



MEAT VAN RIET



**EINDEJAARSFOLDER  
2024-2025**

# Welkom bij Meat Van Riet !

Om U beter te kunnen bedienen en onze organisatie optimaal te laten verlopen, vragen we U vriendelijk om tijdig te bestellen.

Voor kerst kan u uw bestelling doorgeven tot 16 december 2024.

Voor nieuwjaar kan u uw bestelling doorgeven tot 23 december 2024.

Bestellen kan bij voorkeur via mail  
[meatvanriet@hotmail.com](mailto:meatvanriet@hotmail.com)

Via onze website  
[www.meatvanriet.be](http://www.meatvanriet.be)

Samen maken we er opnieuw een heerlijk en lekker feest van!

Prettige eindejaarsfeesten!  
Nick, Barbara & Cilou

# TAPASPLANK

- Kleine schotel (± 4 pers/ € 7,50 p.p.) € 30,00 / sch
- Grote schotel (± 8 pers/ € 7,50 p.p.) € 60,00 / sch



# APERITIEFHAPJES

- Mini ambachtelijke kaaskroketjes € 7,50 / 15st
- Mini ambachtelijke garnaalkroketjes € 11,50 / 15 st
- Voorgegaarde kippenboutjes € 7,50 / 6 st
- Mix van ovenhapjes klein € 12,00 / 12 st
- Mix van ovenhapjes groot € 25,00 / 35 st
- Mini Coquilles € 12,00 / 9 st

# SOEPEN

- Tomatensoep met balletjes € 5,50 / lit.
- Aspergesoep met spekjes € 6,00 / lit.
- Bospaddenstoelensoep € 6,50 / lit.

# VOORGERECHTEN



- St- Jacobsschelp (190 gr) € 11,50 / st  
met hotelbroodjes
- Scampi diabolique ( 6 scampi's) € 13,00 p.p.  
met hotelbroodjes
- Vispannetje 175 gr € 11,00 p.p.  
met hotelbroodjes
- Ambachtelijke kaaskroket 85 gr € 4,50 /2st
- Ambachtelijke garnaalkroket 85 gr € 7,00 /2st

# FEESTELIJKE HOOFDGERECHTEN

- Varkenshaasje in honingmosterdsaus, € 19,00 p.p.  
gegaard witloof  
gratin 170 gr of kroketten 6 stuks
- Parelhoenfilet met truffelsaus, € 22,00 p.p.  
gegaard witloof, boontjes met gerookt spek  
gratin 170 gr of Kroketten 6 stuks
- Hertefilet met Grand veneursaus, € 24,50 p.p.  
boontjes met gerookt spek,  
appeltjes met veenbes  
gratin 170 gr of Kroketten 6 stuks

# VERS WILD (niet bereid)

- Fazantenfilet	€ 36,00 / kg
- Hazenrug	€ 28,00 / st
- Wilde eendenfilet	€ 34,00 / kg
- Hertefilet	€ 37,50 / kg
- Hertefragout	€ 26,00 / kg
- Everzwijnragout	€ 25,00 / kg

# GEVULD GEVOGELTE

- Kalkoen - 2 tot 5 kg	€ 21,50 / kg
- Kalkoenfilet - 1,5 kg	€ 22,50 / kg
- Parelhoenfilet – ong. 250 gr	€ 36,00 / kg

**Onze vulling bestaat uit:** gehaktbereiding van morilles, foie d'oie, pistache, truffel en cognac

## HOOFDGERECHTEN PER KILO

- Stoofpotje van wild ( everzwijn) € 26,00 /kg
- Kalkoen orlof gebraad € 24,00 /kg
- Tong in Madeirasaus € 16,70 /kg
  
- Kalkoengebraad gekruid & gegaard € 20,00 /kg  
Deze is verpakt in een vacuum kookzak per kilo.  
Eenvoudig thuis warm te maken in kokend water  
waardoor het gerecht mooi sappig blijft.

## BIJGERECHTEN

- Gratin € 6,00 / kg
- Truffelgratin € 8,50 / kg
- Verse kroketten € 3,00 / 10 st
- Ambachtelijke kaaskroket 85 gr € 4,00 /2 st
- Ambachtelijke garnaalkroket 85 gr € 7,00 /2 st
- Chutney van appel met veenbessen € 3,00 p.p.
- Boontjes met spek € 0,95 / st
- Gegaard witloof € 0,95 / st
- Jonge wortel € 0,95 / st

# GEZELLIG SAMEN TAFELN

- Gourmet € 12,50 p.p.

Mini varkensbrochet, cordon bleu, kalkoenlapje, hamburger, chipolata, kalkoen gepaneerd gemarineerde steak, gemarineerde kip.

- Kindergourmet € 9,00 p.p.

Hamburger, chipolata, biefstukje en kalkoenlapje

- Fondue € 11,00 p.p.

Mix runds-, varkens-, kip- en kalkoenvlees

- Steengrill € 18,00 p.p.

8 van de fijnste soorten vlees (filet mignon, kalkoenhaasje, varkenshaasje kalfslapje, lamskotelet, gemarineerde steak, kipfilet en chipolata

Rund op z'n geheel of gesneden, ook verkrijgbaar voor fondue !



# HUISGEMAAKTE SAUZEN

- Peperroomsaus € 9,50 / lit
- Champignonsaus € 9,00 / lit
- Bearnaisesaus € 9,00 / lit
- Grand-veneursaus € 10,00 / lit
- Truffelsaus € 15,00 / lit
- Fin de Champagnesaus € 10,00 / lit

# PORTIE GROENTEN

Salademix, aardappelsalade, € 5,50 / p.pt.  
tomatenpartjes, worteltjes  
seldersalade met curry,  
komkommerschijfjes





# DESSERTS

- Tiramisu € 5,50 / 2 st
- Chocolademousse € 5,50 / 2 st
- Caramel Salé € 5,50 / 2 st
- Panacotta met frambozencoulis € 5,50 / 2 st
- Combinatie van 4 hemelse desserts € 6,00 / st
- Combinatie van 6 hemelse desserts € 8,00 / st
- Crème brûlée € 5,50 / st



# NUTTIGE INFO

Voor kerst kan u uw bestelling doorgeven  
tot 16 december 2024.

Voor nieuwjaar kan u uw bestelling doorgeven  
tot 23 december 2024.

Bestellen kan bij voorkeur via mail  
[meatvanriet@hotmail.com](mailto:meatvanriet@hotmail.com)

Via onze website  
[www.meatvanriet.be](http://www.meatvanriet.be)

of telefonisch  
0472/78.91.60



MEAT VAN RIET  
HEIDE 9  
1840 STEENHUFFEL  
0472/78.91.60  
[WWW.MEATVANRIET.BE](http://WWW.MEATVANRIET.BE)

# AFHALING FEESTAGEN

Voor kerstavond kunnen de bestellingen afgehaald worden op 24 december van 12 uur tot 17 uur of op afspraak.

Voor kerstdag kunnen de bestellingen afgehaald worden tussen 9 uur en 10 uur.

Voor nieuwjaar kunnen de bestellingen afgehaald worden op 31 december van 12 uur tot 17 uur of op afspraak.

## BETALING

Er kan bij afhaling cash, via Payconiq of bancontact betaald worden.

Tot dan !



MEAT VAN RIET  
HEIDE 9  
1840 STEENHUFFEL  
0472/78.91.60  
[WWW.MEATVANRIET.BE](http://WWW.MEATVANRIET.BE)



MEAT VAN RIET  
HEIDE 9  
1840 STEENHUFFEL  
0472/78.91.60  
[WWW.MEATVANRIET.BE](http://WWW.MEATVANRIET.BE)