Lekker en gemakkelijk tafelen met onze bereide gerechten.

Ook voor de drukke dagen voor en na de feesten.
Verpakt volgens het gewenste gewicht en minstens 7 dagen houdbaar.

Vol-au-vent *Van hoevekip*	€ 22/kg
Hertenragout *In rode wijnsaus*	€ 23,5/kg
Varkenswangetjes *Met kriek Lindemans*	€ 22/kg
Wildbouletjes *Met appel en grand veneursaus*	€ 21/kg
Rundsstoofvlees *Met bruin bier en een boterham met mosterd*	€ 21/kg
Filet van hoevekip *In jagerssaus*	€ 22/kg
Verse lasagne bolognaise	€ 18/kg
Verse moussaka	€ 20/kg
Zweedse balletjes *In veenbessensaus*	€ 6,5/portie
Klassieke ovenschotel *Met gehakt, bloemkool, puree en kaassaus*	€ 8/portie

Gevulde hoevekip filet



Vegetarische gourmet



Tapasschotel



Burger party



Openingsuren feestdagen

DI 22 + 29/12 & WO 23 + 30/12 (Blankenberge)
8u30-13u & 14u-18u

DO 24/12 (Blankenberge & De Haan)
Afhalen bestellingen 11u-14u

VR 25/12 (Blankenberge & De Haan)
Afhalen bestellingen 11u-13u

ZA 26/12 (Blankenberge & De Haan)
9u-13u (beperkte toog, alles 20% korting)

DO 31/12 (Blankenberge & De Haan)
Afhalen bestellingen 11u-14u

VR 01/01 T.E.M. ZA 02/01
Beide winkels gesloten

Cadeautip!

Cadeaubon voor de **hoevewinkel** of voor een leuke **alpaca-wandeling**. Afhalen kan in de winkel of stuur een mailtje naar info@hoftermeulen.be

HOF TER MEULEN
HOEVESLAGERIJ

Bestellen

Via de webshop www.hoftermeulen.be

In de winkel Kom gerust langs in onze slagerij in De Haan of Blankenberge!

Via e-mail info@hoftermeulen.be

Uiterste besteldatum

Kerst 19 december
Eindejaar 26 december

hoftermeulen.be

Boerderij De Haan Ter Bieststraat 7a
Winkel Blankenberge Generaal Lemanstraat 6

Gedrukt op 100% gerecycleerd papier

FEESTFOLDER 2026

HOF TER MEULEN
HOEVESLAGERIJ

Zorgeloos aperitieven

Gebakken kippenboutjes € 8/10st

Warme hapjes schotel € 55
Witte pens, gehaktballetjes, grillworst, ribbetjes, kippevleugeltjes, traag gegaard spek, scampi's
Huur hapjes verwarmer mogelijk (beperkt)

Tapasplank van het huis € 10/pp
Feestelijk gepresenteerde charcuterie van mangalica en lokale kazen (vanaf 2 personen)
Exclusief waarborg €10/plank

Mini bordje carpaccio € 4/stuk
Carpaccio, dressing, pijnboompitten, rucola

Plankje smeersalades & dips € 40
Huisbereid (excl. €10 waarborg)
Feestelijk gepresenteerd met koekjes & toastjes voor ± 6 personen.

Pinsa to share € 13
Nog zelf afbakken

Voorgerechtjes

Duo lokale kroketjes € 8/pp
Lokaal gemaakte garnaalkroket en kaaskroket (nog zelf frituren)

Carpaccio van limousin € 15/pp
Feestelijk gepresenteerde carpaccio van limousin met z'n garnituren

Carpaccio van hertefilet € 17/pp
Feestelijk gepresenteerde carpaccio van hertefilet met truffeldressing en z'n garnituren

Tomatenroomsoep met balletjes € 6/liter

Romige courgettesoep € 6/liter

hoftermeulen.be

HOF TER MEULEN HOEVESLAGERIJ

Gezellig tafelen

Tip: bestel hierbij 1 van onze bijgerechtjes!

Gourmet van het huis € 15/pp
Mangalica, limousin & hoevekip

Fondue van het huis € 15/pp
Mangalica, limousin & hoevekip

Gourmet / fondue kids € 8,5/pp

Fondue 'lekkerbek' € 20/pp
Mangalica, limousin, hoevekip, hertefilet, eendefilet, fazant & lam

Gourmet 'lekkerbek' € 20/pp
Mangalica, limousin, hoevekip, hertefilet, eendefilet, fazant & lam

Teppanyaki € 25/pp
Lamsköfte, tournedos, brochette van kip, spekvink, rund-lamswortsje, brazade van hoevekip, lamskotelet, spekfakkel, limousin burger, kotelet spécial, kwartelei

Vegetarische gourmet € 18/pp
Ook toppertje als bijgerecht!
Groentespies, courgettepizza, gevulde champignon, aubergine steak, groenteomelet, aubergineroletje met mozarella

Burger party € 18/pp
5 mini burgertjes met alle toebehoren: groentjes, broodjes, spek en bacon, kaas, eitje, sausjes,...

Koud buffet vlees & vis *(vanaf 4 pers.)* € 36/pp
Gebakken rosbief, tomaat garnaal, gerookte zalm, gepocheerde zalm, komkommer tonijnsalade, carpaccio limousin, gekookte hesp, mangalica ham meloen, coppa, hammetje

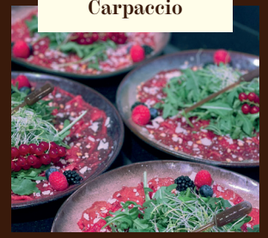
Warme groenten



Gourmet schotel



Carpaccio



Koud buffet



Hoofdgerechten

Vol au vent € 20/pp
Van hoevekip met boschampignons, met warme groentenkrans en keuze tussen puree of kroketjes

Hertenragout € 22/pp
Met rode wijn saus, met warme groentenkrans en keuze tussen puree of kroketjes

Gevulde hoevekip filet € 22/pp
Met grand veneursaus, met farce van kippengehakt, pistache en champignons, warme groentenkrans en keuze tussen puree of kroketjes

Gevulde hoevekip met witte wijnsaus € 22/pp
Met farce van mangalica gehakt met warme groentenkrans en keuze tussen puree of kroketjes (kip nog zelf af te bakken) vanaf 4 personen

Bouletjes van wild € 21/pp
Met grand veneursaus, feestelijke bouletjes van hert, mangalica, rode wijn, appeltjes, warme groentenkrans en keuze tussen puree of kroketjes

Voor onze kleintjes

Vol au vent met puree € 8,5/pp

Balletjes in tomatensaus met puree € 7,5/pp

Kids gourmet of fondue € 8,5/pp

Bijgerechten

Aardappelkroketjes € 4,5/10 stuks

Gratin patatjes € 6/pp

Verse aardappelpuree € 3/pp

Koude groentjes € 6/pp

Warme groentjes € 7,9/pp

Griekse pastasalade € 4/pp

Rozemarijnpatatjes € 4/pp

Een lekker vers, smaakvol en kwalitatief stukje vlees op tafel

Zelf aan de pannen staan maar met dé beste ingrediënten.

Rund *(reken op 200g/pp of 350g/pp bij producten met been)*

Rosbief van de heup € 29,5/kg

Filet pur € 54/kg

Picanha (staartstuk) € 33/kg

Côte à l'os € 35/kg

Entrecôte € 37/kg

Dunne lende € 37/kg

Ribeye € 33/kg

Mangalica varken

Kroontje € 17/kg

Hespegebraad € 21/kg

Spieringgebraad € 19/kg

Carrégebraad € 21/kg

Varkenshaasje € 30/kg

Gevuld varkenshaasje € 30/kg
Mozzarella & verse spinazie

Orloff gebraad € 25/kg

Varkenswangetjes € 19/kg

Hoevekip

Geheel € 13/kg

Filet met vel € 22,5/kg

Bil € 20/kg

Kippenhaasjes € 31/kg

Lamsvlees *(van hoeve Schillewaert)*

Lamskroontje € 55/kg

Lamsboutgebraad € 29/kg

Lamsstoofvlees € 22/kg