

PAUWELS

KEURSLAGER • BORNEM

 *sinds 1936*



BESTELFORMULIER 2023-2024

Naam :	
Adres :	
E-Mail :	
Telefoonnummer :	
DATUM	

UITZONDERLIJKE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

ZATERDAG 23 en 30 december open van 8u-12u
ZONDAG 24 en 31 december enkel bestellingen afhalen tussen 9u-13u
MAANDAG 25 december enkel bestellingen afhalen tussen 11u-12u
DINSDAG 26 december open van 10u-12u30 en 13u30-18u
WOENSDAG T/m VRIJDAG 8u-12u30 13u30-18u
MAANDAG 1 JANUARI GESLOTEN
DINSDAG 2 JANUARI GESLOTEN
WOENSDAG 3 JANUARI open van 10u-12u30 en 13u30-18u

BESTELLINGEN VOOR DEZE DAGEN KAN ENKEL IN DE WINKEL, NIET ONLINE.

onze ONLINE zal afgesloten worden vanaf vrijdag 22 december tot en met 3 januari

GELIEVE DIT BESTELFORMULIER AF TE GEVEN EN U KRIJGT VIA U MAIL EEN AFHAALNUMMER

BESTELLING VERS VLEES	BESTELLINGEN CHARCUTERIE

Aperohapjes	
warme hapjes (13st)	
Worstenbroodjes (12st)	
Mini-pizza (12st)	
Mini garnaalkroketjes (12st)	
Tapasbord (4pers)	
La Plancha Jambon (4pers)	
Fleur de camembert	
Soepen	
Tomatenroomsoep met balletjes	
Feestelijke waterkerssoepje	
Bospaddestoelen crèmesoep	
Koude voorgerechten	
Carpaccio van Filet pur met truffel	
Porchetto tonato	
Garnaalcocktail	
Huisgemaakte wildpastei en croute	
Warme voorgerechten	
Kaaskroketten (per 2)	
Garnaalkroketten (per 2)	
Kreeftkroketten (per 2)	
Oostends vispannetje	
Onze hoofdgerechten	
Filet van Mechelse koekoek met jagersaus	
Kalkoenrollade archiduc	
Varkenshaasje archiduc	
Fazanfiletrollade fine champagnesaus	
Hertenkalffilet met wildsaus	
Gegratineerd vispannetje witte wijnsaus	
Desserten	
Tiramisu	
Advocaat-taartje	
chocomousse	
FONDUE-GOURMET	
Gourmet (vanaf 2 pers)	
Degustatie gourmet (vanaf 2 pers)	
Kidsgourmet	
Fondue (vanaf 2 pers)	
Garnituurmenu voor gourmet (per 4pers) (warme groenten & gratin & sausjes)	
Koude groentenschotel (vanaf 2 pers)	
Bakgroentenschotel (vanaf 2 pers)	
Aardappelsalade (500gr)	

Stoofpotje (per kg te bestellen)	
Everzwijnragout met appeltjes	
Hertenkalfragout met spekjes	
Videe vulling van Belle Flamand	
Rundsstoofvlees Bornemse trippel	
Bijgerechten	
Gevuld appeltje met veenbessen (4)	
Gebakken witloof (per 4)	
Gebakken boschampignons (250gr)	
Rode kool met appeltjes (500gr)	
Kroketten per 10	
Kroketten per 20	
Aardappelgratin (500gr)	
Aardappelpuree (500gr)	
Knolselderpuree (500gr)	
Gebakken krieltjes (500gr)	
Frietjes (500gr)	
Sauzen	
Fine champagnesaus	
Wildsaus	
Champignonsaus	
Peperroomsaus	
Bearnaise saus	
Feestelijke Kalkoen	
Gevulde kalkoen (8a10pers)	
Gevulde babykalkoen (5a6pers)	
Gevulde kalkoenfilet (1 kg)	
Extra bakken en versnijden	
Kalkoen + € 30,00	
Babykalkoen + € 25,00	
MENU'S	
Feestmenu (per 4 pers)	
Wildmenu (per 4 pers)	
Feestelijke schotels	
Charcuterieschotel (vanaf 4 pers)	
Charcuterieschotel extra (vanaf 4 pers)	
Kaasschotel	
Vers gebakken stokbrood	
Noten-rozijnenbrood	