

FEEST FOLDER

2023-2024





APERITIEFHAPJES



Mini quiche Lorraine	€ 1,50
Kippenvleugeltje	€ 0,70
Mini pizza	€ 1,50
Mini tortilla	€ 2,00
Mini worstenbroodje	€ 1,00

LUXE TAPASSCHOTEL



€ 50,00

(4-6 pers. apero)

Sharing is caring!

Deze rijk gevulde schotel met huisgemaakte producten is ideaal om de avond goed in te zetten.

gamba met fijne kruiden, tapassalami, saltufo, coppa, superanoham, Brasvar rillette, droge worst, peppadew kaasvulling, Brugge kaas, mozzarella-tomaat, olijven, hummus, tomatentapenade, bruschetta & crackers



SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes

€2,60/pp

Boschampionsoep

€2,80/pp

Broccoli-pastinaaksoep

€2,80/pp

Verfijnde kreeftensoep

€5,00/pp





VOORGERECHTEN



Koude voorgerechten

Carpaccio van het wit-blauw rund met garnituur	€7,50/pp
Vitello tonato met kappertjes en rucola	€8,50/pp
Rundstartaar "Artemis" met fris slaatje	€8,00/pp

Warme voorgerechten

Scampi van de chef met risotto	€9,00/pp
St.-Jacobsvruchten met witloof & Noilly Pratsausje	€9,00/pp
Kaaskroket	€2,50/st
Garnaalkroket	€4,50/st

HOOFDGERECHTEN



Wild

Stoofpotje van hert met boschampionns Gemarineerd in rode wijn en traag gegaard	€20,00/pp
Hertenkalffilet met een wildsausje Het malste stukje van het hertenkalf	€26,00/pp
Hazenrug met Grand Veneursaus	€22,00/pp
Lamsbout gevuld met tapenade van witloof	€18,00/pp

Gevogelte

Kalkoengebraad "Archiduc" Sappig stukje kalkoenfilet in sausje van verse champignons	€16,00/pp
Fazantenfilet in fine champagnesaus	€20,00/pp
Kalkoenfilet opgevuld met fijne farçe	€17,00/pp

Vis

Kabeljauw met ratatouille	€20,00/pp
---------------------------	-----------

Alle hoofdgerechten zijn voorzien van aangepaste wintergarnituur en vergezeld van aardappelkroketten, gratin dauphinois of aardappelpuree.



WARME TAFELSHOTELS



Fondue

€12,00/pp

kalkoenfilet - varkenshaasje - 1° keus biefstuk
spekrolletjes - gehaktballetjes - chipolata - sausjes

Wildfondue

€18,00/pp

eendenborst - chipolata van gevogelte
hertenkalffilet - parelhoenfilet - spekrolletjes
gehaktballetjes van wild - sausjes

Gourmet

€14,00/pp

ardeens gebraad - 1° keus biefstuk - kippenschnitzel
kippenspies - kalfslapje - cordon bleu - zwitserse schijf
chipolata - gyros - sausjes

Wildgourmet

€20,00/pp

fazantenfilet - wild steak - eendenborstfilet
parelhoenfilet - filet pure van hertenkalf - everzwijnfilet
chipolata van gevogelte - capri-brochette - gyros - sausjes

Teppanyaki

€20,00/pp

kabeljauwhaasje - scampi v/d chef - zalmootje
st.-Jacobsvruchten in spekjasje - chipolata - kippenhaasje
rundsteak met kruidenboter - cordon bleu - sausjes



Assortiment koude groenten

€6,00/pp

tomaat - ijsberg salade - komkommer - geraspte wortelen - groene boontjes - koude aardappelen

Assortiment warme groenten

€6,00/pp

broccoli-bloemkool - boontjes in spek - witloof gegratineerd tomaatje - Parijse champignons aardappelschijfjes - kaas

Groentjes voor bij Teppanyaki

€6,00/pp

gebakken witloofstronkje - champignons - sojascheuten courgette - wokgroenten - aardappelbrochette - noedels

KOUDE TAFELSHOTELS



Koude vleesschotel

€16,00/pp

superanoham met meloen - gebakken rosbeef
huisgemaakte beenham met asperges - varkensgebraad
americain préparé met augurkjes - gebakken kippenboutje
wildpaté met uienconfituur - assortiment koude groenten,
pastasalade en aardappelen

Koude schotel vis & vlees

€25,00/pp

assortiment van 6 soorten fijne vleeswaren
gerookte zalm & heilbot - gestoomde zalm
tomaat gevuld met garnalen - assortiment koude groenten,
pastasalade en aardappelen

Schotel met diverse kazen

€16,00/pp

gegarneerd met nootjes, vers fruit en noten-rozijnbrood

Mini sandwiches met garnituur

€1,50/st

VERS VLEES



Kalkoen

verse kalkoen - opgevulde kalkoen met fijne farce
gevulde kalkoenfilet met fijne farce

Wild

ree - haas - eend - hertenkalf - gevogelte - everzwijn

Lam

lamsbout - lamskotelet - lamskroon - lamspanner - lamsschouder

Kalf

kalfsgebraad - kalfskotelet - kalfsfilet pure - kalfsorloff

Varken

Varkensvlees van het BRASVAR varken versneden naar wens.

Rund

Ons levend geselecteerd rundsvlees van het wit-blauwe ras komt nog steeds van dezelfde kweker Geert Bulcke uit Westkapelle

Ook gerijpte entrecote (4 weken) te verkrijgen

Openingsuren

Zat	23/12	8-18 uur
Zon	24/12	doorlopend open van 8 tot 16 uur
Kerstdag	25/12	gesloten (enkel afhaling bestellingen tussen 10-12 uur)
Zat	30/12	8-18 uur
Zon	31/12	doorlopend open van 8 tot 16 uur
Nieuwjaarsdag	01/01	gesloten (enkel afhaling bestellingen tussen 11-12 uur)

Hoe bestellen?

Scan de QR-code om onze bestelformulieren te downloaden en breng ze binnen of mail ze naar artemisheist@telenet.be of kom eens langs in de winkel!



! Bestellingen per e-mail zijn enkel af te halen met onze teruggestuurde bevestiging !

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te geven, hadden wij graag alle bestellingen voor **KERST** ten laatste op **woensdag 20/12** en **OUDEJAARSVOND** ten laatste op **woensdag 27/12**



Kursaalstraat 76
8301 Heist aan Zee
050 51 75 98

Frederik, Kristel en het Artemis-team danken u voor het gestelde vertrouwen en wensen u alvast prettige en smakelijke feestdagen!