



MENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

HOFKENS

Anselmostraat 22 - 2018 Antwerpen - Tel: 03/237 65 44
slagerij@hofkens.be - www.hofkens.be

BESTE KLANTEN,

2020 is alweer bijna ten einde. Het was een raar en atypisch jaar, met een ongeziene gezondheidscrisis die onze wereld op haar grondvesten heeft doen daveren.

In tegenstelling tot vele andere winkels en horeca, hebben wij het geluk gehad om het hele jaar open te mogen blijven. En er zat dan misschien wel een plexiglas, extra afstand en een mondmasker tussen, nooit eerder stonden we zo dicht bij jullie. Van praten over koetjes en kalfjes (meestal letterlijk), gingen de conversaties nu over ziekte en gezondheid, het leven in lock-down en quarantaine, tot zelfs het verlies van familie en vrienden.

Het doet ons warm plezier dat jullie ons ook in deze zware periode nooit vergeten zijn, wel in tegendeel. We zagen ongeziene drukke dagen met uitzonderlijk veel aandacht voor vers vlees, pure producten en veel vraag naar bijhorende recepten. Het is duidelijk dat al dat 'thuiszitten'

jullie meer dan ooit aan het koken en experimenteren heeft gebracht. Dat kunnen wij vanuit onze ambacht alleen maar toejuichen.

Reden te meer om uit te kijken naar de gezelligste en vooral lekkerste periode van het jaar: de feestdagen! Maar ook dat wordt dit jaar anders..

Anders, omdat het het 40ste jaar is, dat wij het beste van onszelf zullen geven om jullie onvergetelijke feesten te bezorgen. Een jubileum waar we erg fier op zijn!

Maar vooral anders, omdat het de laatste feestdagen zijn die wij als slagerij Hofkens tegemoet gaan. U heeft het allicht al gehoord, onze winkel zal sluiten in de zomer van 2021. Na 40 jaar hard werken, wordt het tijd om volop te gaan genieten van het leven.

De feestdagen zijn altijd zeer speciaal geweest voor ons. Het is een periode van kei hard werken en slapeloze

nachten, maar ook van voldoening. Voldoening als alles tijdig en vers afgeleverd wordt, voldoening om jullie blijde gezichten te zien waar de goesting en feestvreugde van afdruipt, en voldoening om deze marathon jaar na jaar samen met ons personeel, onze kinderen en kleinkinderen te kunnen uitlopen.

We gaan voor onze laatste editie terug in de tijd. Terug naar de grootste successen van 2 generaties slagerij Hofkens. Naast onze eigen bestsellers van de afgelopen 40 jaar, haalden we ook het oude, handgeschreven kookboek van vader Fons Hofkens er opnieuw bij. En we bereiden alles zoals toen, zoals het hoort.

Wij hopen jullie dit jaar meer dan ooit te verrassen. Wij kijken er alvast enorm naar uit.

Karl & Gerda



BIJ HET APERITIEF

Assortiment van vijf verschillende variëteiten, allen uit eigen keuken.

Kaashapje met emmental
Worstenbroodje met kalfsgehakt
Garnaalhapje met noordzeegarnaal
Mini vidé met kip
Mini pizza

Verpakt per 10 stuks
Ook per stuk verkrijgbaar

€ 8,95 / 10st
€ 0,90 / st

Ribbetjes volgens oud recept
Kippenknabbels
Oosterse frikandellenbollen

ANTIPASTI APERITIEFSCHOTEL

Schotel met verschillende mediterrane specialiteiten:

Serranoham, milano salami, panchetta,
mortadella, chorizo, kaas.

€ 8,00 / pers

OM ZELF TE GARNEREN

Ruime keuze aan salades en patés voor uw toastjes.
Heerlijke wildpatés van haas, fazant, ree, everzwijn, eend.
Mousse van bosduif en kwartel.
Veenbessencompote, ajuinconfituur, dadel / vijgenconfituur
en witloofconfituur om uw patés te verrijken.
Pate en croûte.
Gerookte wildzwijnfilet.
Diverse buitenlandse salami's, hammen en andere delicatessen.
Rilette d'oie.

FEESTSOEPEN

Parelhoen crème
Ossenstaartsoep
Bisque van rivierkreeftjes
Tomatenroomsoep met balletjes

€ 5,95 / ltr
€ 5,95 / ltr
€ 7,95 / ltr
€ 4,20 / ltr

VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundsfilet

€ 8,50 / pers

Flinterdunne sneetjes rundsfilet met
parmezaanschilders en olijfolie.

Vitello tonato

€ 8,50 / pers

Fris voorgerechtje met fijngesneden
kalfsgebraad en een tonijnsausje.

Traditionele grijze garnaalencocktail

€ 8,50 / pers

Cocktailglas gevuld met sla, tomaatjes
en Noordzee garnaal .

Wildpatéschotel

€ 8,50 / pers

Assortiment wildpaté s en bijhorende
confituurtjes.

Videe met kalfszwezerikken

€ 11,00 / pers

Traditioneel feestrecept met hartzwezerikken,
hoevenkip, champignons en kalfsgehaktballetjes.



HOOFDGERECHTEN

U zit toch ook graag bij uw gasten aan tafel. Wij bereiden voor u volledig kant en klare menu's.

Deze ovenklare gerechten dient u enkel op te warmen.

Bij uw bestelling wordt een braadwijzer meegeleverd, daarop staat hoe lang en op welke temperatuur u de schotels in uw specifieke oven dient te zetten.

Parelhoenfilet op grootvaders wijze

€ 17,95 / pers

Parelhoenfiletje met ouderwetse groentenstoemp en fine champagnesaus.

Varkenshaasje op grootmoeders wijze

€ 16,95 / pers

Varkensfilet in een goedgevulde saus met spekjes, uitjes en champignons. Vergezeld van willoof en spruitjes.

Kalfstong in Madeirasaus

€ 17,95 / pers

Lekkere malse blokjes kalfstong met die klassieke Madeirasaus blijven een echte classic. Het is en blijft een feestelijk hoofdgerecht. Iets om van te smullen terwijl de beste familieanekdotes opgehaald worden.

Haasje van everzwijn

€ 17,95 / pers

Everzwijnhaasje gemarineerd in een wildmarinade, begeleid met bospaddestoelen, oesterzwammen en een met veenbessen gevulde appel.

Kalkoenfilet in portosaus

€ 16,95 / pers

Sappige sneetjes kalkoenfilet met bijhorende groentekrans en heerlijk portosausje.

Diverse feestelijke gerechten per kilo te verkrijgen:

Vol au vent

Wildragout

Kalkoen in honing-mosterdsaus

Bereid konijn

Lamsstoofpotje met groentjes

...



WARME SAUSEN

Fine Champagnesaus
Peperroomsaus
Vleesjussaus
Portosaus
Wildsaus
Madeirasaus
Grand-méresaus
Appelsiensaus

€ 12,50 / kg

WARME GROENTESCHOTEL

Geschikt om bij verschillende gerechten te serveren.

Bestaande uit:
gestoofd witloof, gegratineerd tomaatje, worteltjes, boontjes in gerookt spek, bloemkoolroosjes en broccoliroosjes

€ 6,95 / pers

AARDAPPELGARNITUREN

Aardappelkroketjes/10st
Aardappelpuree
Groentepuree
Knolselder, pastinaak,
butternut, broccoli, prei, ...
Gratin Dauphinois
Krieltjes met rozemarijn

€ 3,50

€ 6,95 / kg

€ 8,95 / kg

€ 9,95 / kg

€ 9,95 / kg

KOUDE GROENTESCHOTEL

Geschikt om bij fondue, gourmet of steengrill te serveren

Bestaande uit:
boontjes, rauwkostsla, komkommersla, witloofsla, slamix, tomaat, aardappelsla, ...

€ 5,95 / pers

GARNITUREN

Gestoofd wijnpeertje
Gestoofde appel met veenbessen
Bereide veenbessen

€ 1,20 / st

€ 1,95 / st

€ 16,95 / kg

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!

HET SUCCES VAN DE VORIGE JAREN

GEVULDE BABYKALKOEN

Deze kalkoen wordt door ons ovenklaar geleverd, gevuld met een fijne farce van kalkoenfilets, truffels, nootjes, champignons en een beetje Grand-Marnier.

U hoeft hem enkel 3,5 uur in de voorverwarmde oven te plaatsen op 120°.

1 kalkoen weegt +/- 2.5 kg.en is ruim voldoende voor 6 pers.

€ 50,00 / stuk

GEVULDE BABYKALKOEN ALL-IN

Inclusief een gevulde babykalkoen, 50 kroketten en 1 liter saus naar keuze.

€ 75,00 / stuk

GEVULDE KALKOENFILET

Kalkoenfilet gevuld met de farce van de babykalkoen. Ideaal voor kleinere gezelschappen.

€ 19,50 / kg



VOOR ONZE KEUKENPRINSESSEN EN HOBBYKOKS

Wanneer u zelf uw kookkunsten aan uw gasten wil tonen, bezorgen wij u de allerfijnste stukjes vlees.

***Alles voor uw soep:**

Jeugdvlees, schenkel, ossenstaart, soepkip, kalfsschenkel, ...

***Rundvlees:**

Rosbief, chateau briand, entrecote, filet pur, tournedos, ...

***Kalfsvlees:**

Gebraad, kotelet, escaloppe, zwezerikken, kalfstong, oesters, ...

***Varkensvlees:**

Ribstuk, haasjes, gebraad, mignonetten, ...

***Lamsvlees:**

lambout, lamskoteletten, lamsfilet, lamskroon, ...

***Gevogelte:**

Kip, kipfilet, kalkoen, kalkoenfilet, eendenfilet, ...

***Konijn:**

Konijnenbillen, roulade van rugfilet, ...

***Wild:**

Alle wild is op bestelling verkrijgbaar



GEZELLIG TAFELEN!

FONDUEPARTY

€ 11,25 / pers

Fondue assortiment bestaande uit:

- Malse biefstuk
- Kipfilet
- Varkenshaasje
- Mini vinkjes met gerookt spek
- Curryballetjes
- Paprikaballetjes

GOURMETPARTY

€ 11,95 / pers

Assortiment van 8 vleessoorten:

- Tournedos
- Chipolataworstje
- Kipfilet
- Pittavlees
- Schnitzel
- Hamburger
- Lamskotelet
- Baconlapje



STEENGRILL SPECIAL

€ 15,50 / pers

Dit assortiment van 8 vleessoorten kan ook in de gourmetpannetjes gebakken worden:

- Tournedos
- Hertenkalffilet
- Lamskotelet
- Geitenkaas met spek
- Kalkoenfilet
- Kalfslapje met kruidenboter
- Eendenfilet
- Varkenshaasje

KOUDE SAUSJES

€ 7,20 / kg

- Cocktailsaus
- Looksaus
- Currysaus
- Provençaalse saus
- Tartaarsaus
- Mosterdsaus

BESTEL TIJDIG OM PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

KAASSCHOTELS

Vanaf 6 personen

Assortiment van Franse en Belgische kazen
gegarneerd met verse vruchten en een
notenmengeling.

Hoofdschotel (300gr.)
Dessertschotel (200 gr.)

€ 12,50 / pers
€ 9,50 / pers

SURPRISE BROOD

Mini sandwiches gepresenteerd in een groot brood.

45 stuks, beleg naar keuze
Extra sandwiches

€ 60,00 / stuk
€ 1,10 / stuk

BREUGHELSCHOTEL

Vanaf 6 personen

€ 17,50 / pers

Boerenkop, fruit, frikadellekoek, beulingschijfjes,
grillworst, gedroogd worstje, kaasblokjes, boerenhesp,
paté en Tierentijnmosterd.

FEESTBUFFET

Vanaf 6 personen

€ 23,00 / pers

- Tomaat crevette
- Meloen met diverse rauwe hammen
- Hespenrolletje met asperges
- Rosbief
- Varkensgebraad
- Mimosa-eitje
- Kalkoenfilet
- Perzik met tonijn
- Aangevuld met aangepast groenten-
en fruitassortiment en bijhorende sausjes.



BELANGRIJKE MEDEDELING:

Gezien de onvoorspelbare tijd waarin we ons momenteel bevinden
is het voor ons organisatorisch een must dat u **tijdig besteld**.

Voor Kerstmis bestellen voor 20 december

Voor Nieuwjaar bestellen voor 27 december

Na deze datum kunnen we niets meer aannemen.

Annulaties en wijzigingen kunnen enkel tot 3 dagen voor de afgesproken leveringsdag,
Nadien bent u het volledige bedrag verschuldigd.



Wij danken u voor het vertrouwen
dat u het afgelopen jaar in onze zaak stelde
en wij wensen u prettige feestdagen en een gezond 2021

KARL, GERDA, JI EN JESSICA





WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.KLASSESLAGER.BE



TIP
BESTEL
TIJDIG



HOF KENS

Anselmostraat 22 - 2018 Antwerpen

Tel: 03/237 65 44

slagerij@hofkens.be

www.hofkens.be

Tijdens de kerstdagen is onze zaak geopend

Woensdag 23 december open van 8.00u tot 18.00u

Donderdag 24 december open van 8.00u tot 16.00u

Vrijdag 25 december afhalen tussen 11.00u en 12.00u

Zaterdag 26 december open van 8.00u tot 14.00 u

Tijdens de oudejaarsdagen is onze zaak geopend

Woensdag 30 december open van 8.00u tot 18.00u

Donderdag 31 december open van 8.00u tot 14.00u

Vrijdag 1 en zaterdag 2 januari gesloten



LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES! #KLASSESLAGER

18_2020_250