

BOUCHERIE DE ROO

SARAH & ANTHONY

FEESTFOLDER
2026-2027

SCHUIF DE VOETJES MAAR ONDER TAFEL,
WIJ ZORGEN VOOR JÓUW PERFECTE FEESTMENU!



APERITIEF

KOUD

Carpaccio wit-blauw_____ €3,10/stuk
truffelolie, Parmezaanse kaas en rucola
Vitello tonnato_____ €3,10/stuk
tonijnsausje, kappertjes, tomaat cerise en rucola
Carpaccio gerookte zalm_____ €3,30/stuk
fijn gesnipperde uitjes en peterselie
Carpaccio pastrami_____ €3,10/stuk
tomaat cerise, pijnboompit en cresson
Glaasje steak tartaar du chef NIEUW! €3,10/stuk
truffelmayo en krokantje
Glaasje tomaat-mozzarella_____ €2,90/stuk
basilicum en vinaigrette
Homemade foie gras NIEUW! _____ €4,70/stuk
kletskop en chutney

WARM

Kaasbolletjes_____ €0,90/stuk
Garnaalbolletjes_____ €1,20/stuk
Mini worstenbroodjes_____ €1,10/stuk
Mini pizza bolognaise_____ €1,10/stuk
bolognaisesaus, gemalen kaas
Mini pizza brie_____ €1,10/stuk
pizzasaus, brie, walnoot, gemalen kaas
Mini pizza pesto_____ €1,10/stuk
pesto, mozzarella, tomaat, gemalen kaas
Mini vidé ham-kaas_____ €1,10/stuk
Mini vidé met vis vol-au-vent_____ €1,30/stuk
vidé gevuld met verschillende verse stukjes vis in een overheerlijke vissaus
Visreep verse tartaar_____ €1,30/stuk
Spaanse balletjes NIEUW! _____ €1,00/stuk
kruidige tomatensaus



TAPAS

Een goed fleske bubbels, Mariah Carey door de boxen én 1 van deze tapasplanken? Dat is't he!

Tapas Deluxe_____ €12,00pp
selectie Italiaanse charcuterie, verschillende aperokaasjes, carpaccio van kalkoen en tapenades

Tapas De Roo_____ €100,00/stuk
(8-10 personen)
XXL-tapas met tomaat-mozzarella, wrap met zalm, vitello tonnato, artisanale dip, oude kaas-pesto dip, koningsolijven, haring in curry, ansjovis, apero kaas, selectie van huisgemaakte charcuterie

Warme tapasplank_____ €60,00/stuk
(4-6 personen)
Traag gegaarde ribbetjes, grillworst, kip apero's, witte pens met pickels, oosterse kip, gelakt buikspek

VOORGERECHTEN

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes_____ €5,00/L
Aspergeroomsoep_____ €6,00/L
Kreeftenbisque_____ €15,00/L

KOUD

Carpaccio wit-blauw_____ €11,40pp
truffelolie, Parmezaanse kaas en rucola
Vitello tonnato_____ €13,40pp
tonijnsausje, kappertjes, tomaat cerise en rucola
Carpaccio gerookte zalm_____ €14,40pp
fijn gesnipperde uitjes en peterselie
Homemade foie gras NIEUW! _____ €17,90pp
kletskop en chutney

WARM

Artisanale kaaskroketten _____ €6,00pp
(2 stuks)
Artisanale garnaalkroketten_____ €9,00pp
(2 stuks)
Vispannetje van het huis_____ €14,50pp
coquille, zalm, schelvis, scampi en grijze garnalen
Scampi in look NIEUW! _____ €13,50pp
Gegratineerde coquilleschelp NIEUW!___ €17,95pp
‘t Werftje - coquilles, gepelde garnalen, champignons, spinazie, witte wijnsaus
Loaded potatoes NIEUW! _____ €11,50pp
tomaat, pijpajuin, spekjes, gemalen kaas en zure room
Vis vol-au-vent_____ €14,70pp
vidé gevuld met verschillende verse stukjes vis in een overheerlijke vissaus
Zalmsurprise NIEUW! _____ €14,70pp
verse zalmfilet, graanmosterd en gerookte zalm

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten zijn zonder groentjes en aardappelbereidingen.Dit kan je apart bijbestellen!

VLEES

Orloffgebraad in champignonsaus_____ €13,50pp

Varkenswangetjes op grootmoeders wijze €14,00pp

Beenham in champignonsaus **TOPPER** _____ €12,5pp

Ardeens gebraad in feestsaus_____ €13,00pp

Opgevulde kalkoen **KLASSIEKER** _____ €92,00/stuk

(vers) 4kg op z'n geheel (12-14 personen) ontbeend en met homemade vulling.

Bestel dit samen met onze homemade champignonsaus, verse kroketten en warme groenten en je hebt een compleet feestmenu!

Kalkoenfilet in champignonsaus_____ €14,00pp

Kalkoenfilet in pepersaus_____ €14,00pp

Italiaanse kalkoenrollade **FAVORIET** ____ €16,00pp

in roze pepersaus, rauwe ham, pesto, mozzarella en zongedroogde tomaat

VIS

Combineer onze visgerechten met de warme juliennegroenten voor slechts 6 euro per persoon. Deze vind je bij de bijgerechten!

Vispannetje van het huis_____ €19,40pp

coquille, zalm, schelvis, scampi en grijze garnalen

Scampi in look **NIEUW!**_____ €17,95pp

Vis vol-au-vent_____ €19,70pp

vidé gevuld met verschillende verse stukjes vis in een overheerlijke vissaus

WILD

Proef de machtige smaken van de winter op je feestbord!

Hertenstoofpotje in wildsaus **SPECIALITEIT**€16,95pp

Hertenkalffilet in grandveneursaus_____ €22,95pp

Fazantenfilet in fine champagnesaus____ €17,95pp

Parelhoenfilet in champignonsaus_____ €20,60pp



BIJGERECHTEN

Koude groenten_____ €5,00pp
slamix, tomaat, komkommer, geraspte wortel, boontjes, bloemkool en broccoli

Warme groenten vlees_____ €6,00pp
gekaramelliseerd witloof, gegratineerde tomaat pesto, wortelschijfjes in tijm, boontjes met spek

Warme groenten vis_____ €6,00pp
geblancheerde julienne van prei, wortel en courgette

Gevuld appeltje met veenbessen_____ €2,00/stuk

Peertjes in de rode wijn_____ €1,00/stuk

Verse frietjes_____ €6,00/1kg

Verse kroketten_____ €6,50/20 stuks

Verse puree_____ €4,50pp

Gebakken krieltjes_____ €5,00pp

Aardappelgratin_____ €5,00pp

Koude aardappelsalade_____ €5,00pp

Koude pastasalade_____ €5,50pp

Koude sauzen_____ €1,50pp
(100g per persoon) mayonaise, cocktail, tartaar en ketchup

Warme sauzen _____ €3,50pp
(200g per persoon) champignonsaus, pepersaus, bearnaisesaus en grandveneursaus

SAMEN TAFELEN

Meer tijd aan tafel, da's meer samen genieten!

Kaasplank

met brood_____ €20,50pp

zonder brood_____ €16,50pp

Vanaf 2 personen - ruim assortiment kazen, confituur, honing, fruit en noten

Charcuterieplank

met brood_____ €18,40pp

zonder brood_____ €14,40pp

Vanaf 2 personen - ruim assortiment huisbereide charcuterie, salades en garnituren

Kaas- en charcuterieplank

met brood_____ €19,40pp

zonder brood _____ €15,40pp

Vanaf 2 personen - ruim assortiment kazen, huisbereide charcuterie, confituur, honing, fruit en noten

Koud vlees- en visbuffet **TOPPER**_____ €30,95pp

Vanaf 4 personen - cavaillon met gerookte ham, natuurham, salami, tomaat met vleessla, kippenboutjes, rosbief, kippenwit, gerookte zalm en heilbot, gekookte zalm, scampi, perzik met tonijn, tomaat garnaal, ei met krab, koude pasta en aardappelsalade, groentjes en sausjes

Toscaans tafelen_____ €27,95pp

SPECIALITEIT Vanaf 4 personen - tomaat mozzarella, pastrami, vitello tonnato, pasta pesto, tartaar rund met pesto, gegrilde courgette met champignon, Italiaanse pasta, salade niçoise, cavaillon met parmaham en focaccia broodjes



COMBINEER MET GEBAKKEN KRIELTJES EN KOUDE GROENTEN

Teppanyaki_____ €17,95pp
Vanaf 2 personen - rundsburger, varkenshaasje, biefstuk, kalflapje, scampibrochette, kipfilet gemarineerd, chipolata en lamskoteletje gemarineerd

Teppanyaki Deluxe_____ €19,95pp
Vanaf 2 personen - Entrecoteburger, varkenshaasje groene kruidenkorst, biefstuk, kalfslapje, kalkoenspiesje, Italiaans nestje, scampi gyros, kipschnitzel

Gourmet_____ €17,50pp
Vanaf 2 personen - kaasburger, rundsburger, chipolata, biefstuk, varkenshaasje, kipfilet natuur, lamskoteletje natuur en kalfslapje natuur

Fondue_____ €16,00pp
Vanaf 2 personen - rundsvlees, varkensvlees, kalfsvlees, kippenvlees in blokjes, gehaktballetjes varken, gehaktballetjes met gemalen kaas en gehaktballetjes met pesto

Hamburgerparty_____ €17,00pp
Vanaf 4 personen - vijf verschillende burgers, verschillende garnituren, groentjes, sausjes en bijpassende broodjes

Breughel buffet_____ €14,50pp
Vanaf 2 personen - hesp, witte pens en bloedworst, vleessalade, hoofdvlees, ouderwetse paté, droge worst, mosterdspek, americain préparé, gemengd gehakt, augurk en zilveruitjes

MENU'S

Gezelligheidsmenu _____ €41,00pp

Assortiment hapjes

Mini vidé, mini pizza, mini worstenbroodje

*

Aspergeroomsoep

*

Beenham in champignonsaus met warme groenten en kroketten

*

Verrassingsdessert

Feestmenu _____ €46,00pp

Assortiment hapjes

Vitello tonnato, garnaalbolletjes, mini vidé

*

Gegratineerde coquilleschelp 't Werftje

*

Kalkoenfilet in pepersaus met warme groenten en aardappelgratin

*

Verrassingsdessert

Menu deluxe _____ €56,00pp

Assortiment hapjes

Vitello tonnato, garnaalbolletjes en mini vidé

*

Scampi in look

*

Hertenstoofpotje met warme groenten en kroketten

*

Verrassingsdessert

Kleine feestvierders ____ €22,00pp

Mini worstenbroodjes

*

Tomatensoep met balletjes

*

Stoofvlees, kroketten en appelmoes

*

Chocolademousse

Menu's kunnen niet aangepast worden



KEUZESTRESS?

MAAK HET JE GEMAKKELIJK EN KIES 1 VAN ONZE MENU'S

VERS VLEES/ WILD

Filet pur	€63,95/kg
Biefstuk eerste keuze	€36,95/kg
Entrecôte	€35,50/kg
Zesrib	€31,20/kg
Dunne lende	€35,50/kg
Rosbief eerste keuze	€34,95/kg
Côte à l'os	€35,25/kg
Steak van de chef	€31,95/kg
Côte à l'os gemarineerd	€37,25/kg
WINTERBBQ!	
Bbq chateaubriand	€35,95/kg
WINTERBBQ!	
Entrecôte gemarineerd	€36,50/kg
Varkensgebraad	€14,90/kg
Varkenshaasje	€17,95/kg
Lamskroontje natuur	€59,95/kg
Lamskroontje gemarineerd	€61,95/kg
Kalfsgebraad	€37,95/kg
Kalfs filet pur	€65,25/kg
Kalfs entrecote	€35,95/kg
Kalfslapje	€37,95/kg
Hertenkalffilet	€63,70/kg
Hertenragout	€29,90/kg
Everzwijnfilet	€32,70/kg
Everzwijnragout	€21,30/kg
Fazantenfilet	€31,50/kg
Hazenrugfilet	€51,45/kg
Parelhoenfilet	€38,40/kg
Eendenborstfilet	€34,90/kg



PRAKTISCHE INFO BETREFT BESTELLINGEN

U kan bestellen voor kerst t.e.m. zondag 20 december.
U kan bestellen voor oudejaar t.e.m. zondag 27 december.

Bestellen kan dit jaar eenvoudig via de webshop (NIET telefonisch, NIET per mail, NIET via sociale media).

Lukt online bestellen voor jou echt niet? Dan helpen we jou graag tijdens ons besteluurtje in de winkel!
Elke maandag, vrijdag en zaterdag
tussen 14u en 16u

Omwille van praktische redenen vragen wij bij het plaatsen van uw bestelling, meteen uw bestelling te betalen
(inclusief waarborgen)

Een wijziging van uw bestelling is wegens praktische redenen NIET mogelijk. Geef dus enkel uw bestelling door wanneer u zeker bent van het aantal personen en de gerechten.

Bij elke bestelling wordt een waarborg aangerekend. Wanneer u onze borden/planken proper en onbeschadigd teruggeeft, krijgt u de waarborg terug.
Waarborg tapasplank_____ 15 euro per plank
Waarborg bord voorgerecht_____ 15 euro per bord
Waarborg bord hoofdgerecht____ 20 euro per bord
Waarborg plank buffet _____ 15 euro per plank
Waarborg Toscaans tafelen__ 15 euro per persoon
Waarborg Tapas De Roo_____ 100 euro per stuk

OPGELET! Een bestelling is pas definitief wanneer je betaald hebt en een bestelbon ontvangen hebt (met uitzondering van vers vlees/wild. Alles met kg-prijzen wordt de dag zelf in de winkel betaald).

Inleveren leeggoed: We vragen om het leeggoed stipt tegen maandag 28/12 terug te brengen. Dit is heel belangrijk om de bestellingen voor oudejaar efficiënt te kunnen laten verlopen.

AANGEPASTE OPENINGSTIJDEN

Woensdag 23/12	GESLOTEN
Donderdag 24/12	9-12u winkel open
	+ afhalen bestellingen vers vlees/wild*
	13-15u afhalen bestellingen folder
Vrijdag 25/12	GESLOTEN
Zaterdag 26/12	9-12u30 en 14u-17u
Van 27/12 tem 29/12	normale openingsuren
Woensdag 30/12	GESLOTEN
Donderdag 31/12	9-12u winkel open
	+ afhalen bestellingen vers vlees/wild*
	13-15u afhalen bestellingen folder
Vrijdag 1/1	GESLOTEN
Zaterdag 2/1	9-12u30 en 14u-17u
Vanaf 3/1	normale openingsuren

**Afhalen bestellingen folder (uitgezonderd vers vlees/wild) niet mogelijk in de voormiddag*



PRAKTISCHE INFO OPWARMEN GERECHTEN

Hapjes

Frituurhapjes: 5 min op 180°C frituren

Ovenhapjes: 10 min op 180°C opwarmen in de oven

Warme tapasplank: 15 min op 170°C opwarmen in de oven

Warme voorgerechten

Garnaal- en kaaskroketten: 8 min op 180°C frituren

Ovengerechten: 20 min in voorverwarmde oven van 160°C, aluminiumfolie over schaaltjes plaatsen

Warme hoofdgerechten

Ovengerechten: 30 à 35 min in voorverwarmde oven van 160°C, aluminiumfolie over schaaltjes plaatsen

Opgevulde kalkoen (vers): Laat de oven voorverwarmen op 175°C. Weeg jouw kalkoen en reken 1 uur oventijd aan per kg kalkoen. Overgiet elke 20 min de kalkoen met de jus in jouw schaaltje.

Warme bijgerechten: 20 à 25 min in voorverwarmde oven van 160°C

Frituur bijgerechten: 4 à 5 min op 170°C frituren

Elke oven is verschillend, dus check op tijd en stond! Ook de grootte van de porties moet u in de gaten houden. Bij grotere porties eventueel 5 à 10 min extra op 160°C.

BOUCHERIE DE ROO

SARAH & ANTHONY

KLAAR
OM JOUW FEESTMENU
SAMEN TE STELLEN?

WWW.BOUCHERIEDEROO.BE
OF SCAN DEZE QR-CODE OM
RECHTSTREEKS TE BESTELLEN.

Boucherie De Roo
Remi Vanmeerhaeghestraat 1,
8790 Waregem

056/19.07.81 / info@boucheriederoo.be