



MIENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

SINDS  1968

H A V E R M A N S

≡ MEAT & MORE ≡

Houtseweg 41 - 2340 Beerse - Tel.: 014 61 41 41
bestellen@havermans.be - www.havermans.be

Kerst bestellen voor 17 december
Oudjaar bestellen voor 24 december

Hoe bestellen?

- In de winkel, u krijgt meteen een bestelbon mee.
- Via bestellen@havermans.be , bestelling is pas geldig na bevestigings mail met uw bestelnummer.

Na het verstrijken van de uiterste bestel datum zijn wijzigingen/annuleringen niet meer mogelijk.

KERST bestellen voor 17 december
OUDEJAAR bestellen voor 24 december

Waarborgen

Voor een vlottere werking dienen vanaf dit jaar ALLE waarborgen contant betaald te worden.

Pizzaparty

Toestellen dienen de dag nadien terug gebracht te worden bij openen van de winkel.

Afhalen

Controleer even je bestelling na afhalen, zo kunnen we nog tijdig eventuele problemen oplossen ☺

APERITIEFHAPJES

Warme hapjes/tapassschotel

€ 7,45/pers

Schotel om op te warmen in de oven (voor 5 personen)

- worstenbroodje
- minipizza
- kipsaté
- grillworstspies
- chicken wing
- mini vidé
- kipknabbel
- Oosterse gehaktballetjes

Minipizza*

10 stuks - € 12,00

Kleine pizzaatjes met bolognaisesaus, kaas en hesp.

Bladerdeeghapjes*

12 stuks - € 9,50

Assortiment 4 smaken: zalm, gehakt, curry en champignons

De klassieke bladerdeeghapjes met 4 smaken, op te warmen in de oven.

Ambachtelijke mini vidé*

12 stuks - € 0,95/st

- kip-curry
- garnalen
- ham
- kaas

Mini worstenbrood*

12 stuks - € 0,95/st

Met fijne vulling van kalfsgehakt.

**ook op te warmen in de pizza oven van de pizzaparty*



SOEPEN

Tomatencrèmesoep met balletjes	€ 5,20/l
Roomsoep van kreeft	€ 8,50/l
Champignonroomsoep	€ 5,75/l
Feestsoep TOPPER	€ 5,75/l

kalfsbouillon/kipfilet/asperge

Soepen verpakt per 3 personen (1l).

VOORGERECHTEN

Zalmhaasje gemarineerd in Hendrick's Gin € 11,95/pers
Zacht gemarineerde zalm met crème van mierikswortel en frisse salade van granny smith en rode biet.

Vitello tonato € 10,95/pers
Dun gesneden, traag gegaard kalfsgebraad. Afgewerkt met rucola, zongedroogde tomaten, kapertjes en een heerlijke saus.

Carpaccio 'HAVERMANS' € 10,95/pers
Rundsfilet van Belgisch wit-blauw, rucola, zongedroogde tomaten, Parmaham, pijnboompitten, parmezaan en fleur de sel.
Ook zonder garnituur verkrijgbaar. € 3,95/pers

GARNITUREN

Aardappelkroketten (per veelvoud van 10 stuks)	€ 3,50/10 stuks
Appel gevuld met veenbessen (per 2 verkrijgbaar)	€ 5,00/2 stuks
Aardappelpuree (300 gr)	€ 3,10/pers
Aardappelgratin (300 gr)	€ 3,30/pers

Noordzecocktail klassiek € 9,20/pers
Grijze garnalen, tomaat, eitje, surimi van krab, sla en zachte cocktailsaus.

Kipcocktail klassiek € 8,20/pers
Kipfilet van hoevekip, tomaatjes, sla, eitjes en zachte cocktailsaus.

Sint-Jacobsschelp (Warm) € 11,95/pers
Royaal gevuld met Sint-Jacobs vruchten, garnalen en zalm in een zachte vissaus.

Koninginnenhapje - kip (Warm) € 4,20/pers
Vol-au-vent van hoevekip, champignons en gehaktballetjes. Zelf nog te garneren, koekje en vulling worden apart geleverd.



HOOFDGERECHTEN

Everzwijnfilet met wildsaus € 18,70/pers
Everzwijnfilet zacht gemarineerd en gegaard op lage temperatuur. Hierbij komt een garnituur van witloof, Franse boontjes met spek, erwten, wortelen en één saus naar keuze.

Varkenshaasje van de Chef € 16,25/pers
Varkenshaasje gegaard op lage temperatuur met garnituur van witloof, Franse boontjes met spek, erwten, wortelen en één saus naar keuze.

Kalkoenfilet op winterse wijzen € 15,85/pers
Ovengebakken kalkoenfilet, getrancheerd met witloof, Franse boontjes met gerookt spek, erwten, wortelen en één saus naar keuze.

Visserspotje € 19,20/pers
'Pannetje' met zalmfilet, tongrolletjes, scampi's en garnalen. Afgewerkt met een heerlijke suprême saus en groentjes.

Al deze gerechten zijn zonder aardappelgarnituren, maak uw keuze op vorige pagina

AL 36 JAAR EÉN VAN ONZE FEESTTOPPERS!

Feestkalkoen € 53,50/st
(voldoende voor 3-4 personen)
Deze feestkalkoen kan met naar keuze fruit- of groenten garnituur en fruit- of vleessaus.

Gevulde feestkalkoen op twee wijzen € 95,20/st
(voldoende voor 6 tot 8 personen)
Gegaarde feestkalkoen met vulling van kalkoenfilet en groenten. Gepresenteerd op 2 schotels (fruit- en groenten assortiment) met fruit- en vleessaus.
Deze schotels dienen enkel nog opgewarmd te worden.

Gevulde feestkalkoen - niet gebakken € 56,00/st
(voldoende voor 6 tot 8 personen)
Wordt ovenklaar geleverd, enkel nog garen gedurende 4-5 uur op 120°C.

Gevulde feestkalkoen - gebakken en gesneden zonder garnituur € 69,00/st
Onze klassieke feestkalkoen reeds gebakken en gesneden, enkel nog op te warmen.
Vergeet geen aardappelgarnituren bij uw hoofdgerechten te bestellen!



FEESTBUFFET

vanaf 4 personen

€ 29,50/pers

enkel met de feestdagen

- Gebraad met boontjes
- Russisch ei
- Hespenrolletjes asperge
- Aardappelsalade
- Gegrilde kipfilet
- Pastasalade
- Gekookte zalmfilet
- Tomaten
- Noordzeecoocktail
- Boontjes
- Gerookte forelfilet
- Geraspte wortelen
- Gerookte zalm
- Witte koolsalade
- Vitello tonato
- Eitjes
- Carpaccio van witblauw runds (vlimmeren)
- Sausjes (100gr/pers)

Denk eraan om een heerlijke dessert te bestellen



VOOR DE HOBBYKOK

Voor zij die liever zelf de handen uit de mouwen steken...

Varkensvlees uit Merksplas (Duroc)

(H)eerlijk, mals, sappig en gezond, laat je eens verrassen en proef de meerwaarde van het 'van boer tot bord' principe.

- Gebraad van de rug
- Varkenswangetjes
- Varkenshaasjes
- ...
- Varkenskroontje

Rundsvlees uit de Kempen

- Filet pur
- Ossestaart
- Entrecôte
- Endvogel (stoofvlees top kwaliteit)
- Filet ziel
- ...
- Rosbief

Wild

- Fazant
- Everzwijn
- Parelhoen
- Haas
- Kwartel
- ...
- Hertenkalf

Denk eraan om tijdig te bestellen voor een vlotte werking!

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!

VOLLEDIGE MENU'S

vanaf 2 personen verkrijgbaar

FAMILIEMENU

vanaf 2 personen
€24,90/pers

Koninginnenhapje
van kip

*

Tomatenroomsoep
met balletjes

*

Kalkoenfilet op winterse
wijzen met groenten
(+ 6 kroketten/pers)

*

Chocomousse
OF
Tiramisu



FEESTMENU

vanaf 2 personen
€29,90/pers

Kipcocktail

OF

Carpaccio 'Havermans'

*

Tomatenroomsoep
met balletjes

*

Varkenshaasje van de chef

OF

Everzwijnfilet met wildsaus
(+ 6 kroketten/pers)

*

Chocomousse
OF
Tiramisu

ONZE TOPPER

FIJNPROEVERSMENU

vanaf 2 personen
€ 39,90/pers

Vitello tonato

OF

Carpaccio 'Havermans'

*

Feestsoep

OF

Tomatenroomsoep

*

Duo van Parelhoenfilet en
everzwijnfilet met gevulde
appeltjes en groenteboeket

OF

Visserspotje met zalmfilet,
tongrolletjes, scampi en
grijze garnalen
(+ 6 kroketten/pers)

*

Desserten pallet van
4 verschillende minidesserts



GERIJPT VLEES

Net zoals vroeger laten we vlees rijpen, hierdoor krijgen we een authentieke smaak beleving. Afhankelijk van het ras rijpen we tussen de 3 - 9 weken. Vermelde prijzen zijn in het been.

Holstein Premium - Oostenrijk € 31,50/kg

Iets grovere maar malse structuur, door de vetmarmering mooi vol van smaak.

Montbélarde - Frankrijk € 34,50/kg

Fijn van structuur, kruidige en lichte botersmaak.

Boeuf Normande - Frankrijk € 34,50/kg

Ongekende parel uit Frankrijk, een echt pré salé ras wat wordt verkregen door het buiten grazen. Vol van smaak.

Belgisch Witblauw van de Kempen € 26,00/kg

Ons eigenste witblauw, ongekende malsheid in combinatie met een magere structuur en aangename vleessmaak.

→ vraag naar ons actueel aanbod van rassen!

HOE BEREID IK DRY-AGED VLEES

- Steek het vlees gedurende 60-90 minuten in een oven van 50°C. Hierdoor gaat het vlees ontspannen alsook mooi op temperatuurkomen.
- Vlees kruiden naar wens voor het bakken
- Vlees langs beide kanten enkele minuten (afhankelijk van de dikte) aanschroeien
- Na het bakken laten we de steak enkele minuten rusten

Let op: tijdens het rusten trekt de warmte verder in het vlees, hierdoor gaart het stilletjes verder



LIKE US ON FACEBOOK!



ACTIEPRIJS

GOURMET OF FONDUE MENU ALL-IN

vanaf 4 personen

fondue all-in normaal: € 25,18

nu € 23,90/pers

gourmet all-in normaal: € 26,08

nu € 24,77/pers

Feest soep

OF

Tomatencrèmesoep

*

Gourmet

OF

Fondue

*

Groentenschotel

sausjes 100 gr per persoon

*

Chocomousse

OF

Tiramisu

TEPPAN YAKI 2.0

€ 16,45/pers

- Rundsbiestuk chateau
- Lamskroontjes
- Kalkoenfilet
- Entrecote van Duroc
- Slavinkjes
- Kipsatés gemarineerd
- Pitavlees
- Miniworstjes (verschillende smaken)
- Varkenshaasje
- Scampi gemarineerd
- Zalmfilet
- Kabeljauwhaas

Huur teppan yaki plaat

€ 10,00/toestel

FONDUEPARTY

€ 12,15/pers

Fondue assortiment bestaat uit:

- Rundsbiestuk chateau
- Kipfilet
- Mini-vinkjes
- Miniworstjes (verschillende smaken)
- Fondueballetjes (verschillende smaken)



GOURMETPARTY

€ 13,05/pers

Assortiment van 8 verschillende vleessoorten:

- Rundsbiefstuk chateau
- Schnitzel
- Hamburgertje
- Pitavlees
- Kalkoenfilet
- Slavinkje
- Cordon blue special
- Miniworstjes
(verschillende smaken)

STEENGRILLPARTY

€ 13,40/pers

Assortiment van 9 verschillende vleessoorten:

- Rundsbiefstuk chateau
- Lamskroon
- Kalkoenfilet
- Entrecote van Duroc
- Slavinkje
- Kipsaté gemarineerd
- Pitavlees
- Varkenshaasje
- Mini worstjes

MEATLOVERS PLATE

€ 23,46/pers

- 3 soorten gerijpte entrecote
- Parelhoenfilet
- Chateaubriand
- Worstje van mangalica
- Grillburger van wagyu
- Hoevekip
- Lamskroontje
- Limousin kalfsentrecôte

SUPPLEMENT WILD

€ 8,95/pers

Als aanvulling bij een andere schotel (± 150 gr)
Parelhoenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, worstje van wild (everzwijn/herten), ree burgertje.

WINTER BBQ

€ 18,95/pers

€ 12,95/pers (enkel vlees)

- Half BBQ worst
- Varkenshaasje
- Scampisaté
- Kippensaté
- Biefstuk tournedos*
- Koude of warme groenten

***Gerijpte entrecote Belgisch Witblauw**

€ 2,00/pers

KIDS BBQ

€ 5,00/pers

- Kipsaté huis
- Balletjes spies
- Chipolata worstje

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU !

GROENTENSCHOTELS

Koude groentenschotel vanaf 2 personen

€ 7,45/pers

Ons assortiment koude groenten komt in verschillende potjes, hierdoor makkelijk te verdelen over de tafel of in buffet vorm te plaatsen.

- Pasta salade
- Boontjes
- Wortelen
- Tomaten
- Aardappelsalade
- Witte koolsla
- Gekookt eitje
- Rauwkostsalade van het huis

Warme groentenschotel vanaf 2 personen

€ 7,15/pers

- Erwten
- Wortelen
- Boontjes in spek
- Witloof
- Appel met veenbessen
- Gratintaartje



SAUSEN

Warme sausen (per 300 en 600g)

€ 1,30/100gr

- Champignonsaus
- Peperroomsaus
- Fruitsaus
- Vleessaus
- Jagersaus

- Wildsaus

€ 1,80/100gr

Koude sausen (±150g)

€ 1,50/potje

- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Zigeunersaus
- Tartaarsaus
- Currysaus
- Looksaus
- Mayonaise

Assortiment 7 sausen

€ 7,80/assortiment

Heeft u liever alle sausen? Met ons assortimenten pakket heeft u alles in huis.

DESSERTS - EIGENWERK

Dessertenpallet 4 smaken

€ 9,95/4 st

- Chocomousse van callebaut
- Irish coffee parfait
- Tiramisu
- Callebaut bianca met speculoos en oreo

Tiramisu

€ 2,85/potje

Chocolademousse callebaut

€ 2,85/potje

Rijstpap

€ 2,65/potje





PIZZA PARTY

vanaf 4 personen

€ 13,95/pers

Een echte topper voor jong en oud, wie heeft stiekem Italiaans bloed in zich en maakt de lekkerste pizza's? Wij hebben toestellen van 4 & 6 personen ter beschikking.

Pizza bodems (6st)	Pitta
Kipfilet	Tomatensaus speciaal
Pizza kruiden	Rode/groene paprika
Gekookte natuurham	Mozzarella
Rucola	Verse champignons
Italiaanse ham	Gemalen kaas
Bicky ajuin	Ajuin
Salami	Gehakt balletjes
Zwarte/groene olijven	Ananas
Scampi	Kebabvlees
Tomatenblokjes	Hot pizza saus
Crispy bacon	Groene pepers
Tomatensaus v/h huis	BBQ-saus

Toestel € 10,00/huur

Borg toestel (cash) € 50,00/toestel

Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig/proper/volledig terug brengen van de toestellen. De toestellen dienen de dag erna terug gebracht te worden tussen 8:30 en 09:00



HAMBURGER PARTY

vanaf 4 personen

€ 13,95/pers

5 verschillende mini hamburgers	Witte kool
Verschillende broodjes	Tomaten
Sla	Ajuin schijven
Bicky ajuin	Komkommer
Cheddar kaas	Mayonaise
Gerookt spek	Ketchup
	Bickysaus
	BBQ-saus

Huur grill (4-5 personen) € 5,00/stuk

Borg (dient cash betaald te worden) € 20,00

- Er is een **borg** (cash te betalen) van toepassing op sommige schotels en borden.
- Prijzen onder voorbehoud van prijswijzigingen/drukfouten.
- Feestfolder enkel geldig tijdens eindejaarsperiode.





WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.HAVERMANS.BE



TIP
BESTEL
TIJDIG



Openingsuren tijdens de feestdagen

23 december 08:30 - 18:00	30 december 08:30 - 18:00
24 december 08:00 - 13:00	31 december 08:00 - 13:00
25 december 09:15 - 11:00 (enkel afhalen bestellingen)	1 januari gesloten
26 december 08:00 - 13:00	2 januari 09:30 - 10:00 (enkel afhalen bestellingen voor zaterdag en zondag)
27 december 08:00 - 12:00	3 januari gesloten
28 december gesloten	4 januari gesloten
29 december 08:30 - 18:00	5 januari Wij zijn er weer voor u ☺ 08:30 - 18:00

Wij danken u voor het vertrouwen dat u het afgelopen jaar in onze zaak stelde!
www.havermans.be



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

11_2020_1000