



NEERKOUTER

★ HOEVLEES ★

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 tel.: 0472 954 101 e-mail: vlees@neerkouter.be

Bestel tijdig !

Bestellen kan via het invulformulier, via tel **0472 95 41 01**,
via de website www.neerkouter.be per e-mail 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 doorgeven vóór 17/12/2024
Oudejaarsavond bestelling doorgeven vóór 24/12/2024

Afhalen van bestellingen op:
Dinsdag 24/12/2024 en 31/12/2024 tussen 12u en 15u.

Let op:
Op donderdag 26/12/2024 en 02/01/2025 zijn wij
niet aanwezig op de markt in Sint-Niklaas.

Prettige Feestdagen !

We willen jullie graag bedanken voor het afgelopen jaar.
Het was geweldig, fantastisch, en bovenal ontzettend fijn!
Dank voor het vertrouwen, de mooie complimenten en
de gezellige gesprekken. We wensen jullie hele fijne
feestdagen en een nieuw jaar vol liefde, geluk en plezier!
Maar vooral een heerlijk, smaakvol, gevarieerd en gezond 2025!

Groetjes,
Jurgen, Evelien en het Neerkouter-team



NEERKOUTER

★ HOEVLEES ★

SINT-NIKLAAS

Feestfolder

2024-25

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 ^{ste} keus	€ 23,95/kg
Ossestaart	€ 12,85/kg
Carpaccio fijn gesneden 80 à 100gr/pp	€ 29,95/kg

Kalfsvlees

Kalfsgebraad	€ 34,95/kg
Kalfskotelet	€ 34,95/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 - Hertentfilet - Fazantfilet - Hertentragout	
Parelhoenfilet - Kalkoengebraad - Konijn	

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

Stoofvlees	€ 19,95/kg
Vol au vent	€ 16,95/kg
Bereide varkenswangen	€ 26,35/kg
Kalkoen in jachtsaus of appelsiensaus	€ 17,80/kg
Bereide konijnbillen	€ 23,80/kg
Wildragout	€ 27,95/kg
Kipfilet in roze pepersaus	€ 17,25/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 17,95/kg
Varkensgebraad in archiduc	€ 17,80/kg
Tong in madeira	€ 23,45/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, gekruide 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 parmesaanse kaas, rucola en pijnboompitten	€ 9,45/stuk
Aardappelkroket per 10 stuks verpakt	€ 3,50/stuk
Aardappelpuree	€ 8,00/kg
Aardappelgratin	€ 8,50/kg
Warme groenten (300gr/pp)	€ 14,85/kg
Gevuld appeltje met veenbessen	€ 2,45/stuk
Warme sauzen (verpakt per 250ml) <small>(te kiezen uit: Roze pepersaus, Jachtsaus, Appelsiensaus, Pepersaus, Archiducsaus of Wildsaus)</small>	€ 3,35/stuk
Koude sauzen (zigeuner, tartaar, cocktail)	€ 3,85/stuk

Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 5,85/liter
Aspergesoep met stukjes asperges	€ 6,80/liter
Kippen crèmesoep met stukjes kip	€ 6,60/liter

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.

