

# Feestfolder 2023-24



---

**NEERKOUTER**

★ HOEVVLEES ★

---

SINT NIKLAAS

# Prettige Feestdagen !

*We bedanken jullie graag voor het voorbije jaar,  
het was fantastisch, super, tof, de max ...*

*Bedankt voor het vertrouwen in ons, de vele complimenten  
en de aangename babbels! We wensen jullie fijne feestdagen  
en een jaar vol liefde en plezier!*

*Maar vooral een heerlijk, smaakvol, gevarieerd en gezond 2024*

**Groetjes,**

*Jurgen, Evelien en het Neerkouter-team*



## Vers vlees (reken ongeveer 200 à 220gr/pp)

### Rundsvlees van eigen kweek

Steak .....	€ 23,95/kg
Zesrib .....	€ 23,95/kg
Entrecote .....	€ 23,95/kg
Filet pûr .....	€ 44,90/kg
Rosbief 1 <sup>ste</sup> keus .....	€ 23,95/kg
Ossestaart .....	€ 10,85/kg
Carpaccio fijn gesneden 80 à 100gr pp .....	€ 29,95/kg

### Kalfsvlees

Kalfsgebraad .....	€ 33,95/kg
Kalfskotelet .....	€ 33,95/kg
Kalfsfricassee .....	€ 18,95/kg
Kalfsschenkel .....	€ 21,65/kg
Kalfstong .....	€ 16,45/kg

### Varkensvlees

Varkenshaasje .....	€ 18,95/kg
Varkensgebraad .....	€ 16,65/kg
Varkenswangen .....	€ 20,95/kg

### Wild en gevogelte (op bestelling, dagprijs)

Kipfilet .....	€ 14,95/kg
Kalkoenfilet .....	€ 15,95/kg
Everzwijnfilet - Hertefilet - Fazantfilet - Hertefilet	
Parelhoenfilet - Kalkoengebraad - Konijn	

## Bereide gerechten (reken ongeveer 250 à 300gr/pp)

Stoofvlees .....	€ 18,95/kg
Vol au vent .....	€ 16,95/kg
Bereide varkenswangen .....	€ 26,35/kg
Kalkoen in jachtsaus of appelsiensaus .....	€ 17,80/kg
Bereide konijnbillen .....	€ 22,80/kg
Wildragout .....	€ 27,45/kg
Kipfilet in roze pepersaus .....	€ 16,25/kg
Kalkoenstoofpotje .....	€ 17,95/kg
Varkensgebraad in archiduc .....	€ 16,80/kg
Tong in madeira .....	€ 22,45/kg
Gevulde parelhoen in wildsaus .....	€ 23,65/kg

## Schotels

Te bestellen per 2 of 3 personen , geen afwijkingen mogelijk tijdens de feestdagen.

Zowel voor gourmet als fondueschotel.

Gourmet/steengrill (ong. 400gr pp) ..... € 12,95/pp

Steak, gekruide hamburger, chipolata, kalkoenhaasje, varkenshaasje,  
gekruid saté en kalfssteak

Fondue (ong. 400gr pp) ..... € 11,90/pp

Rundsvlees, varkensvlees, kip, spekvinkje, chipolata en gekruide gehaktballetjes

Juniorgrill: Chipolata, hamburger, kipfilet ..... € 4,90/pp

Juniorfondue: balletjes, spekvinkje, kip ..... € 4,90/pp

Extra portie fondue balletjes 10 stuks ..... € 4,90/pp

## Bijgerechten

Carpaccio met rundsvlees van eigen kweek, afgewerkt met parmeaanse kaas, rucola en pijnboompitten .....	€ 9,45/stuk
Aardappelkroket per 10 stuks verpakt .....	€ 3,50/stuk
Aardappelpuree .....	€ 8,00/kg
Aardappelgratin .....	€ 8,50/kg
Koude groenten .....	€ 6,85/pp
sla, tomaat, komkommer, wortelen, boontjes, pasta, aardappelsalade	
Warme groenten (300gr/pp) .....	€ 14,85/kg
Gevuld appeltje met veenbessen .....	€ 2,45/stuk
Warme sauzen (verpakt per 250ml) .....	€ 3,35/stuk
(te kiezen uit: Roze pepersaus, Jachtsaus, Appelsiensaus, Pepersaus, Archiducsaus of Wildsaus)	
Koude sauzen (zigeuner, tartaar, cocktail) .....	€ 3,85/stuk

## Soepen

Tomatensoep .....	€ 5,85/liter
Aspergesoep .....	€ 6,80/liter
Kippen crèmesoep .....	€ 6,60/liter

# 2024



## Bestel tijdig !

Bestellen kan via het invulformulier, via tel 0472 95 41 01, via de website [www.neerkouter.be](http://www.neerkouter.be) per e-mail [vlees@neerkouter.be](mailto:vlees@neerkouter.be) of gewoon tijdens één van onze marktdagen.

Bestellingen via facebook of andere netwerken worden niet genoteerd.

Let op: Bestelling via mail zijn pas genoteerd na bevestiging.

Kerstavond bestelling doorgegeven vóór 15/12/2023

Oudejaarsavond bestelling doorgegeven vóór 22/12/2023

Opgelet: Op vrijdag 22/12 en 29/12 is de winkel gesloten.

Afhalen van bestellingen op:

- vrijdag 22/12 en 29/12 tussen 14u en 17u.
- Zaterdag zijn we aanwezig op de markt in Stekene.

Bestellingen kunnen daar ook afgehaald worden van 7u tot 12 u.

- zondag 24/12 en 31/12 tussen 11u en 15u.

# Van boer tot bord

Ssst ... Hier rijpt ons beste stukje uit de wei ...

Al ons rundsvlees is van eigen kweek . Het hele jaar rond zijn we in de weer om, naast het zorgen voor de dieren, ook hun voeder zelf te telen.

We werken volgens de korte keten: we starten met graantjes en ploegen, zaaien, oogsten, voederen, strelen en zorgen van begin tot het einde voor onze dieren en hun voeders of hun bedje stro.

We streven naar een heerlijk en eerlijk stukje vlees op uw bord.





# NEERKOUTER

★ HOEEVLEES ★

SINT-NIKLAAS

## Markten en thuisverkoop :

Maandag

**Burcht**

Dinsdag

**Beveren**

Donderdag

**Sint-Niklaas**

Vrijdag

**Thuisverkoop**

Zaterdag

**Stekene**

**De thuisverkoop vindt plaats op vrijdag van 9u tot 17u:  
Burrelstraat 82 in Sint-Niklaas.**

Doodlopende zijstraat van Dendermondse Steenweg,  
met ruime parking voor de deur.  
Mogelijkheid tot betalen met Bancontact.

[www.neerkouter.be](http://www.neerkouter.be)

tel.: 0472 954 101

e-mail: [vlees@neerkouter.be](mailto:vlees@neerkouter.be)