



# MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS  
VOOR U  
GEMAAKT

SINDS x 1968

**HAVERMANS**

MEAT & MORE

Houtseweg 41 - 2340 Beerse - Tel.: 014 61 41 41  
bestellen@havermans.be - www.havermans.be

Kerst bestellen voor 17 december  
Oudjaar bestellen voor 24 december

## Hoe bestellen?

- In de winkel, u krijgt meteen een bestelbon mee.
- Via bestellen@havermans.be , bestelling is pas geldig na bevestigings mail met uw bestelnummer.

Na het verstrijken van de uiterste bestel datum zijn wijzigingen/annuleringen niet meer mogelijk.

*KERST bestellen voor 17 december*  
*OUDEJAAR bestellen voor 24 december*

## Waarborgen

Voor een vlottere werking dienen vanaf dit jaar ALLE waarborgen contant betaald te worden.

## Pizzaparty

Toestellen dienen de dag nadien terug gebracht te worden bij openen van de winkel.

## Afhalen

Controleer even je bestelling na afhalen, zo kunnen we nog tijdig eventuele problemen oplossen ☺

## APERITIEFHAPJES

### Warme hapjes/tapassschotel

€ 7,45/pers

Schotel om op te warmen in de oven (voor 5 personen)

- worstenbroodje
- minipizza
- kipsaté
- grillworstspies
- chicken wing
- mini vidé
- kipknabbel
- Oosterse gehaktballetjes

### Minipizza\*

10 stuks - € 12,00

Kleine pizzaatjes met bolognaisesaus, kaas en hesp.

### Bladerdeeghapjes\*

12 stuks - € 9,50

Assortiment 4 smaken: zalm, gehakt, curry en champignons

De klassieke bladerdeeghapjes met 4 smaken, op te warmen in de oven.

### Ambachtelijke mini vidé\*

12 stuks - € 0,95/st

- kip-curry
- garnalen
- ham
- kaas

### Mini worstenbrood\*

12 stuks - € 0,95/st

Met fijne vulling van kalfsgehakt.

*\*ook op te warmen in de pizza oven van de pizzaparty*



## SOEPEN

<b>Tomatencrèmesoep met balletjes</b>	€ 5,20/l
<b>Roomsoep van kreeft</b>	€ 8,50/l
<b>Champignonroomsoep</b>	€ 5,75/l
<b>Feestsoep <b>TOPPER</b></b>	€ 5,75/l

kalfsbouillon/kipfilet/asperge

*Soepen verpakt per 3 personen (1l).*

## VOORGERECHTEN

**Zalmhaasje gemarineerd in Hendrick's Gin** € 11,95/pers

Zacht gemarineerde zalm met crème van mierikswortel en frisse salade van granny smith en rode biet.

**Vitello tonato** € 10,95/pers

Dun gesneden, traag gegaard kalfsgebraad. Afgewerkt met rucola, zongedroogde tomaten, kapertjes en een heerlijke saus.

**Carpaccio 'HAVERMANS'** € 10,95/pers

Rundsfilet van Belgisch wit-blauw, rucola, zongedroogde tomaten, Parmaham, pijnboompitten, parmezaan en fleur de sel.

Ook zonder garnituur verkrijgbaar. € 3,95/pers

## GARNITUREN

**Aardappelkroketten** € 3,50/10 stuks  
(per veelvoud van 10 stuks)

**Appel gevuld met veenbessen** € 5,00/2 stuks  
(per 2 verkrijgbaar)

**Aardappelpuree (300 gr)** € 3,10/pers

**Aardappelgratin (300 gr)** € 3,30/pers

**Noordzecocktail klassiek** € 9,20/pers  
Grijze garnalen, tomaat, eitje, surimi van krab, sla en zachte cocktailsaus.

**Kipcocktail klassiek** € 8,20/pers  
Kipfilet van hoevekip, tomaatjes, sla, eitjes en zachte cocktailsaus.

**Sint-Jacobsschelp (Warm)** € 11,95/pers  
Royaal gevuld met Sint-Jacobs vruchten, garnalen en zalm in een zachte vissaus.

**Koninginnenhapje - kip (Warm)** € 4,20/pers  
Vol-au-vent van hoevekip, champignons en gehaktballetjes. Zelf nog te garneren, koekje en vulling worden apart geleverd.



## HOOFDGERECHTEN

**Everzwijnfilet met wildsaus** € 18,70/pers  
Everzwijnfilet zacht gemarineerd en gegaard op lage temperatuur. Hierbij komt een garnituur van witloof, Franse boontjes met spek, erwten, wortelen en één saus naar keuze.

**Varkenshaasje van de Chef** € 16,25/pers  
Varkenshaasje gegaard op lage temperatuur met garnituur van witloof, Franse boontjes met spek, erwten, wortelen en één saus naar keuze.

**Kalkoenfilet op winterse wijzen** € 15,85/pers  
Ovengebakken kalkoenfilet, getrancheerd met witloof, Franse boontjes met gerookt spek, erwten, wortelen en één saus naar keuze.

**Visserspotje** € 19,20/pers  
'Pannetje' met zalmfilet, tongrolletjes, scampi's en garnalen. Afgewerkt met een heerlijke suprême saus en groentjes.

**Al deze gerechten zijn zonder aardappelgarnituren, maak uw keuze op vorige pagina**

## AL 36 JAAR EÉN VAN ONZE FEESTTOPPERS!

**Feestkalkoen** € 53,50/st  
(voldoende voor 3-4 personen)  
Deze feestkalkoen kan met naar keuze fruit- of groenten garnituur en fruit- of vleessaus.

**Gevulde feestkalkoen op twee wijzen** € 95,20/st  
(voldoende voor 6 tot 8 personen)  
Gegaarde feestkalkoen met vulling van kalkoenfilet en groenten. Gepresenteerd op 2 schotels (fruit- en groenten assortiment) met fruit- en vleessaus.  
Deze schotels dienen enkel nog opgewarmd te worden.

**Gevulde feestkalkoen - niet gebakken** € 56,00/st  
(voldoende voor 6 tot 8 personen)  
Wordt ovenklaar geleverd, enkel nog garen gedurende 4-5 uur op 120°C.

**Gevulde feestkalkoen - gebakken en gesneden zonder garnituur** € 69,00/st  
Onze klassieke feestkalkoen reeds gebakken en gesneden, enkel nog op te warmen.  
Vergeet geen aardappelgarnituren bij uw hoofdgerechten te bestellen!



## FEESTBUFFET

vanaf 4 personen

€ 29,50/pers

enkel met de feestdagen

- Gebraad met boontjes
- Russisch ei
- Hespenrolletjes asperge
- Aardappelsalade
- Gegrilde kipfilet
- Pastasalade
- Gekookte zalmfilet
- Tomaten
- Noordzeecoocktail
- Boontjes
- Gerookte forelfilet
- Geraspte wortelen
- Gerookte zalm
- Witte koolsalade
- Vitello tonato
- Eitjes
- Carpaccio van witblauw runds (vlimmeren)
- Sausjes (100gr/pers)

**Denk eraan om een heerlijke dessert te bestellen**



## VOOR DE HOBBYKOK

Voor zij die liever zelf de handen uit de mouwen steken...

### Varkensvlees uit Merksplas (Duroc)

(H)eerlijk, mals, sappig en gezond, laat je eens verrassen en proef de meerwaarde van het 'van boer tot bord' principe.

- Gebraad van de rug
- Varkenswangetjes
- Varkenshaasjes
- ...
- Varkenskroontje

### Rundsvlees uit de Kempen

- Filet pur
- Ossestaart
- Entrecôte
- Endvogel (stoofvlees top kwaliteit)
- Filet ziel
- ...
- Rosbief

### Wild

- Fazant
- Everzwijn
- Parelhoen
- Haas
- Kwartel
- ...
- Hertenkalf

**Denk eraan om tijdig te bestellen voor een vlotte werking!**

**MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!**

## VOLLEDIGE MENU'S

vanaf 2 personen verkrijgbaar

### FAMILIEMENU

vanaf 2 personen  
€24,90/pers

Koninginnenhapje  
van kip

\*

Tomatenroomsoep  
met balletjes

\*

Kalkoenfilet op winterse  
wijzen met groenten  
(+ 6 kroketten/pers)

\*

Chocomousse  
**OF**  
Tiramisu



### FEESTMENU

vanaf 2 personen  
€29,90/pers

Kipcocktail

**OF**

Carpaccio 'Havermans'

\*

Tomatenroomsoep  
met balletjes

\*

Varkenshaasje van de chef

**OF**

Everzwijnfilet met wildsaus  
(+ 6 kroketten/pers)

\*

Chocomousse  
**OF**  
Tiramisu

**ONZE TOPPER**

### FIJNPROEVERSMENU

vanaf 2 personen  
€ 39,90/pers

Vitello tonato

**OF**

Carpaccio 'Havermans'

\*

Feestsoep

**OF**

Tomatenroomsoep

\*

Duo van Parelhoenfilet en  
everzwijnfilet met gevulde  
appeltjes en groenteboeket

**OF**

Visserspotje met zalmfilet,  
tongrolletjes, scampi en  
grijze garnalen  
(+ 6 kroketten/pers)

\*

Desserten pallet van  
4 verschillende minidesserts



## GERIJPT VLEES

Net zoals vroeger laten we vlees rijpen, hierdoor krijgen we een authentieke smaak beleving. Afhankelijk van het ras rijpen we tussen de 3 - 9 weken. Vermelde prijzen zijn in het been.

**Holstein Premium - Oostenrijk** € 31,50/kg

Iets grovere maar malse structuur, door de vetmarmering mooi vol van smaak.

**Montbélarde - Frankrijk** € 34,50/kg

Fijn van structuur, kruidige en lichte botersmaak.

**Boeuf Normande - Frankrijk** € 34,50/kg

Ongekende parel uit Frankrijk, een echt pré salé ras wat wordt verkregen door het buiten grazen. Vol van smaak.

**Belgisch Witblauw van de Kempen** € 26,00/kg

Ons eigenste witblauw, ongekende malsheid in combinatie met een magere structuur en aangename vleessmaak.

→ vraag naar ons actueel aanbod van rassen!

## HOE BEREID IK DRY-AGED VLEES

- Steek het vlees gedurende 60-90 minuten in een oven van 50°C. Hierdoor gaat het vlees ontspannen alsook mooi op temperatuurkomen.
- Vlees kruiden naar wens voor het bakken
- Vlees langs beide kanten enkele minuten (afhankelijk van de dikte) aanschroeien
- Na het bakken laten we de steak enkele minuten rusten

**Let op:** tijdens het rusten trekt de warmte verder in het vlees, hierdoor gaart het stilletjes verder



**LIKE US ON FACEBOOK!**



## ACTIEPRIJS

### GOURMET OF FONDUE MENU ALL-IN

vanaf 4 personen

fondue all-in normaal: € 25,18

**nu € 23,90/pers**

gourmet all-in normaal: € 26,08

**nu € 24,77/pers**

Feest soep

**OF**

Tomatencrèmesoep

\*

Gourmet

**OF**

Fondue

\*

Groentenschotel

sausjes 100 gr per persoon

\*

Chocomousse

**OF**

Tiramisu

### TEPPAN YAKI 2.0

€ 16,45/pers

- Rundsbiestuk chateau
- Lamskroontjes
- Kalkoenfilet
- Entrecote van Duroc
- Slavinkjes
- Kipsatés gemarineerd
- Pitavlees
- Miniworstjes (verschillende smaken)
- Varkenshaasje
- Scampi gemarineerd
- Zalmfilet
- Kabeljauwhaas

**Huur teppan yaki plaat**

€ 10,00/toestel

### FONDUEPARTY

€ 12,15/pers

Fondue assortiment bestaat uit:

- Rundsbiestuk chateau
- Kipfilet
- Mini-vinkjes
- Miniworstjes (verschillende smaken)
- Fondueballetjes (verschillende smaken)





## GOURMETPARTY

€ 13,05/pers

Assortiment van 8 verschillende vleessoorten:

- Rundsbiefstuk chateau
- Schnitzel
- Hamburgertje
- Pitavlees
- Kalkoenfilet
- Slavinkje
- Cordon blue special
- Miniworstjes (verschillende smaken)

## STEENGRILLPARTY

€ 13,40/pers

Assortiment van 9 verschillende vleessoorten:

- Rundsbiefstuk chateau
- Lamskroon
- Kalkoenfilet
- Entrecote van Duroc
- Slavinkje
- Kipsaté gemarineerd
- Pitavlees
- Varkenshaasje
- Mini worstjes

## MEATLOVERS PLATE

€ 23,46/pers

- 3 soorten gerijpte entrecote
- Parelhoenfilet
- Chateaubriand
- Worstje van mangalica
- Grillburger van wagyu
- Hoevekip
- Lamskroontje
- Limousin kalfsentrecôte

## SUPPLEMENT WILD

€ 8,95/pers

Als aanvulling bij een andere schotel (± 150 gr)  
Parelhoenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, worstje van wild (everzwijn/herten), ree burgertje.

## WINTER BBQ

€ 18,95/pers

€ 12,95/pers (enkel vlees)

- Half BBQ worst
- Varkenshaasje
- Scampisaté
- Kippensaté
- Biefstuk tournedos\*
- Koude of warme groenten

**\*Gerijpte entrecote Belgisch Witblauw**

€ 2,00/pers

## KIDS BBQ

€ 5,00/pers

- Kipsaté huis
- Balletjes spies
- Chipolata worstje

**BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !**

## GROENTENSCHOTELS

### Koude groentenschotel vanaf 2 personen

€ 7,45/pers

Ons assortiment koude groenten komt in verschillende potjes, hierdoor makkelijk te verdelen over de tafel of in buffet vorm te plaatsen.

- Pasta salade
- Boontjes
- Wortelen
- Tomaten
- Aardappelsalade
- Witte koolsla
- Gekookt eitje
- Rauwkostsalade van het huis

### Warme groentenschotel vanaf 2 personen

€ 7,15/pers

- Erwten
- Wortelen
- Boontjes in spek
- Witloof
- Appel met veenbessen
- Gratintaartje



## SAUSEN

### Warme sausen (per 300 en 600g)

€ 1,30/100gr

- Champignonsaus
- Peperroomsaus
- Fruitsaus
- Vleessaus
- Jagersaus

- Wildsaus

€ 1,80/100gr

### Koude sausen (±150g)

€ 1,50/potje

- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Zigeunersaus
- Tartaarsaus
- Currysaus
- Looksaus
- Mayonaise

### Assortiment 7 sausen

€ 7,80/assortiment

Heeft u liever alle sausen? Met ons assortimenten pakket heeft u alles in huis.

## DESSERTS - EIGENWERK

### Dessertenpallet 4 smaken

€ 9,95/4 st

- Chocomousse van callebaut
- Irish coffee parfait
- Tiramisu
- Callebaut bianca met speculoos en oreo

### Tiramisu

€ 2,85/potje

### Chocolademousse callebaut

€ 2,85/potje

### Rijstpap

€ 2,65/potje





## PIZZA PARTY

vanaf 4 personen

€ 13,95/pers

Een echte topper voor jong en oud, wie heeft stiekem Italiaans bloed in zich en maakt de lekkerste pizza's? Wij hebben toestellen van 4 & 6 personen ter beschikking.

Pizza bodems (6st)	Pitta
Kipfilet	Tomatensaus speciaal
Pizza kruiden	Rode/groene paprika
Gekookte natuurham	Mozzarella
Rucola	Verse champignons
Italiaanse ham	Gemalen kaas
Bicky ajuin	Ajuin
Salami	Gehakt balletjes
Zwarte/groene olijven	Ananas
Scampi	Kebabvlees
Tomatenblokjes	Hot pizza saus
Crispy bacon	Groene pepers
Tomatensaus v/h huis	BBQ-saus

Toestel € 10,00/huur

Borg toestel (cash) € 50,00/toestel

Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig/proper/volledig terug brengen van de toestellen. De toestellen dienen de dag erna terug gebracht te worden tussen 8:30 en 09:00



## HAMBURGER PARTY

vanaf 4 personen

€ 13,95/pers

5 verschillende mini hamburgers	Witte kool
Verschillende broodjes	Tomaten
Sla	Ajuin schijven
Bicky ajuin	Komkommer
Cheddar kaas	Mayonaise
Gerookt spek	Ketchup
	Bickysaus
	BBQ-saus

Huur grill (4-5 personen) € 5,00/stuk

Borg (dient cash betaald te worden) € 20,00

- Er is een **borg** (cash te betalen) van toepassing op sommige schotels en borden.
- Prijzen onder voorbehoud van prijswijzigingen/drukfouten.
- Feestfolder enkel geldig tijdens eindejaarsperiode.





WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.HAVERMANS.BE



TIP  
BESTEL  
TIJDIG



### Openingsuren tijdens de feestdagen

23 december 08:30 - 18:00	30 december 08:30 - 18:00
24 december 08:00 - 13:00	31 december 08:00 - 13:00
25 december 09:15 - 11:00 (enkel afhalen bestellingen)	1 januari gesloten
26 december 08:00 - 13:00	2 januari 09:30 - 10:00 (enkel afhalen bestellingen voor zaterdag en zondag)
27 december 08:00 - 12:00	3 januari gesloten
28 december gesloten	4 januari gesloten
29 december 08:30 - 18:00	5 januari Wij zijn er weer voor u ☺ 08:30 - 18:00

Wij danken u voor het vertrouwen dat u het afgelopen jaar in onze zaak stelde!  
[www.havermans.be](http://www.havermans.be)



LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES! #KLASSESLAGER

11\_2020\_1000