



BESTELFORMULIER

Naam	
Adres	
Tel / GSM	
E-mail	

ik wens het vlees:

DIEPGEVROREN

VERS

ik wens het vlees op te halen op:

eventuele opmerkingen bij het inpakken:

DIEPGEVROREN: per stuk/vacuüm verpakt (steeds beschikbaar tijdens onze openingsuren of na afspraak)




VERS: per stuk/vacuüm verpakt (enkel te verkrijgen bij het versnijden van een nieuw rund)

Belgisch Wit-Blauw		Assortiment rundvlees		Limousin
aantal ST of KG	(€/kg)	Soort vlees	(€/kg)	aantal ST of KG
	18	biefstuk 1ste keus	20	
	15	gezinsbiefstuk	17	
	15	zenuwstuk	17	
	20,5	kraai	22,5	
	35,5	Filet Pur	37,5	
	18	rosbief 500 gr / 750 gr / 1 kg / >	20	
	20,5	Picanha	22,5	
	23	entrecote dunne lende	25	
	21	entrecote 6 - rib	23	
	22,5	côte à l' os 1 kg / 1,25 kg / 1,5 kg / >	24,5	
	11,5	stoofvlees 500 gr / 750 gr	13,5	
	11,5	americain 200 gr	13,5	
	9	gemengd gehakt* 250 gr / 500 gr	11	
	10,5	kaashamburger* per 2 st (~8st/kg)	12,5	
	10,5	natuurhamburger* per 2 st (~8st/kg)	12,5	
	11	BBQ hamburger* per 2 st (~8st/kg)	13	
	13,5	Ardeense hamburger* per 2 st (~8st/kg)	15,5	
	12,5	blinde vinken* per 2st (~6st/kg)	14,5	
	12,5	boomstam* per 2st (~8st/kg)	14,5	
	10	worst gemengd* per 2st (~7st/kg)	12	
	11,5	BBQ worst gemengd* per 2st (~7st/kg)	13,5	
	12,5	Chipolata gemengd* per 2st (~6st/kg)	14,5	
	17	brochette senior natuur per 2st	19	
	18	brochette senior gemarineerd per 2st	20	
	18,5	brochette junior* per 2st (~6st/kg)	20,5	
	12	tong	12	
	8	lever	8	
	9,5	schenkel	9,5	
	9	mergpijp (soepbeen)	9	
	9	staart	9	
	9	bouilli (soepvlees)	9	

BARBECUETIP

* gemengd rund/varken

DIVERSE ook te verkrijgen

préparé	16 € / kg
préparé-saus	0,40 € / portie
carpaccio (~100gr/bordje)	27 € / kg
gourmet (vanaf 2 pers)	10 € pp
fondue (vanaf 2 pers)	10 € pp
varkensgehakt (250 gr / 500 gr)	7,5 € / kg
varkensworst per 2st	8,75 € / kg
BBQ varkensworst per 2st 	9,75 € / kg
droge worst	1,25 € / st
zelf te drogen worsten(per 5 of 10)	8,75 € / kg
halve hoevekip versneden	11 € / kg
halve hoevekip niet versneden	9,75 € / kg
volledige hoevekip niet versneden	8,5 € / kg
halve kipfilet 	12 € / kg
halve kipfilet gemarineerd 	13,5 € / kg
kippenbil	9,5 € / kg
Hoeve-ijs vanille 1 L	10 € / doos
Hoeve-ijs smaak 1 L (10 smaken)	10,5 € / doos
nieuwe aardappelen	6,5 € (# kg/zak wijzigt tijdens het seizoen)
aardappelkroketten (ARTISANAAL)	0,30 €/kroket
Breydel vleesbroodje natuur	4,75 € / st
Breydel spekblokje	17 € / kg
Breydelham kroket (65 gr/st)	1,25 €/kroket (22 €/doos van 24st)
Breydelham balletjes (14 gr/st)	0,30 €/balletje (22€/doos van 100st)

laatst aangepaste versie: okt/'23

VEILIG & SNEL VLEES ONTDOOIEN 

Dompel het luchtdicht verpakte vlees onder in een kom met ijswater of zeer koud kraantjeswater.

Plaats de kom in de ijskast, zodat het ijswater geen omgevingswarmte opneemt.

Ververs het koude water om de 30 minuten om de temperatuur laag te houden.

500 gram vlees kun je op deze manier in minder dan één uur ontdooien.

Reken voor grotere stukken vlees op 30 minuten per 500 gram vlees.

Bij vragen kan je steeds bij Lindsey terecht **0498 / 59 47 28** of check zeker onze website



Bedankt voor uw bezoek en tot ziens!

Koen, Lindsey, Silke & Siebe

www.hoevevlees-vandeputte.be

INFO@HOEVEVLEES-VANDEPUTTE.BE

afhaalpunt: OOSSEKOUTER 56, NEVELE

Openingsuren: WOE 16 - 19 u & ZAT 9 - 12 u

ALLE ANDERE DAGEN OP AFSpraak