

ESTD 2025

KOE'VERT

Slagerij & Traiteur



Feestfolder

2025-2026



Beste klanten

Onze eerste feestdagen... wat kijken we uit om samen met jullie te genieten van al het lekkers dat deze periode zo bijzonder maakt.

Met liefde en vakmanschap stellen we feestelijke hapjes, smaakvolle voor- en hoofdgerechten en zoete desserts samen. Of u nu kiest voor een volledig uitgewerkt menu of zelf een combinatie maakt: wij zorgen voor kwaliteit én smaak. Laat ons jullie feestmomenten mee vormgeven, zodat jullie enkel nog moeten genieten aan tafel — met familie, vrienden of gezellig met z'n twee.

We wensen jullie warme, heerlijke en ontspannen feestdagen.

Met dank voor het vertrouwen en tot binnenkort!

Cédric, Jochen & Team Koe'Vert



Cocktails

Mezcal Margarita	(50cl - Weekend Drinks)	€19,95
Pornstar Martini	(50cl - Weekend Drinks)	€19,95
Espresso Martini	(50cl - Weekend Drinks)	€19,95
Mojito	(70cl - Moco)	€28,50
Lazy Red Cheeks	(70cl - Moco)	€28,50
Amaretto Sour	(70cl - Moco)	€28,50
Negroni	(70cl - Moco)	€28,50

Mocktails

Ginger Gem	(50cl - Mocktail Club)	€10,50
Appel - gember - tijm		
Berry Bash	(50cl - Mocktail Club)	€10,50
Braambessen - kamille		





L'Universelle Brut (75cl - Baron Albert)

€27,50



Clara C (75cl - Prosecco ITA)

€14,00

Wiscoutre Brut (75cl - Entre deux Monts BE)

€23,50



Kaapzicht (75cl - Chenin Blanc 2025 Z-A)

€12,00

Amadieu Roulpierre (75cl - Côtes du Rhône 2024 FR)

€12,00



Chateau Belvue (75cl - Bordeaux 2022 FR)

€11,50

Gagliasso Langhe (75cl - Nebbiolo Ciabot Russ 2021 ITA)

€19,95





Aperoplank Koe'Vert (4 tot 6p) €65,00/stuk

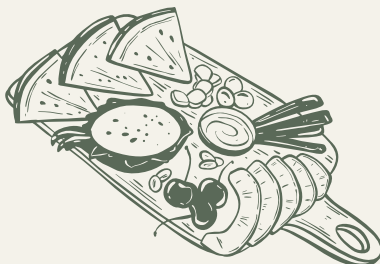
Fijne charcuterie - 2 soorten aperokaas - heksenkaas -
dip van het huis - kaasdip - ham boursin - wildpaté -
wrap kip caesar - olijven

Bordje handgesneden ham (100g) €20,00/stuk

Le noir de Bigorre AOP - 20 maanden

Huisgemaakte terrine van Foie-Gras (80g) €12,00/stuk

Brugse beschuiten (140g) €5,85/stuk



Patatas bravas (4p) €5,95/stuk

Pittige aardappelwedges - tomatensaus - aioli

Loaded nacho's (4p) €7,95/stuk

Chili con carne - cheddar - zure room

Fleur de Camembert (4 tot 8p) €13,95/stuk

Gelakte chicken wings (6 stuks) €7,50

Mini burger witte pens (4 stuks) €15,00

Bao bun pulled porc (4 stuks) €18,00



Koude hapjes

Mini caesarsalade - kip - parmezaan	€3,25/stuk
Pastrami - zwarte rijst - bearnaise	€3,50/stuk
Gerookte zalm - rode biet - cuberdon	€3,50/stuk
Forel - blini - zure room - haringcaviaar	€3,50/stuk
Terrine de foie - brioche - ham	€3,50/stuk



Warme hapjes

Bloedworst - rode kool - bloemkool	€3,50/stuk
Buikspek - zoete aardappel - granaatappel	€3,50/stuk
Aperokroketjes assortiment (6 stuks / 12 stuks)	€5,50 / €10,00
Kaas-garnaal-Gandaham	
Bladerdeeghapjes assortiment (12 stuks)	€12,00
Truffelcroque - beenham (6 stuks)	€13,50
Gegratineerde oester 'fine champagne' (6 stuks)	€18,00
Gamba - lookboter (6 stuks)	€18,00



Soepen

Tomatensoep met balletjes	€5,50/liter
Butternutsoep	€5,50/liter
Bospaddenstoelensoep	€6,00/liter
Bretoense bisque	€9,00/liter



Koude voorgerechten

€/P.P.

Alle koude voorgerechten worden meegegeven op porselein.

Trio wildpaté "Dierendonck" - brioche - compote €13,00

Vitello tonato - kappertjes - rucola - parmezaan €13,50

Carpaccio Holstein - rucola - parmezaan €13,50

Zalm Teriyaki - radijs - komkommer - wasabi €14,00

Ceviche zeebaars - dille - venkel - appel €14,00



Warme voorgerechten

€/P.P.

Ravioli varkenswang - paddenstoel - salieboter €12,50

Scampi diabolique - paprika - schaschlik €13,50

Vispannetje Koe'Vert - witte wijnsaus - julienne €13,50



Kroketten

Zelf aan de slag met onze kroketten?

Onze huisbereide kroketten zijn ideaal om te gebruiken als voor-tussen- of hoofdgerecht.

Kaaskroket

€3,00/stuk

Wildkroket Fazant

€3,75/stuk

Garnaalkroket

€5,00/stuk



Hoofdgerechten - Wild

€/P.P.

Parelhoenfilet - wildjus - cointreau - sinaas €16,00

Stoofpotje van wild - hert - veenbes €18,50

Hertenkalffilet - grand veneur €19,95



Hoofdgerechten - Vlees

€/P.P.

Orloff - Belgasconne varken - champignonsaus €12,00

Kalkoenfilet - roze pepersaus €12,50

Varkenswangen - Westmalle - Luikse stroop €13,50

Opgevuld varkenshaasje - kruidenboter - €14,00

gerookt spek - peperroomsaus

Opgepulde kalkoen

€26,50/kg

Gehakt-pistache-veenbes (6 à 8 personen = 1 kalkoen)

*Alle hoofdgerechten zijn zonder aardappelbereiding
en groetengarnituur, deze kan je apart bijbestellen.*



Hoofdgerechten - Vis

€/P.P.

Vispannetje Koe'Vert zalm - kabeljauw - tongrol €17,50

Zalm - kreeftenbearnaise - prei €18,50

Kabeljauw - spinazie - beurre blanc €18,50



Alle hoofdgerechten zijn zonder aardappelbereiding en groetengarnituur, deze kan je apart bijbestellen.

Hoofdgerechten - kids

€/P.P.

Balletjes in tomatensaus - appelmoes - aardappelpuree €9,00

Vol au vent - appelmoes - aardappelpuree €9,00

Hoevekip filet - appelmoes - aardappelpuree €9,00



Groentengarnituur

€/P.P.

Koude groenten

€5,00

Bloemkool, wortel, salade, tomaat, boontjes, komkommer, vinaigrette

Warme groenten

€6,50

Witloof, boontjes in spek, gegratineerde bloemkool, wortel en tomaat

Gevulde appel met veenbessen

€2,00/stuk



Aardappelgerechten

€/P.P.

Aardappelgratin

€3,00

Gebakken krielaardappelen

€3,00

Verse aardappelpuree

€3,00

Koude aardappelsalade

€3,00

Koude pastasalade

€3,00

Verse frieten (1 kg)

€3,80

Zoete aardappelkroketten (6 stuks)

€3,50

Verse aardappelkroketten (15 stuks)

€6,00



Koude sauzen

€/P.P.

Assortiment koude sauzen

€2,50

Mayonaise, cocktail, tartaar

Warme sauzen

500 ml

1 liter

Peperroomsaus

€6,00

€12,00

Champignonsaus

€6,00

€12,00

Bearnaise

€6,00

€12,00

Grand veneur

€8,00

€16,00

Fine champagne

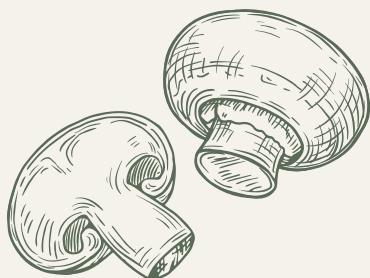
€8,00

€16,00

Wildsaus

€8,00

€16,00



Te bestellen vanaf 2 personen

Kaasplank mét brood

€20,00

300g selectie van artisanale kazen, verse confituur, versierd met fruit en notenmengeling

Kaas- & charcuterieplank mét brood

€20,00

300g selectie van artisanale kazen, verse confituur, versierd met fruit en notenmengeling, fijne charcuterie

Mediterraans buffet

€28,00

Pastrami-salade, vitello tonato, tomaat burrata, tataki tonijn met Oosterse groenten, gravad lax, rosbief salade - bearnaise, pastasalade en foccacia brood

Koude schotel vlees en vis

€29,50

Ruim assortiment vlees en vis, pastasalade, aardappelsalade, koude sauzen & koude groenten



Te bestellen vanaf 2 personen

Fondue

€12,50

3 soorten gehaktballetjes, biefstuk,
kalkoenschnitzel, hespensnede, chipolata

Kinderfondue

€6,50

3 soorten gehaktballetjes, kalkoenlapje, chipolata

Gourmet

€13,50

Biefstuk, kalkoenlapje, schnitzel, cordon bleu,
slavink, chipolata, kaashamburger, varkenslapje,
gekruid spek

Gourmet Deluxe

€15,50

Scampi, biefstuk, kalkoenlapje, lamskroontje,
cordon bleu, kalfslapje, chipolata, kaashamburger,
gekruid spek

Kindergourmet

€6,50

Chipolata, slavink, kalkoenlapje, kaasburger

Teppanyaki

€18,95

Zalm, scampibrochette, lamskroontje, eendenborst,
biefstuk, varkensgyros, kalfslapje, kaasburger



Menu's

Koe'Vert Menu - €35,00 P.P.

- Hapjes
 - Mini caesarsalade - kip - parmezaan
 - Buikspek - zoete aardappel - granaatappel
- Voorgerecht
 - Butternutsoep
- Hoofdgerecht
 - Opgevuld varkenshaasje - peperroomsaus - warme groenten - kroketten
- Dessert
 - Chocolademousse

Wild Menu - €48,00 P.P.

- Koud voorgerecht
 - Ceviche zeebaars
- Warm voorgerecht
 - Ravioli varkenswang - bospaddenstoel - salieboter
- Hoofdgerecht
 - Wildstoofpotje - warme groenten - gratin
- Dessert
 - Panna cotta mango

Sharing menu - €40,00 P.P.

vanaf 4 personen

- Bospaddenstoelensoep
- Loaded nacho's
- Carpaccio rund
- Pureto - witte pens
- Teriyaki zalm
- Gelakt buikspek
- Bao bun pulled porc
- Panna cotta mango

*Ideaal voor grote groepen
of wanneer u gezellig wil
salontafelen*





Bestel uw vers vlees op voorhand, zo ben je zéker!
We geven graag volgende mogelijkheden mee als inspiratie.
Zoek je iets specifiek, contacteer ons gerust!

Hertenkalf Filet Pur

Hertenragout

Hazenrug

Everzwijnfilet

Parelhoenfilet

Parelhoen

Fazantenfilet

Fazant

Patrijs

Kwartel

Filet Pur

Entrecôte

Rosbief

Côte à l'Os

Chateaubriand

Rundsstoofvlees

...

Varkenshaasje Belgasconne

Opgevuld varkenshaasje (kruiden/broccoli)

Filetgebraad Belgasconne

Ardeens gebrad

Varkenswangetjes

...



Openingsuren eindejaarsperiode

Maandag 22/12

8u-13u / 14u-18u30

Dinsdag 23/12

EXTRA OPEN 8u-12u

Woensdag 24/12

Winkel 8u-12u

Afhalingen van 13u tot 16u

Donderdag 25/12

GESLOTEN

Vrijdag 26/12

GESLOTEN

Zaterdag 27/12

8u-17u

Terugbrengen leeggoed

Zondag 28/12

Afhaling bestellingen 10u-11u

Maandag 29/12

8u-13u / 14u-18u30

Dinsdag 30/12

EXTRA OPEN 8u-12u

Woensdag 31/12

Winkel 8u-12u

Afhalingen van 13u tot 16u

Donderdag 01/01

GESLOTEN

Vrijdag 02/01

GESLOTEN

Zaterdag 03/01

8u-17u

Terugbrengen leeggoed

Slagerij-Traiteur Koe'Vert

051 83 10 80

Bedevaartstraat 20 - Tielt

info@slagerij-koevert.be



Bestellingen

KERST: Bestellingen kunnen doorgegeven worden tot en met woensdag 17 december.

OUDEJAAR: Bestellingen kunnen doorgegeven worden tot en met woensdag 24 december.

Wacht niet te lang om uw bestelling door te geven. We stellen kwaliteit voorop, hierdoor kan het zijn dat de bestellingen vroeger dan aangegeven worden afgesloten.

Bestellen kan vanaf **woensdag 19/11** enkel in de **winkel** of via het bestelformulier op onze website **www.slagerij-koevert.be**

Waarborg

Wij vragen vriendelijk om bij afhaling een **CASH** waarborg van **€50,00** te voorzien.

Het volledige bedrag wordt terugbetaald bij het inleveren van uw leeggoed.



ESTD 2025

KOE'VERT

Slagerij & Traiteur



Fijne feestdagen!