		8u30 - 18u
di	29-12	8u30 - 18u		8u30 - 18u
wo	30-12	8u30 - 14u		8u30 - 14u
do	31-12	8u30 - 14u	AFHALEN TOT 16u	8u30 - 14u
vr	01-01	Bestellingen afhalen 10u - 12u		gesloten
za	02-01	8u - 14u		8u - 14u
zo	03-01	8u - 13u		gesloten

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 voor afhaling

Op 24-12, 25-12 en 31-12 is het niet mogelijk om in de winkel of telefonisch te bestellen. Enkel online bestellen is dan mogelijk.

Wij wensen onze klanten prettige eindejaarsfeesten toe.

Deze folder is geldig van 01 december 2026 tot 31 januari 2027