Tips voor de hobbykok

• *Carpaccio gesneden*	40,00€/kg
• *Gebakken kalfsfilet voor Vitello gesneden*	50,00€/kg
• *Gevuld varkenshaasje*	27,90€/kg
• *Filet v/d/ chef Vlaamse Ardennenrund*	34,00€/kg
• *Rosbief*	33,00€/kg
• *Varkenswangen ontvliesd*	21,50€/kg
• *Hertekalffilet*	dagprijs
• *kalkoenfilet*	18,50€/kg
• *Everzwijnstoofvlees*	dagprijs
• *Hertestoofvlees*	dagprijs
• *Fazantefilet*	dagprijs
• *Konijnebouten*	29,80€/kg

Tips voor de Semi-hobbykok

• *Aardappelpuree*	13,50€/kg
• *Aardappelgratin*	14,00€/kg
• *Gevulde aardappel met spek en peterselie*	2,75€/st
• *Verse kroketten*	0,30€/st
• *Foie gras terrine*	185,00€/kg
• *Appeltje met veenbessen*	2,75€/st
• *Warme groentenschoteltje: spuitjes/witloof/kerstomaat/savooipuree/ worteltjes*	8,00€/st

Tips voor de gemakskok met Culinaire ambities

• *Varkenswangen bereid*	25,50€/kg
• *Rundstoofvlees bereid*	26,90€/kg
• *Vol-au-vent*	23,90€/kg
• *Herteragout*	34,00€/kg
• *Everzwijnragout*	34,00€/kg
• *Gehaktballetjes tomatensaus*	17,90€/kg
• *Koetong in de Madeirasaus*	26,50€/kg
• *scampi diabolique*	28,00€/kg
• *Paling in 't groen*	65,00€/kg

Tijdens de feestdagen verwennen we u in onze winkel met een smaakvol assortiment aan heerlijke gerechten. Van verfijnd wild en gevogelte tot kwaliteitsvol rundsvlees van Het Vlaams Ardennenrund: elk product weerspiegelt onze passie voor het vak en onze liefde voor eerlijke, authentieke kwaliteit.

We zouden deze folder moeiteloos kunnen vullen met tientallen pagina's vol lekkers. Toch houden we het liever bij de essentie: onze passie voor lekker eten, onze liefde voor kwaliteitsproducten en vooral het warme plezier van samen genieten aan tafel, ook dat heeft zijn charme.

- **Bestellingen voor Kerst worden afgesloten op 18/12**
- **Bestellingen voor Oudjaar worden afgesloten op 24/12**
- **Bestellen kan enkel via Email: culinairke@telenet.be of in de winkel !**

afwijkende openingstijden tijdens de feestdagen

Woensdag 23/12	-	30/12	08h30 - 12h30 / gesloten
Donderdag 24/12	-	31/12	08h30 - 12h30 /enkel afhalingen
vrijdag 25/12	-	01/01	10h00 - 11h00 enkel afhalingen
zaterdag 26/12			08h00 - 12h30 / gesloten
Zondag 27/12			08h30 - 12h00
Zaterdag 2, zondag 3 jan			gesloten

Opgelet! Bij sommige gerechten kan een waarborg gevraagd worden.

SINDS 1935

't Culinairke

Dorpsslagerij-delicatessenzaak

Foto: Winter tapas

Winter charme

Feestfolder 2026-2027

't Culinairke Maarkeweg 67 - 9680 Maarkedal
culinairke@telenet.be 055/31.30.66

prijzen geldig vanaf 01/12/26

Winter charme - Charmeur

Met winter charme als inspiratie presenteren we u met plezier ons feestelijke aanbod. Laat u verleiden door smaakvolle gerechten, verfijnde combinaties en culinaire creaties die niet alleen heerlijk smaken, maar ook uw feesttafel een stijlvolle uitstraling geven.

Of u nu kiest voor een intiem diner of een feestelijk samenzijn met familie en vrienden, wij helpen u graag om uw momenten aan tafel nét dat tikkeltje extra te geven. Met aandacht voor smaak, kwaliteit en presentatie zorgen we voor een feestelijk geheel waarin eenvoud en elegantie elkaar vinden.

Ontdek onze feestfolder en laat u inspireren door de charme van de winter. Want feestelijk genieten zit vaak in de mooiste details. Wees de Charmeur van de avond!

Wij wensen u sfeervolle feestdagen vol smaak, gezelligheid en winter charme!

Met culinaire groeten Nic, Tanja & Margaux

Apéro in stijl

- Huisbereide Kroketjes van het Vlaams Ardennenrund (12) — 15,00€/doos
- Lepelhapjes (culinaire creaties v/d chef) — 2,75€/st
- Warme hapjes (mini videetjes gevuld) — 1,95€/st
- Tapas de luxe met tal van dips/charcuterie/kaas & sardientjes — 18,00€/p
- Winter tapas met mini raclette en toebehoren — 15,00€/p
- Gegratineerde oester — 2,95€/st

Feestsoep

- Tomatenroomsoep — 6,00€/L
- Bisque de homard — 12,00€/L

Kaasplank Deluxe

Harde en zachte kazen (300 gr) confit/ noten/ fruit en brood — 26,00€/p

VOEDSELALLERGIE: DOOR DE GROTE DRUKTE TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE KUNNEN WE NIET TEGEMOET KOMEN AAN ALLE DIEETWENSEN EN SPONTANE WIJZIGINGEN HIEROMTRENT. HOU HIER REKENING MEE BIJ JE BESTELLING.

Kalkoen een traditie met Kerst

- Opgevulde kalkoen (rauw) vanaf 5 pers. Volledig ontbeend en gevuld met kerstgehakt. Braadadvies wordt meegegeven. — 21,50€/kg
- Kalkoenrollade (rauw) opgevuld met Kerstgehakt. Ingeboterd en gekruid — 23,00€/kg
- Gebakken kalkoenrollade gevuld met Kerstgehakt. Klaar voor u gesneden met Portosaus — 25,00€/kg

Samen smullen

- Fondue + sausjes (+/- 400gr) — 16,00€/p
- kind — 10,00€/p
- Gourmet + sausjes (+/- 400gr) — 17,00€/p
- kind — 10,00€/p
- Tepan Yaki + sausjes +-/ 400gr (vlees/vis met onze befaamde mosseltjes) — 30,00€/p
- Prik en grill (maak je eigen brochette) — 21,00€/p
- Gehaktballetjes extra (12 stuks) — 5,50€/doos
- Mini hamburgerbuffet: 5 burgers / broodjes en topping — 18,00€/p
- koude groenten: 4 soorten en aardappelen — 8,00€/p

Alpenliefhebbers

- pannetjes raclette (kazen/charcuterie/pelle patat) — 24,00€/p
- Traditionele wijze van raclette: edel gerijpte kaas, gesmolten van het blok en over stokbrood, aardappels of vlees verdeeld. Hiervoor wordt de kaas rechtstreeks in de kaasbeugel geklemd. Raclettekaas verkrijgbaar in de winkel. Toestel beschikbaar in huurleen. — kiloprijs

Foto: Prik en grill (toestel bij ons verkrijgbaar)

Culinair buffet (vanaf 4 pers) — 45,00€/p

Ons traditioneel meest gekozen buffet.
Zacht gepocheerde zalm/ verse vis/ feestelijke glaasjes/ huisgemaakte charcuterie met de nadruk op Het Vlaamse Ardennenrund. Met oog voor detail presenteren wij dit lekkers gegarneerd met vers fruit. Apart worden groenten, aardappelen, sausjes en 2 broodjes p.p. voorzien.

Slagersbuffet (vanaf 4 pers) — 35,00€/p

Een klassieker.
Zacht gepocheerde zalm / assortiment fijne charcuterie. een stevig buffet voor elk wat wils. Apart worden groenten, aardappelen, sausjes en 2 broodjes p.p. voorzien.

Bourgondische plank — 26,00€/p

Eet als een keizer met dit breugelmaal. Paté/ kop/ vleesbrood/ abdijkaas/ confit/ tal van huisgemaakte charcuterie voor de echte Bourgondiër. Apart worden groenten, aardappelen, mayo, mosterd en brood voorzien
Dessert huisgemaakte rijstpap