

Feestfolder 2026-2027

FEESTELIJK GENIETEN,
ZONDER ZORGEN IN DE KEUKEN

Lore's menu 39.95€ pp

Ravioli met boschampignons, truffelsaus en beukenzwam
Parelhoenfilet fine Champagne*
Tiramisu met amandel en amarenakers

Hanne's vismenu 42.95€ pp

Gebrande zalm met parelcouscous
Vispannetje van het huis*
Trio van mini dessertjes
(chocomousse, crème brûlée en maison)

Febe's menu 32.95€ pp

Tomatensoep met balletjes
Gevulde kip ballotine met portosaus*
Feestgebakje

Brabo

*Alle hoofdgerechten zijn vergezeld van groentenkrans

Aperitiefhapjes

Trio van koude amuses	7.50€ pp
Apérobox warme ovenhapjes 20st	21.85€/box
Tapasschotel de luxe voor 4 à 6 pers	50.00€/plank

Soepen

Tomatensoep met balletjes	3.00€ pp
Boschampignonsoep	3.00€ pp
Aspergeroomsoep met gerookte zalm	4.00€ pp
Bisque van kreeft	6.00€ pp

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Vitello Tonnato	12.95€ pp
Gebrande zalm met parelcouscous	12.95€ pp
Rundscarpaccio met parmezaan en garnituur	10.95€ pp

Warme voorgerechten

Risotto met gebakken zalm	12.95€ pp
Ravioli met boschampignons en truffelsaus	12.95€ pp
Raviolo met kreeft in een dillesausje	12.95€ pp
Vispannetje van de chef	12.95€ pp
Scampi's "Brabo"	12.95€ pp



Hoofdgerechten vis

Gebakken zalm suprême & zuiderse groentjes	20.95€ pp
Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus	20.95€ pp
Vispannetje van de chef	20.95€ pp
Scampi “Brabo” 9st	20.95€ pp

Hoofdgerechten vlees

Varkenshaasje met peperroomsaus	19.95€ pp
Kalkoenpavé mignon met portosaus	19.95€ pp
Stoofpotje van hert	21.95€ pp
Gevulde kip ballotine met portosaus	19.95€ pp
Parelhoenfilet “Fine Champagne”	22.95€ pp
Zachtgegaarde varkenswangetjes op de wijze van de chef	21.95€ pp

Alle hoofdgerechten worden vergezeld van aangepaste groenten en saus.

Aardappelbereidingen

Puree = 2.50€ pp
Kroketten per 20 stuks = 4.50€ per zak
Gratin = 3.00€ pp
Denappels per 20 stuks = 6.00€ per zak



Feesttoppers

Kerstkalkoen

20.50€ pp

Gevulde kalkoen (minimaal 6 per.) Vergezeld van aangepaste warme groenten, een beetje zoet, saus.
Aardappelbereiding apart te bestellen naar keuze.

Warme beenham

16.95€/18.95€ pp

Dit is de specialiteit van het huis.
+ koude groenten 16.95€ pp
+ warme groenten 18.95€ pp
Op zijn geheel af te halen of reeds voorgesneden.
Beenham zit vacuüm verpakt. Exclusief aardappelbereiding.

Hamburgerparty

16.50€ pp

Bak zelf hamburgertjes op een steengrill of tepanyaki plaat en stel uw eigen burger samen.
4 verschillende hamburgers en 4 broodjes. Garnituren en sauzen.
Snij uw broodje open, neem wat garnituren en sauzen, ... En smullen maar!



Gezellig tafelen

Fondue

13.00€ pp

Kip-, runds- en varkensvlees, balletjes, spekrolletjes, grilworst en witte pens

Mixed fondue balletjes

13.50€ pp

Mix van 20 kleurrijke gehaktballetjes

Tepan Yaki

18.00€ pp

Scampisaté, gemarineerde zalm, kipfilet, traag gegaard spek, gyros, grillworst, lamsvlees en steak.

Klassieke gourmet

13.00€ pp

Steak, varkenshaasje, kalkoenlapjes,
mini hamburgers en mini kaasburgers, spekvinkjes, chipolata, grillworst.

Kindergourmet

7.00€ pp

Mini worstjes en burgers, spekvinkjes, grillworst

Wildgourmet

22.95€ pp

Hertenfilet, eend, lam, everzwijn en fazant

Groenten en sausjes

-Koude groentenschotel	5.95€ pp
-Bakgroenten	7.95€ pp
-Koude sausjes: per potje van 150gr	2.00€ per potje
-Warme sausen: per potje van 500gr	7.50€ per potje



Koude buffetten

Dit alles mooi gegarneerd met vers fruit! Hierbij voldoende groenten, aardappeltjes, sausjes en broodjes.

Gevarieerde vleesschotel — 17.95€ pp

Gekookte ham, fricandon van het huis, gebakken kipfilet, rauwe ham met meloen, varkensgebraad.

Zalm/ tomaat garnaal — 28.95€ pp

Gekookte ham, fricandon van het huis, gebakken kipfilet, rauwe ham met meloen, varkensgebraad, tomaat garnaal en gepocheerde zalm.

Koud buffet "Nathalie's choice" — 29.95€ pp

Gekookte ham, fricandon van het huis, gebakken kipfilet, rauwe ham met meloen, varkensgebraad, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, gerookte zalm en heilbot.

Visbuffet de luxe — 34.50€ pp

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde zalm, tomaat garnaal, perzik met tonijn, gerookte forel, langoustines.

Kaasschotel — 17.95€ pp

Gevarieerd assortiment aan kazen, 300g/pp
afgewerkt met gedroogd fruit en notenmix.

Fruitplank — 7.50€ pp

Broodjesassortiment - advies 6 pp — 5.00€ pp



Bestellen

VIA ONZE WEBSITE: WWW.BRABOZOMERGEM.BE
U ZAL EEN BEVESTIGINGSMAIL ONTVANGEN MET EEN OVERZICHT EN BESTELNUMMER.
BRENG DIT MEE BIJ AFHALING.
OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN, VRAGEN WIJ U UW BESTELLING TIJDIG DOOR TE GEVEN!
VOOR 24/12 EN 25/12 GRAAG TEN LAATSTE ZATERDAG 19/12
VOOR 31/12 EN 01/01 GRAAG TEN LAATSTE ZATERDAG 26/12
BESTELLINGEN NA DE AANGEGEVEN DATA KUNNEN NIET MEER AANVAARD WORDEN.

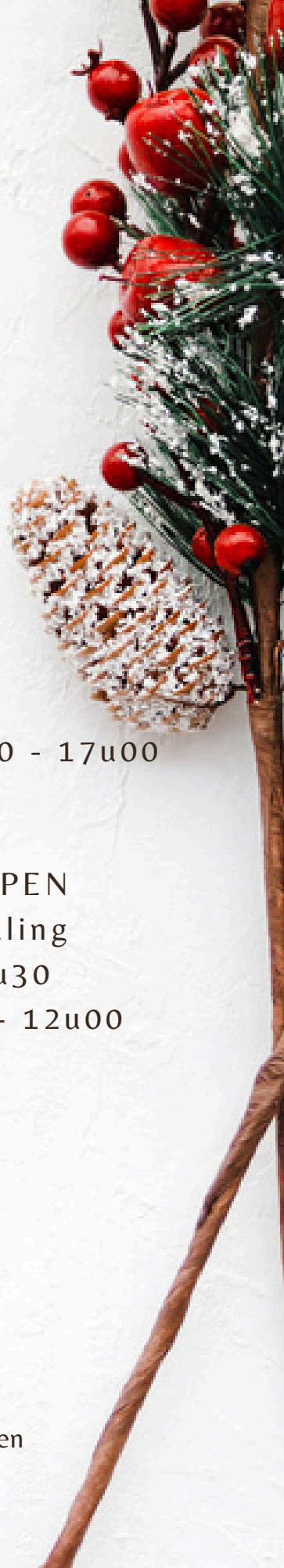
Afhalen

U KRIJGT EEN TIJDSBLOK WAARIN U UW BESTELLING KAN AFHALEN. DIT JAAR KAN U TERUG EERST AFREKENEN IN ONZE WINKEL EN DAARNA AFHALEN AAN ONS AFHAALPUNT IN DE BLAUWERSSTRAAT.

DIT JAAR WERKEN WIJ NIET MET KARTONNEN DOZEN
OM UW BESTELLING AF TE HALEN. U KAN ZELF
BAKKEN MEEBRENGEN OM ALLES VEILIG TE VERVOEREN OF U KAN ONZE
BAKKEN LENEN. HIERVOOR VRAGEN WIJ EEN WAARBORG VAN 5€/STUK.



Filip, Nathalie
Lore, Hanne en Febe
en hun team
wensen jullie prettige feestdagen!



Openingstijden

Zaterdag 19/12 en 26/12: 8u30 - 12u30 13u30 - 17u00
Zondag 20/12: GESLOTEN
Dinsdag 22/12 en 29/12: GESLOTEN
Woensdag 23/12 en 30/12: 8u30-12u30: OPEN
13u30-15u00: enkel afhaling
Donderdag 24/12 en 31/12: 9u00 tot 15u30
Vrijdag 25/12 en 01/01: afhaling van 10u30 - 12u00
Zaterdag 26/12 en 02/01: GESLOTEN
Zondag 27/12 en 03/01: GESLOTEN

TERUG PARAAT WOENSDAG 06/01

Brabo

Wegens organisatorische redenen kan er niet worden afgeweken van deze folder. Aanpassingen zijn dus niet mogelijk.
Alvast bedankt voor uw begrip.