
MICHIELSEN
MICHIELSEN
V.U. DIETER SMEULDERS / ANSELMOSTRAAT 43 / 2018 ANTWERPEN
TAFELEN MET MICHIELSEN
IS ALTIJD EEN FEEST!

INHOUD

Openingsuren feestdagen	2
Praktische weetjes	4
Apero time	6
Truffel en terrines	8
Soepen	9
Voorgerechten	9
Hoofdgerechten	10
Onze klassiekers	10
Fonds & sauzen	11
Aardappelbereidingen	11
Groentjes	11
Vers vlees	13
Bakwijze van mijn kalkoen	14
Gevulde kalkoen & specialiteiten	15
Fun cooking	16
Kaasschotels	17
Buffetten	19
Pain Surprise	19
Koffieversnaperingen	20
Klein gebakjes	20
Kerststronken	21
Nieuwjaarstaartjes	21
Suggestiewijnen en bubbels	22

AANGEPASTE OPENINGSUREN DECEMBER & JANUARI

MAANDAG	**18 dec** Open van 9u tot 18u Afhalen van 9u tot 18u Leveringen tussen 9u en 14u	**25 dec** Gesloten	**1 jan** Gesloten
DINSDAG	**19 dec** Open van 9u tot 18u Afhalen van 9u tot 18u Leveringen tussen 9u en 14u	**26 dec** Open van 9u tot **16u** Afhalen van 9u tot 16u Leveringen tussen 9u en 14u	**2 jan** Open van 9u tot **16u**
WOENSDAG	**20 dec** Open van 9u tot 18u Afhalen van 9u tot 18u Leveringen tussen 9u en 14u	**27 dec** Open van 9u tot **16u** Afhalen van 9u tot 16u Leveringen tussen 9u en 14u	**3 jan** Open van 9u tot **16u**
DONDERDAG	**21 dec** Gesloten	**28 dec** Gesloten	**4 jan** Gesloten
VRIJDAG	**22 dec** De winkel is gesloten Afhalen van 12u tot 13u Leveringen tussen 12 en 14u	**29 dec** De winkel is gesloten Afhalen van 12u tot 13u Leveringen tussen 10u en 13u	**5 jan** Open van 9u tot 18u
ZATERDAG	**23 dec** De winkel is gesloten Afhalen van 12u tot 14u Leveringen tussen 9u en 13u	**30 dec** De winkel is gesloten Afhalen van 12u tot 14u Leveringen tussen 9u en 13u	**6 jan** Open van 9u tot **16u**
ZONDAG	**24 dec** De winkel is gesloten Afhalen van 9u tot 14u Leveringen tussen 11u en 14u	**31 dec** De winkel is gesloten Afhalen van 9u tot 13u Leveringen tussen 11u en 13u	**7 jan** Gesloten



Wat gaat de tijd vlug!
Mijn vorig schrijven, 365 dagen geleden, zit nog vers in het geheugen en ik moet alweer een jaar evalueren.

Voor Michielsen een jaar vol veranderingen.
De prijzen van de grondstoffen die varieerden continu. Met als gevolg: stijgingen en dalingen die elkaar in snel tempo opvolgden.
De extreme loonindexatie begin 2023 zorgde ervoor dat we als bedrijf economisch verantwoord moeten werken en meer moeten inzetten op efficiëntie en automatisatie. Tegelijkertijd moeten we er bovendien voor zorgen dat de kosten voor hospitality niet de pan uitrijzen.

2023 leerde ons dat we zelfs met minder middelen maar met meer efficiëntie niet moeten inboeten op kwaliteit en service: dat is waar Michielsen al meer dan 50 jaar voor staat.
Ook in het nieuwe jaar zullen we ons ten volle inzetten om te evolueren naar een moderne maar toch ambachtelijke slagerij van de toekomst. Met oog voor topkwaliteit en met een klassevolle service.

Onze slogan voor dit jaareinde en voor 2024 is dan ook "LESS IS MORE".

Fijne feestdagen.
Dieter



Scan deze QR code voor onze folder "wild & gevogelte"



Scan deze QR code voor een digitale versie van deze feestbrochure



HOE PLAATS IK MIJN BESTELLING?

U kan op verschillende manieren uw bestelling plaatsen:
- Online via de webshop www.keurslager-michielsen.be
- Via mail naar bestel@keurslager-michielsen.be
- Tijdens de openingsuren: telefonisch op het nummer 03 238 51 13 of in de winkel.

OPGELET: OP 23, 24, 25, 29, 30 EN 31 DECEMBER WORDEN GEEN BESTELLINGEN OPGENOMEN: NIET PER TELEFOON EN NIET IN DE WINKEL.

BONNUMMER

Bij het plaatsen van uw bestelling ontvangt u een bestelbon met een uniek bonnummer en het tijdstip voor afhaling. Breng dit bonnummer bij het afhalen zeker mee en tracht het vermelde tijdstip te respecteren. Dit garandeert een vlotte werking van ons atelier en voorkomt dat u langer moet wachten dan nodig.

Bij het binnenkomen in de winkel neemt iedereen een ticketje met een volgnummer aan de automaat.

Plaatst u uw bestelling via de webshop of via email, dan ontvangt uw unieke bonnummer via mail. Hou dit bonnummer zorgvuldig bij: enkel dit bonnummer geldt als bevestiging van uw bestelling. Heeft u geen mail ontvangen met bevestiging en bonnummer, dan is uw bestelling niet geregistreerd. De bevestiging kan enkele dagen in beslag nemen. Wij danken u voor uw begrip.

BIJBESTELLINGEN EN AANPASSINGEN

Denk goed na voordat u een bestelling plaatst en probeer zoveel mogelijk alles in één keer door te geven. Een bijbestelling plaatsen kan uiteraard, maar elke bijbestelling wordt als een aparte bestelling ingegeven en kan voor misverstanden zorgen. Aanpassingen aan bestaande bestellingen trachten te vermijden aub.

MANCO

Wij werken met dagverse producten en zijn afhankelijk van de aanvoer van onze leveranciers. Bij een manco nemen wij ons het recht om u een evenwaardig alternatief product voor te stellen. U mag bij afhaling van uw bestelling het alternatieve product weigeren.

UITERSTE BESTELDATUM VOOR KERSTMIS

In de winkel en telefonisch: 22 december
Per mail of online via de webshop: 23 december 12u,
daarna sluit ons bestelprogramma af.

UITERSTE BESTELDATUM VOOR NIEUWJAAR

In de winkel en telefonisch: 29 december
Per mail of online via de webshop: 30 december 12u,
daarna sluit ons bestelprogramma af.

BESTELLING AFHALEN

Voor een goede organisatie en om de wachttijden te beperken, vragen wij u om uw bestelling af te halen op de dag van het feestgebeuren omdat wij met dagverse producten werken en streven naar een perfecte kwaliteit.

Heeft U een bestelling voor 25 december? Dan vragen wij u om uw bestelling af te halen op 25 december tussen 10u en 12u. Dit om de grote toeloop en lange wachttijden te voorkomen op 24 december! MOMENTEEL GESLOTEN OP 25/12!!
Wacht geduldig uw beurt af. Onze medewerkers doen hun uiterste best om van uw feestgebeuren een echt feest te maken.

KAN MIJN BESTELLING GELEVERD WORDEN?

Natuurlijk kan dit! Op 24 en 31 december wordt er geleverd in de loop van de dag. Behalve op 24 en 25 december, 31 december en 1 januari gelden onze normale levertarieven. Om onze chauffeurs tijdens de feestdagen extra te motiveren. Onze speciale leveringsvoorwaarden vindt u online terug. Leveringen kunnen enkel elektronisch betaald worden aan de chauffeur. Onze chauffeurs doen hun uiterste beste om uw bestelling met de meeste zorg en tijdig ter plaatste af te leveren. Wees geduldig en begripvol aub.

WAARBORG

Alle waarborgen worden bij het terugbrengen van het geleende materiaal teruggestort op uw rekening. Wij trachten uw waarborg binnen de 7 dagen terug te storten. Voor meer info over het terugbetalen van uw waarborg vragen wij u vriendelijk te mailen naar boekhouding@keurslager-michielsen.be met duidelijke vermelding van uw naam, rekeningnummer en het bonnummer van uw bestelling. Bestelt u online, geef dan bij het afronden van uw bestelling het rekeningnummer in waarop de waarborg teruggestort dient te worden.

• Bord voorgerecht	€ 12.50
• Porselein warm voor- of hoofdgerecht	€ 12.50
• Porseleinen potjes en schalen	€ 12.50
• Leeggoed bakken	€ 10.00

Charcuterie wordt op maandag 24 en 31 december vers van het mes gesneden, dit om een optimale kwaliteit te garanderen.

BETALEN

Wordt u tijdens het plaatsen van uw bestelling de mogelijkheid geboden om vooraf te betalen, dan verzoeken wij u om dit ook te doen. Zo beperkt u de wachttijd aan de kassa. Vooraf betalen kan enkel wanneer er geen producten met richtprijzen besteld zijn (VB: gewichtsartikelen).

BESTELLING NAKIJKEN

Controleer bij het thuiskomen uw bestelling. Als er iets zou ontbreken, dan stellen we alles in het werk om u zo snel mogelijk te helpen.

Voor een vlotte organisatie in ons atelier worden alle schotels alsook fondue en gourmet per persoon netjes, overzichtelijk en stijlvol per persoon gepresenteerd. Uitzondering: onze buffetten.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande prijslijsten. Bij prijsverschillen tussen bestelling en kassaticket gelden de prijzen van het kassaticket als correcte prijzen.

APERO TIME

De hapjes die je bij het aperitief geeft, zijn als een trailer voor een film: kleurrijk en uitnodigend. Een weerspiegeling van wat nog komen zal!

WARME/KOUDE HAPJES

Amuses

9043	5 stuks (1 van elk)	€ 15.00
9022	10 stuks (2 van elk)	€ 30.00
9033	15 stuks (3 van elk)	€ 45.00
9041	20 stuks (4 van elk)	€ 60.00

Bestaande uit:

Amuse Schotse zalm: Lollo Bianco / prei / Schotse zalm / scheuten
Amuse Thaise kip: kip op Thaise wijze / rucola / mais / pepers / ananas
Amuse Caesar: ijsberg / hoeve kip / ansjovis / bieten / Parmezaan
Amuse Rivierkreeft: Lollo Bianco / komkommer / kreeftjes / cres / Cognac
Amuse op z'n Deens: rode ui / jonge haring / crème / dille

Warme hapjes naar keuze € 7.99

9250	Mini kaas vidé (6 st)
9253	Mini worstenbroodje met kalfsvlees (6 st)
9254	Mini pizza (veggie) (6 st)
9257	Mini loempia met dipsausje (10 st)
9039	Pizza puntjes (4 st)
9261	Kipnuggets (10 st)

Assortiment warme hapjes

Assortiment bestaande uit mini worstenbroodjes, minipizza's, mini kaashapjes, mini kaashorentjes, bladerdeeg gebakje

9031	10 stuks	€ 12.99
9032	15 stuks	€ 18.99

CANAPÉ DE LUXE

9024 Verpakking van 35 stuks € 59.00
5 Wraps met zalm en kruidenkaas
5 Katerhapjes
5 Honing pepertjes
5 Groene peperoni gevuld Prosciutto di Parma
Heerlijke dip met grissini Truffel-Parmezaan salami / potje gemengde olijven / potje ansjovisjes / Ibiza chips

ETAGÈRE MICHIELSEN

9023 Voor 4 pers.+ € 69.00
Bestaande uit: Gerookte zalm / Parmezaan krullen / prosciutto di Parma / mortadella / ansjovis op spies / pastrami / truffelsalami / gevulde peppedew / honing pepertjes / gevulde groene pepers / een heerlijk dip met grissini stokjes / groenen olijven en Ibiza chips

KOUDE HAPJES

Half zongedroogde tomaatje 150g
Groene olijven met knoflook 150g
Zwarte olijven met knoflook 150g
Italiaanse olijvenmix 150g
Appel kappertjes 150g
Gegrilde artisjokken 150g
Ansjovisjes met look 150g
Ansjovisjes op Oosterse wijze 150g
Peppedew met roomkaas 150g
Dadels gevuld met roomkaas 125g
Hummus natuur 160g
Hummus Sweet & Sour peppers
Hummus Puttanesca 180g
Mascarpone feta peppadew 150g
Zoute aardappeldip 150g topper
Grissini stokjes
Breekbrood

Cacciatore
Abruzzese
Saltuffo met Parmezaan gesneden
La Geganta
Indische balletjes 150g
Salami blokjes 150g
Kaasblokjes 150g
Mozzarella
Mozzarella met truffel
Burrata
Parmezaan ca 250g
Parmezaan schilfers 150g
Kaasstengels
Kaasvlinders

ANTIPASTI

De prijzen van de hapjes
vindt u terug op onze website.

Viaggio Di Gusto Centro Italia
Parma / Panchetta / salami

Viaggio Di Gusto Sud Italia 140g
Parma / Copocollo / Spianata / salami

Viaggio Di Gusto Nord Italia 140g
Speck / Bressaola / salami

Prosciutto di Parma 100g
Parmaham 16 maanden Maletti

Prosciutto Cotto 110g
Gekookte Italiaanse ham Maletti

Panchetta Tradizionale 110g
Gedroogd buikspek Maletti

Mortadella Ducale 110g
Italiaanse kookworst Maletti

Bressaola 90g
Gedroogd rundsvlees

CHIFFONADE

Flinterdun gesneden

Coppa chiffonade
Gedroogd nekvlees

Speck chiffonade
Gedroogd spek op de wijze van Parma

Prosciutto Crudo chiffonade
Gedroogde Italiaanse ham

Salami Gentile chiffonade
Italiaanse salami

WRAPS

9459 Assortiment wraps
€ 13.99

Zalm / hot chicken / tomaat
Parmezaan / zoete aardappel



TAPAS TIME

9084 **Tapas for 2** € 19.95/2p
Bordje met tapas voor twee personen
Bestaande uit: Manchego / La Geganta / rilette / prosciutto di Parma / burrata / panchetta / ventricina / olijven / peppadew / gedroogde tomaatjes

9081 **Tapasbord** (4 pers. +) € 49.00/bord
Ruim assortiment heerlijke specialiteiten uit het buitenland
Parmaham / la Geganta / mortadella / panchetta / ventricina picante / domschinken / apero-balletjes / kaas / olijfjes / dipje en ansjovis

9082 **Tapas de luxe** (min. 6 pers.) € 16.95 pp.
Een assortiment van de fijnste delicatessen uit Italië en Spanje
Parmaham / la Geganta / mortadella / panchetta / ventricina picante / domschinken / apero-balletjes / kaas en olijven mooi geschikt op bord. Het geheel aangevuld met 2 amuse-glaasjes van de chef, een heerlijke dip met grissini, pastrami, artisjokken, gevulde dadels, gevulde pepertjes, gemengde olijven, truffel dip.

9034 **Tapas Box** (4 pers.) € 49.95/box
Fles Cava of Prosecco / Ibiza chips / truffelsalami / olijfjes / dipje met dipstokjes / Italiaanse en Spaanse charcuterie.



DE TRUFFEL

Onze truffels komen uit Italië en Frankrijk en worden meermaals per week vers aangeleverd. Op eenvoudig verzoek, zorgen wij voor de gewenste truffel. Deze kan steeds afgehaald of verzonden worden. Dagelijks voor 11u besteld is volgende dag geleverd. Kostprijs van de verzending bedraagt € 18.00. Ons volledig assortiment vindt u terug op onze website.

FEESTTERRINES

Terrines mousses, foie gras en truffels
Ons uitgebreid assortiment vind je terug op onze website.

FEESTELIJKE SOEPEN

3031	Tomatenroom met balletjes	€ 5.85/liter
9055	Velouté van wilde boschampignons	€ 10.00/liter
9068	Witloofvelouté	€ 10.00/liter

KOUDE VOORGERECHTEN

9049 **Carpaccio** € 15.00 pp.
Wit-Blauw 22d gerijpt / Parmigiano Reggiano / Fleur de Sel / black peper / truffelmayonaise / rucola

9053 **Pastrami d'Anvers** € 15.00 pp.
Rundsvlees gebakken en gestoomd / fijne kruiden / honing mosterd / feta / peppedew

9050 **Vitello Tonato** € 15.00 pp.
Kalfsvlees / tonijncrème / pijnboompitten / citroen-basilicum

9052 **Fantasie van wild** € 15.00 pp.
Foie gras Finesse / fazant / eend / mangoconfituur / fantasie

BESTEL TIJDIG UW CARPACCIO VAN RUND, KALF OF HERT

WARME VOORGERECHTEN

9057 **Scampi "Diabolique"** € 16.95 pp.
5 scampi's / tomaat / paprika / pit

9058 **Zwezeriken "Michielsen"** € 16.95 pp.
Zwezerik / Paris blondé / Cognac / zwarte peper

9060 **Tongrolletjes "Kreeftensaus " 3 st** € 16.95 pp.
Tongrolletjes / tomaat / crème / Cognac

VOOR WARME VOORGERECHTEN EN HOOFDGERECHTEN HEEFT U DE KEUZE: PRESENTATIE IN PORSELEIN (WAARBORG € 12.50 /STUK) OF IN STIJLVOLLE WEGWERPVERPAKKING (GEEN WAARBORG)



HOOFDGERECHTEN

9072	**Kabeljauwhaasje** *Kabeljauwhaasje 200g / witte wijnsaus / prei / garnaal*	€ 26.95 pp.
9071	**Fazant "Grand Veneur"** *Borstfilet / witloof / Grand Veneur*	€ 26.95 pp.
9073	**Parelhoen champignon** *Parelhoenfilet / champignons de Paris / cognac / crème*	€ 22.95 pp.
9074	**Kalkoen à la Normande** *Kalkoenfilet gevuld / kalkoenvulling / appeltje / pruimen / mosterd / crème / veenbessen*	€ 22.00 pp.
9088	**Wildstoverij "Michielsen"** *Ragout van de bout / witloof / champignons / veenbessen / wildjus*	€ 16.99/500g
9065	**Hertenkalffilet "Brabançonne"** *Filet / witloof / crème / appel / veenbessen*	€ 28.85 pp.
6066	**Vol au vent met puree "Kids"**	€ 10.99 pp.
6067	**Gehaktballetjes in tomaat en puree "Kids"**	€ 10.99 pp.
9077	**Supplement warme groenten** *Gepocheerde appel / veenbessen / witloof / rode kool / gestoomde worteltjes / gepocheerd peertje / rode kool / champignontoets*	€ 10.00 pp.

ONZE KLASSIEKERS

813	Vidé	€ 22.95/kg
801	Stoofvlees	€ 24.95/kg
552	Konijn met Leffe en ajuin	€ 36.80/kg
5149	Konijn met pruimen	€ 36.80/kg
5001	Kalfsstoofpotje	€ 26.95/kg
510	Kalfsballetjes in tomaat	€ 24.95/kg
827	Waterzooi	€ 26.95/kg
865	Wildstoverij van hert	€ 34.85/kg

OPWARMTIP WARME VOOR- EN HOOFDGERECHTEN:

Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.
Plaats daarna het gerecht (afgedekt) in de oven op 180°C gedurende 35 minuten. Wenst u de gerechten op te warmen in de microgolfoven, dan kan dit gedurende 6 à 8 minuten op 750W.
Vergeet niet halverwege de tijd eens in het gerecht te roeren.

ALLE RECEPTEN EN BEREIDINGEN KAN U TERUG-VINDEN OP ONZE WEBSITE: "BESTEL ONLINE" EN KLIK VERDER NAAR HET DESBETREFFENDE ARTIKEL.

FONDS

Diverse fonds Michielsen per 185ml € 4.99

SAUZEN

Warme sauzen per 185ml € 5.90 tot € 6.99

5614 Fine champagnesaus
5615 Groene pepersaus
5621 Bearnaise saus
5619 Veenbessensaus
5624 Truffelsaus
5623 Portosausje

Koude sauzen per 125ml € 2.00

1100 Mayonaise
1101 Mosterdsaus
110 Tartaarsaus
1105 Looksaus
1108 Pikante saus
1114 Cocktailsaus

AARDAPPELBEREIDINGEN

9085	Aardappelkroketten 10 st	€ 4.99
9086	Amandelkroketten 10 st	€ 5.99
5622	Rösti 10 st	€ 6.95
5601	Aardappelpuree 400g	€ 5.95
5602	Knolselderpuree 500g	€ 7.95
5625	Gegratineerde aardappelen 400g	€ 6.95
5600	Gebakken krieltjes 300g	€ 4.89
5635	Aardappelsla 400g	€ 7.55

TIP: VOOR EEN PORTIE REKENT U PER VOLWASSENE 6 KROKETTEN OF 5 RÖSTI.

GROENTJES

5611	Rode kool met appeltjes 300g	€ 3.60
5610	Gestoofd witlof 4 st	€ 7.98
5606	Gestoofde erwtjes 300g	€ 5.60
5608	Gestoofde erwten en wortelen 300g	€ 5.60
5607	Gestoofde worteltjes 300g	€ 5.60
5605	Gestoofde spruitjes 300g	€ 5.99
5609	Fijne boontjes met champignons 300g	€ 5.99
5613	Gebakken bospaddenstoelen 300g	€ 7.99
5619	Bereide veenbessen 300g	€ 6.99
5612	Gepocheerde appeltjes met veenbessen 2 st	€ 9.80
5626	Gepocheerde peertjes in rode wijn per 4 st	€ 8.90
5629	Gepocheerde peertjes passievrucht per 4 st	€ 8.90
9077	Supplement warme groenten *Gepocheerde appel / veenbessen / witloof / rode kool / gestoomde worteltjes / gepocheerd peertje / rode kool / champignontoets*	€ 10.00





RUND

Bij Michielsen heeft u een uitgebreide keuze aan rundvlees uit binnen- en buitenland!
Belgisch Witblauw, Holstein, Simmentaler, Rubia Galegga, Black Angus, Schotse Angus, Piemontese, Charolais, Blonde Aquitaine, Scottona, ...
Heerlijke ossenstaart of rundschenkel voor uw bouillons of consommé.
Boterzachte rosbief van puntje dikke ziel. Stoofpotje van de schouder (endvogel), plat zenuwstuk, van de spier (draadjesvlees). Tong voor ossentong in Madeirasaus, binnenspier of een stukje filet pur, filet mignon, tournedos op maat en à la carte gesneden met een woordje uitleg naar wens.
Bestel tijdig uw favoriete stuk of snijwijze: filet puur, entrecote, zesrib, ...

KALF

Dé topper van het huis Michielsen!
Belgisch kalfsvlees van topkwaliteit! Een heerlijk stukje voor uw Vitello Tonato, prachtige kalfsschenkels met extra merg voor Osso bucco, carrégebraad met been (kroon) of een prachtig gebraad met spek en rozemarijn. Lekker decadent met een kalfsfilet of pure delicatessen zoals niertjes, zwezeriken, lever of tong. Verrassend veelzijdig In z'n geheel op traditionele manier van Belgische bodem.

VARKEN

Zeg niet zomaar varkensvlees tegen ons varkensvlees.
Varkenshaasje al dan niet gevuld. Heerlijke varkenswangen mooi gevliesd. Een heerlijke Porchetta of een fijne Arista il forno met rozemarijn. Een prachtig stuk buikspek met zwoerd om traag te garen.
Duke of Berkshire gebraad of een fijn stukje Spaanse lomo. Ook klassiekers zoals spiering, doorregen ruggebraad, varkenswangetjes, ribben, varkensragout en zoveel meer.
A la carte gesneden met een woordje uitleg naar wens.

GEVOGELTE

Kippen die een rijkelijk bestaan hebben geleid in een mooie omgeving met respect voor dier en natuur!
Op zijn geheel of verkrijgbaar in al zijn deelstukken: Poulet De Landes, Poulet de Bresse, Poulet Noire (zwartpoot), Mechelse koekoek (België), mais kippen (Frankrijk), parelhoenders (Frankrijk), piepkuikens & coquelette (Frankrijk), kwartels (Frankrijk) en eenden (Frankrijk).

LAM

Lamsbout natuur of gevuld.
Lamszadel zoals (carré) koteletjes, kroon, filet, ragout, medaillon of tournedos.
Met lamsvlees is het altijd feest! Kijk op pag. 15 voor onze gevulde lamsspecialiteiten.

WILD

Fazant (hen, haan, filet), hert en hertenkalf (filet, gebraad, haasje, racks, ragout),
ree (racks, filet, ragout, koteletjes, bout, gebraad),
everzwijn (filet, gebraad, ragout, bout, racks),
haas (rug, rugfilets, bouten, civet, stoverij),
patrijzen (roodpoot en grijze patrijzen),
duiven en eenden (wild of tam, filets of billen).

KONIJN

Konijnenbouten, rug filet of opgerold als rollade met rozemarijn. Hele ruggen en rug koteletjes.

BAKWIJZE

Gevulde kalkoen: Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten. Strijk de kalkoen goed in met olijfolie en kruid hem rijkelijk met peper en zout. Leg op de bovenzijde een klontje 'goede boter'. Plaats de kalkoen, afgedekt met aluminiumfolie in de voorverwarmde oven op 175°C. De braadtijd is afhankelijk van het gewicht van de kalkoen. Voor de eerste 3 kg van de kalkoen, reken je 2 uur in de oven. Voor elk bijkomende 500g, tel je 20 minuten bij. Voorbeeld: een kalkoen van 6 kg, gaat 4 uur in de oven. Vergeet niet om de laatste 20 minuten de aluminiumfolie te verwijderen opdat de kalkoen mooi bruin kan braden.

Niet gevulde kalkoen: Verwarm de oven voor op 220°C gedurende 10 minuten. Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie en kruid met kalkoen of kippenkruiden "K". Bak 10 minuten op 220°C en vervolgens 20 minuten op 200°C. Voeg een grote klomp boter toe en dek af met aluminiumfolie. Leg eventueel een spekbandje op de billen, dit om ze sappig te houden. Verlaag de temperatuur naar 180°C en zet een kommetje met water in de oven. Bak de kalkoen vervolgens volgens gewicht: standaard 80 minuten + 20 minuten per kilo. Voorbeeld een kalkoen van 6 kg = 200 minuten of 3 uur en 20 minuten. Vergeet niet de kalkoen om de 15 minuten even te arroseren met het braadvocht en de laatste 15 minuten de aluminiumfolie te verwijderen. Tip: overgiet om de 20 minuten de kalkoen met bruine fond en het braadvocht om uitdrogen te voorkomen.



GEVULDE KALKOEN

Gevulde kalkoen, gevuld met een heerlijke farce (deeg) van kalkoen, kalf, kip en parelhoen afgewerkt met truffel, cognac en fijne kruiden.

9741	**Gevulde kalkoen 3 kg voor 5 à 8 personen**	€ 79.00/stuk
9742	**Gevulde kalkoen 4 kg voor 8 à 12 personen**	€ 99.00/stuk
9743	**Gevulde kalkoen 5 kg voor 12 à 14 personen**	€ 125.00/stuk
9744	**Gevulde kalkoen 6 kg voor 15 personen en meer**	€ 149.00/stuk
	Geleverd met fond voor het braden + recept	
9757	**Gevulde kalkoenfilet** 2 kg	€ 46.00

9745	**Gevulde kalkoen Michielsen "all-in"**	€ 30.00 pp.
	Vanaf minimum 6 personen	
	Onze gevulde feestkalkoen, fine champagne saus, appeltjes met veenbessen, gestoofd witlof (2 st. pp.) en gegratineerde aardappeltjes (250g pp.)	

GEVULDE SPECIALITEITEN

9756	**Kerstbrood**	€ 69.00
	Voor 6 à 8 personen 3 kg: kalfsgehakt, appeltjes, pruimen, rozijnen en abrikozen.	
1583	**Gevulde kwartel gevogelte gehakt met champignons**	€ 9.95/stuk
1591	**Gevuld piepkuiken voor twee personen**	€ 19.80/stuk
	Gevogelte gehakt, mandarijntjes en Mandarin Napoleon	
0070	**Gevuld varkenshaas +/- 750g/stuk**	€ 39.80/kg
	A la Normande met appeltjes, pruimen en Calvados	

Gevulde lamsbout

9730	1 kg	€ 36.99
9731	1,5 kg	€ 49.99
9732	2 kg	€ 69.99
	Puur lamgehakt met walnoten en Calvados	

Toscaanse lamsbout

9735	1 kg	€ 36.99
9736	1,5 kg	€ 49.99
9737	2 kg	€ 69.99
	Lamsgehakt met zongedroogde tomaatjes, olijvenmix, en een tomaten tapenade met typische Italiaanse kruiden	

0107	**Gevulde parelhoen**	€ 45.00/stuk
	1,2 kg (3 à 4 pers.): farce van kip, kalkoen en parelhoen met zachte fijne kruiden, Cognac en extra parelhoenvlees	
0094	**Gevulde kip hoevekip**	€ 69.00/stuk
	1,5 kg (ca 5 pers.): farce van kip, kalkoen en kalfsvlees met zachte fijne kruiden, mandarijntjes, Mandarin Napoleon en extra hoeve kipfilet .	



FUN COOKING

3809 **Fondue varia** € 16.00 pp.
Gemengde vleesblokjes: rund / kip / varken / 2 soorten mini gehaktballetjes / mini vinkje / mini spekvinkje en baconrolletjes.

56 **Fondue Bourguignonne** € 18.95 pp.
Fondueblokjes gesneden van de filet mignon (380g pp.)

50 **Fondue ossenhaas** € 28.00 pp.
Fondueblokjes gesneden van de filet pure (380g pp.)

VERGEET NIET UW FONDUEOLIE TE BESTELLEN € 13.95
1,5 L IS VOLDOENDE VOOR 1 POT VOOR 4 PERSONEN.

0[illegible] **Gourmet "classic"** € 16.00 pp.
Steakje (witblauw) / cordon bleu / mini worstje / hamburgertje / mini vinkje / kipfilet / lamskoteletje en mini brochette.

0[illegible] **Gourmet "special"** € 18.00 pp.
Rundtournedos / varkenshaasje / lamskoteletje / mini worstje / Hawaï spiesje / kippenvinkje / gepaneerd kalfslapje met kaas en kalfslapje met Serranoham.

110 **All-in formule** (minimum 2 personen) € 16.85 pp.
Uitgezonder buffetten
Assortiment koude groenten
Assortiment broodjes (4 pp)
Assortiment sausjes
Gratis fles rode wijn 1/2pp

100 **Grill "classic"** € 18.00 pp.
Kippenvinkje / varkenshaasje / rundtournedos / breugelspiesje / [illegible]awaïaans kalkoenlapje / vleesspiraaltje en een pita burgertje.

051 **Primeur grill** *(per persoon op 1 schotel)* € 22.00 pp.
Parelhoenfilet / Pata Negra / konijnenkotelet / eendenborstfilet / lamskoteletje / Mechelse koekoek / Landesfilet en kwartelfilet.

049 **Entrecote grill** *(600g - per persoon op 1 schotel)* € 36.00 pp.
Een ruim assortiment van verschillende nationale en internationale rundrassen: entrecote "Witblauw" / "Simmental" / "Black Angus" / "Ierse Ribeye" / "Rubia Galegga / "LImousin" / ea.
(Afwijkingen zijn steeds mogelijk omwille beschikbaarheid)

052 **Wild Grill** (seizoen) € 29.00 pp.
Fazantenfilet / gemarineerde everzwijnfilet / hertenkalffilet / hazenfilet / parelhoenfilet / reefilet / eendenborstfilet en konijnenkotelet. (per persoon op 1 schotel)

058 **Junior Grill** (een bord per kind) € 10.00 pp.
Mini worstje / mini hamburger / mini brochette en mini kippenfilet

EXTRA BIJ FUN COOKING

101 **Koude salades** € 10.00 pp.
Italiaanse tomatensla / witte koolsla / Oosterse rauwkostsalade / komkommersla / rode bietensalade / Franse sla / geraspte wortelen / pastasalade / Parijse flageoletsla / seldersla / slamix / aardappelsla ...

5635 **Aardappelsalade 400g** € 7.55

9077 **Warme groenteschotel** € 10.00 pp.
Gepocheerde appel / veenbessen / witloof / rode kool / gestoomde worteltjes / gepocheerd peertje / rode kool en een champignontoets

1115 **Assortiment koude sauzen** € 8.00
4 stuks: look / cocktail / tartaar / pikant

623 **Assortiment brood** (5 stuks per persoon) € 3.99

TIJDENS DE FEESTDAGEN WORDEN AL ONZE SCHOTELS FUN COOKING PER PERSOON GEDRESSEERD!

KAZEN

Kaasschotel "Classic" (minimum 4 personen)

4389 Als maaltijd 250g pp. € 16.00 pp.
4385 Als dessert of als aperitief 150g pp. € 10.00 pp.
Een mooi assortiment binnen- en buitenlandse kazen: Camembert / Koppige Vent / Big Rosso / Cailladou / Westmalle / Rochebaron / Morbier / Chaumes / Antwerps Pikantje / Parmezaan / Gentse Keizer.

Kaasschotel "Michielsen" (inimum 4 personen)

5405 Als maaltijd 250g pp. € 20.00 pp.
5407 Als dessert of als aperitief 150g pp. € 12.50 pp.
Een mooi assortiment binnen en buitenlandse kazen: Brie de Meaux / Comte / Tête de Moine / Cailladou / Koppige Vent / Trappe Echourgnac / Antwerps Pikantje / Stilton / Geitenkaasje / Delice de Bourgogne / Tomme de Larzac.

4391 **Kaasbordje van de chef** € 13.99/ 2 pp.
Een klein kaas assortiment als apero of snoepje voor na de maaltijd 2 personen. Assortiment samengesteld door Kaaskenner Annie.

624 **Assortiment brood** voor bij uw kaasschotel € 3.99
Diverse soorten brood met noten en vruchten. 5 stuks pp.

ALLES WORDT MOOI OP SCHOTEL GEPRESENTEERD EN GEGARNEERD MET VERS FRUIT, NOTEN, DADELS EN BIJHORENDE CONFITUREN.

AL ONZE KAZEN ZIJN VOORZIEN VAN EEN NAAMPRIKKERTJE MET VERMELDING VAN DE SMAAKSTERKTE: 1 ZACHT TOT 5 STERK EN PITTIG.





BUFFET

0400 **Vleesschotel "subliem"** € 20.00 pp.
Minimum 4 personen
Een waaier van fijne vleeswaren en salades bestaande uit: rosbief / gebraad / kippengebraad / fijn sneetje seizoenspaté met bijhorende confituur / Parmaham van het huis Villani / ardeense ham / pistache worst / sopressa / chorizo / felino / eendenmousse met porto en 3 salades (met fruitgarnituur).
4400 All-in € 36.85 pp.
Met brood, sauzen en koude groenten.

0399 **Gastronomisch buffet** € 26.00 pp.
Minimum 4 personen
Gevulde tomaat met grijze garnaaltjes / hoeveham met selderslaatje / kippengebraad / Parmaham met meloen / rund- en kalfsgebraad / eendenmousse met porto / mortadella / felino / pain d'Ardenne / pistache worst / pancetta / ardeense ham / stofelotto / gebakken casselerrib en 3 salades (met zuiderse fruitgarnituur).
4399 All-in € 32.85 pp.
Met brood, sauzen en koude groenten.

0398 **Buffet à la carte** (All-in) € 39.95 pp.
Minimum 4 personen
Gevulde tomaat met grijze garnaaltjes / carpaccio van gerookte zalm / opgerolde beenham met knolselderslaatje / kippengebraad / rund- en kalfsgebraad / eendenmousse met porto / feestterrine met bijhorende confituren / San Daniele ham met meloen en 3 feestsalades van het huis. Het geheel voorzien van een ruim assortiment dagverse marktgroenten / Italiaanse tomatensla / komkommer / Parijse flageoletsla / aardappel- of pastasla / farmersla / witlofsla ea. Voorzien van een assortiment sauzen (look / cocktail / pikant en tartaar) en mini broodjes of stokbrood.

4390 **Buffet subliem** (All-in) € 48.85 pp.
Minimum 4 personen
Tomaat gevuld met grijze garnaaltjes / carpaccio van gerookte zalm / cocktail van rivierkreeftjes / gepocheerde zalm met bieslookdille vinaigrette / babykreeft belle vue / rosbief en kalfsgebraad / eendenmousse met porto / feestterrine met bijhorende confituren en scampibrochetje. Het geheel voorzien van een ruim assortiment dagverse marktgroenten / Italiaanse tomatensla / komkommer / Parijse flageoletsla / aardappel- of pastasla / farmersla / witlofsla ea. Voorzien van een assortiment sauzen (look / cocktail / pikant en tartaar) en mini broodjes of stokbrood.

0397 Carrousel van terrines € 16.95 pp.
(Evt. supplement bij een buffet) Een pléade van de fijnste feestterrines, verrijkt met bijhorende confituren, broodjes, mousses en garnituur van dadels, vijgen, abrikozen, noten en zuiders fruit. (Tijdens het wildseizoen wildterrines).

PAIN SURPRISE

Gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches. Belegd met Italiaanse gedroogde ham, tomaat mozzarella, mortadella, felino, bresaola, ventricina en diverse zuiderse salades. Alle surprise manden worden verrijkt met een feestelijk garnituur. Verrassingsbroodjes als voorafje, in de late uurtjes of op een receptie ... een verrassingsmand. U kan kiezen uit mini pistolets of mini sandwiches.

Surprise mand "Klassiek" (vanaf 30 stuks)
Mand gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches of mini pistolets. Klassiek assortiment met Beemsterkaas / gekookte beenham / préparé / krab / kip curry en vleessalade.
30 stuks € 58.00
40 stuks € 78.00
50 stuks € 98.00

Surprise mand "Speciaal" (vanaf 30 stuks)
Mand gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches of mini pistolets. Klassiek assortiment met Beemsterkaas / gekookte beenham / préparé / krab / kip curry / vleessalade garnaalsla en gerookte zalm.
30 stuks € 79.00
40 stuks € 98.00
50 stuks € 128.00

Vissersbroodje (vanaf 30 stuks)
Mand gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches of mini pistolets. Met assortiment salades van garnaal / tonijn / zalm en krab / aangevuld met gerookte zalm / gerookte paling gerookte forel en heilbot.
30 stuks € 79.00
40 stuks € 106.00
50 stuks € 132.00

Toscaans broodje (vanaf 30 stuks)
Gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches of *mini pistolets. Belegd met Italiaanse gedroogde ham / tomaat mozzarella / mortadella / felino / bresaola / ventricina en diverse zuiderse salades.*
30 stuks € 79.00
40 stuks € 106.00
50 stuks € 132.00

ALLE SURPRISE MANDEN WORDEN VERRIJKT MET EEN FEESTELIJK GARNITUUR EN FEESTELIJK VERPAKT.

ER WORDT EEN WAARBORG VAN € 10.00 GEREKEND PER PERSOON VOOR AL UW SCHOTELS EN KOMMEN.

KOFFIEVERSNAPERINGEN

Delrey

8560 **Dessertkoekjes 250g** € 26.90
Dessertkoekjes gegarneerd met ganache, confituur of chocolade

8562 **Macarons 6 stuks** € 13.99
Willekeurig samengesteld doosje met 6 macarons

8561 **Pralines 250g** € 29.95

Bokkenpootjes 165g	€ 7.99
Soesjes met advocaat 8 stuks	€ 8.39
Tartine Russe 8 stuks	€ 7.49
Koffie puntjes 140g	€ 7.99
Spiegeltjes 175g	€ 7.99

KLEIN GEBAKJES



8563 **Pistache** € 6.95/stuk
Pistache en chocolade crème op een bodem van feuilletine.

8565 **Martinique** € 6.95/stuk
Chocoladebiscuit met melk en fondant chocoladecrème.

8605 **Dulce** € 6.95/stuk
Chocolademousse met vanille en crème van mango en passievrucht op een citroenbiscuit.

8602 **Caraibe** € 6.95/stuk
Chocolademousse van Caraibische chocolade met binnenin een crème brulée met sinaasappel op een krokante bodem.

DelReY
the chocolate moment

KERSTSTRONKEN

Enkel met Kerstmis verkrijgbaar
4 personen € 36.00 of 6 personen € 46.00



Hakata
XXXX 4 pers.
XXXX 6 pers.
Hazelnootbiscuit, krokante pralinébodem, crème van gezouten karamel, chocolademousse grand cru (60%).



Kyoto
8570 4 pers.
8616 6 pers.
Citroen amandelbiscuit, crèmeux van citrus en verse munt, confit van aardbeien en yuzu mousse.



Sapporo
8571 4 pers.
8614 6 pers.
Krokante cacaobodem, melkchocolade crémeux, crème van mandarijn, chocoladebiscuit en fondantchocolademousse.



Ginza
8572 4 pers.
8613 6 pers.
Citroen amandelbiscuit, frambozencrème mousse van witte chocolade met vanille en een toets jasmijn.

NIEUWJAARSTAARTEN

Enkel met Nieuwjaar verkrijgbaar
4 personen € 26.90 of 6 personen € 39.90



Pistache
8650 4 pers.
8651 6 pers.
Pistache en chocolade crème op een bodem van feuilletine.



Martinique
8652 4 pers.
8653 6 pers.
Chocoladebiscuit met melk en fondant chocoladecrème.



Yuzu
8654 4 pers.
8655 6 pers.
Brownie biscuit met coulis van bloed-appelsien, crémeux van Thaïse basilicum en yuzu crème.



Espresso
8656 4 pers.
Hazelnootbiscuit met crémeux van chocolade en witte chocoladecrème geïnfuseerd met koffie.



Dulce
8658 4 pers.
8659 6 pers.
Chocolademousse, crème van mango en passievruchten en citroenbiscuit.

BUBBELS

Champagne Gobillard, Brut 75cl € 39.95
Prosecco Pronol 75cl € 18.80

HUIS CASA ROJO

Machoman 100% Monastrell
Neus: vanille en rozijnen
Smaak: Zwoel rijp machtig en stoer
Serveersuggesties: Kip gevogelte, kalfsvlees, stoofpotjes

75cl € 36.00
1.5l € 69.00
3 l € 179.00
5l € 299.00

HUIS MATSU



Matsu el Picaro
100% Tinta de Toro
Neus: Aroma van zwart fruit, braambessen en mineralen
Smaak: Complexe wijn, fris met een lange afdronk
Serveertip: tapas, kaas, pasta, rood en wit vlees

75cl € 13.75

Matsu el Recio
100% Tinta de Toro
Neus: Volle rode wijn met intense aroma's van chocolade, zwart fruit en vanille
Smaak: Heeft een volle zijdeachtige smaak met minerale tonen en aangename afdronk
Serveertip: Rund- en lamsvlees, wild

75cl € 22.95

Matsu el Viejo
100% Tinta de Toro
Neus: Rijp fruit, geroosterd hout en zeer elegant
Smaak: Rijpe en volle tannines met zoet tonen
Serveertip: Rund, wild en stoofpotjes

75cl € 49.95

ULVAS FELICES

Suelos Cabernet Sauvignon
100% Cabernet Sauvignon
Een heldere, intense, robijnrode kleur met een rijk aroma van rood bosfruit, peper en een subtiele toets van zoethout. Goed gestructureerd, gebalanceerd met een lange afdronk.
Serveertip: x

75cl *€ 9.95*

Suelos Cabernet Macabeo
100% Macabeo
Een heldere bleekgele kleur met een intens aroma van wit fruit (appel/peer) met een florale toets en citrus tint. De smaak is fris en aangenaam met een goede aciditeit en balans.
Serveertip: x

75cl *€ 9.95*

HUIS FEUDI SALENTINI

Malvasia del Salento
100% Malvasia
Neus: Fruitig
Smaak: Fris, fruitig met een zekere elegantie
Serveertip: Wit vlees, vis, schaaldieren en kaas
75cl *€ 16.99*

Negroamaro del Salento
100% Negroamaro
Neus: Rijp rood fruit en verschillende specerijen
Smaak: Zachte soepele wijn met fruitige afdronk
Serveertip: Rood vlees, jong lams, zachte kaas, tapas
75cl *€ 15.99*

Primitivo del Salento
100% Primitivo
Neus: Rijp fruit, kersen, pruimen, kruiden en rozijnen
Smaak: Volle, fruitige en zachte wijn met een pittige afdronk
Serveertip: Rood vlees, lams, kaas en tapas
75cl *€ 15.99*

Oliva Chardonnay Barricato
100% Chardonnay
Neus: Intense geur van exotisch rijk fruit en citrus
Smaak: Krachtig, rijp fruit, romige vanille en lekker fris
Serveertip: Zachte kazen, dessert, sauzen met fruit
75cl *€ 18.00*

Sassirossi Primitivo di Manduria
100% Primitivo
Neus: Intens aroma van rode vruchten, pruimen, zoethout en gedroogd fruit
Smaak: Vol en evenwichtig met een fruitige finale
Serveertip: Pasta, rundsvlees en gegrild vlees
75cl *€ 22.79*

TOPPER!! Gocce Primitivo di Manduria
100% Primitivo
Neus: Aroma's van jam, bessen en karameltonen
Smaak: Elegant en prachtige structuur
Serveertip: Apero, tapas, dry aged vlees, wild, kaas
75cl *€ 36.00*

53* Negroamaro del Salento old Vines
100 % Negroamoro
Neus: Rood fruit, kaneel, tabak en zwarte peper
Smaak: Evenwichtig, zoethout complexe afdronk
Serveertip: Wild, gevogelte, stoofpotjes, gevogelte, kaas
75cl *€ 39.80*

53* Primitivo di Manduria old Vines
100 % Primitivo
Neus: Rijpe wilde bessen
Smaak: Zacht elegant
Serveertip: Zacht wild, jong vederwild, wit vlees
75cl *€ 48.00*

SEPTIMO SENTIDO

Septimo Sentido Verdejo Castillo La Mancha
100% Verdejo
In het glas lichtgele kleur, zeer elegante maar expressieve wijn. Van perzik tot versgemaaid gras, balsamico en eiken tonen. Zuurte en tannines mooi in balans.
Suggestie: aperitief, witte vleessoorten, asperges, zachte vis.
75cl *€ 9.95*

Septimo Sentido Tempranillo Castillo La Mancha
100% Tempranillo
In het gals violette kleur met vleugje robijn. Complex in de neus met aroma's van donkerrood fruit, zoethout, typisch Tempranillo. Vleugje geroosterde eik.
Suggestie: aperitief, gehaktbereidingen, lams, moussaka, wild en rood vlees.
75cl *€ 9.95*

EGO BODEGAS

El Goru
85% Monastrell, 10% Petit Verdot, 5% syrah.
Streek: Murcia
In het glas paars met violette reflecties. Intense geur van rood fruit, noten, bosbessen en een fijne nuance van drop en chocolade. Een echte blend. Romig fris en fruitig met soepele en rijpe tannines.
Suggestie: wit vlees, gehakt, gerijpte kazen, pasta's, rood vlees, wild, speenvarken.
75cl *€ 12.95*

El Goru Blanco
60% Chardonnay, 40 % Muscadet
Streek: Murcia
Een lichte, fruitige en lange wijn. Arama's van rijp wit fruit en bloemige tonen, typisch voor Muscatel.
Suggestie: wit vlees, gehakt, vis, zeevruchten, lichte visgerechten met room.
75cl *€ 12.95*

DIETER EN ZIJN VOLLEDIGE TEAM WENSEN U PRETTIGE FEESTDAGEN, EEN VOORSPOEDIG NIEUWJAAR EN DANKEN U VOOR HET VERTROUWEN!





MICHIELSEN
ANTWERPEN

Keurslager Michielsen

Anselmostraat 43 # 2018 Antwerpen # Tel: 03 238 51 13
bestel@keurslager-michielsen.be # www.keurslager-michielsen.be
Alle dagen doorlopend open van maandag t/m zaterdag van 9u tot 18u.
Afhalen kan tot 19u.
Donderdag / zon- en feestdagen gesloten.

ONZE SPECIALE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN STAAN OP PAGINA 2