



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	
	19,5	biefstuk 1ste keus gemarineerd	21,5	
	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	
	28,5	t-bone 1,25 kg / 1,5 kg / >	30,5	
	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	
	14	BBQ chipolata gemengd* per 2 st	16	
	17	brochette senior natuur per 2st (~8st)	19	
	18,5	brochette senior gemarineerd per 2st	20,5	
	19,5	brochette junior* per 2st (~6st/kg)	21,5	
	21	BBQ brochette junior* per 2 st	23	
	12	tong	12	
	8	lever	8	
	9,5	schenkel	9,5	
	9	mergpijp (soepbeen)	9	
	9	staart	9	
	9	bouilli (soepvlees)	9	

BBQ BARBECUETIP

* gemengd rund/varken

DIVERSE ook te verkrijgen

préparé	16 € / kg
préparé-saus	0,40 € / portie (8 € / bokaal 1 l)
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
varkens witte pens per 2 st 	12,5 € / kg
droge worst	1,50 € / st
zelf te drogen worsten	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
kippenvleugels	9,5 € / kg
kippenbil (per stuk verpakt)	9,5 € / kg
kippenboutjes (per 2 verpakt)	11,5 € / kg
kippenboutjes gemarineerd 	13 € / kg
Hoeve-ijs vanille 1 L	10 € / doos
Hoeve-ijs smaak 1 L (10 smaken)	10,5 € / doos
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: aug '24

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 min. om de temperatuur laag te houden. 500 gr vlees kan je op deze manier in minder dan 1 u ontdooien. Reken voor grotere stukken vlees op 30 min. per 500 gr vlees.

Bereiding côte à l'os, t-bone, picanha, ...

Laat uw vlees op kamertemperatuur komen, verwijder de vacuüm zak en plaats het vlees in een oven op 50 °C. Een stuk van 1 kg mag 1 uur in de oven, eentje van 1,5 kg mag al ruim 1,5 uur enzo. Op deze manier heeft uw vlees reeds de perfecte kerntemperatuur en hoeft je hem niet meer lang te bakken. Reken op 5 - 6 min langs elke kant. Alvorens te bakken, wrijf uw vlees in met olijfolie en kruiden met peper & zout. Smakelijk!

Bij vragen, aarzel niet met ons contact op te nemen !



*Bedankt voor uw bezoek en tot ziens!
Koen, Lindsey, Silke & Siebe*

www.hoevevlees-vandeputte.be

INFO@HOEVEVLEES-VANDEPUTTE.BE

0498 / 59 . 47 . 28

afhaalpunt: OOSSEKOUTER 56, NEVELE

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

& ALLE ANDERE DAGEN OP AFSpraak