



MEAT VAN RIET

A large, cooked rack of lamb is the central focus of the lower half of the page. The meat is cooked to a golden-brown color, with a thick, crispy crust. The ribs are clearly visible, and the meat is resting on a wooden cutting board. In the background, there are some blurred kitchen items, including a knife and a small bowl.

**EINDEJAARSFOLDER
2025-2026**

Welkom bij Meat Van Riet !

Graag vragen we u vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven.

Voor kerst kan u bestellen tot **16 december 2025**.
Voor nieuwjaar kan u bestellen tot **23 december 2025**.

Bestellen kan **bij voorkeur** via e-mail:
meatvanriet@hotmail.com

Via onze website: www.meatvanriet.be

Of telefonisch: 0477/43.81.27

Samen zorgen we opnieuw voor een heerlijk
en smaakvol eindejaarsfeest!

Prettige eindejaarsfeesten!

Nick, Barbara & Cilou

TAPASPLANK

Tapasplank (± 6 pers)

- Witte pens
- Zwarte pens
- Salami
- Kaas
- Ham
- Garnituren



€ 45,00 / sch

Productfoto's zijn terug te vinden op onze website!

APERITIEFHAPJES

- Mini ambachtelijke kaaskroketjes (15st) € 7,50
- Mini ambachtelijke garnaalkroketjes (15st) € 11,50
- Mix van ovenhapjes klein (12st) € 12,00
- Mix van ovenhapjes groot (35st) € 25,00
- Aperoballetjes van varkenswangetjes (10st) € 8,00
- Gyoza van Wagyu € 2,50 /st
(te bakken in de pan)

SOEPEN

- Tomatensoep met balletjes € 6,00 /lit.
- Aspergesoep met spekjes € 6,50 /lit.
- Bospaddenstoelensoep € 6,50 /lit.

VOORGERECHTEN

- St- Jacobsschelp (190 gr) € 11,50 /st
met hotelbroodjes
- Scampi diabolique (6 scampi's) € 13,50 p.p.
met hotelbroodjes
- Vispannetje 175 gr € 11,50 p.p.
met hotelbroodjes
- Ambachtelijke kaaskroket 85 gr € 2,50 /st
- Ambachtelijke garnaalkroket 85 gr € 3,50 /st
- Ardeense kroket (80gr) € 3,50 /st
- Everzwijnkroket (65 gr) € 3,50 /st

FEESTELIJKE HOOFDGERECHTEN

- Varkenshaasje in honingmosterdsaus, € 19,50 p.p.
gegaard witloof
gratin 170 gr of kroketten 6 stuks
- Parelhoenfilet met truffelsaus, € 22,50 p.p.
gegaard witloof, boontjes met gerookt spek
gratin 170 gr of kroketten 6 stuks
- Hertenfilet met grand-veneursaus, € 25,00 p.p.
boontjes met gerookt spek,
appeltjes met veenbes
gratin 170 gr of kroketten 6 stuks

VERS WILD

Bekijk ons volledig assortiment op de website

HOOFDGERECHTEN PER KILO

- Wildstoofpotje € 26,00 /kg
- Kalkoen orloffgebraad € 24,00 /kg
- Tong in Madeirasaus € 19,50 /kg
- Lamsstoofpotje € 24,00 /kg
- Kalkoengebraad gekruid & gebraad* € 20,00 /kg

* Deze is verpakt in een vacuüm kookzak per kilo.

Eenvoudig thuis warm te maken in kokend water waardoor het gerecht mooi sappig blijft.

GEZELLIG SAMEN TAFELN

- Gourmet € 12,50 p.p.
Mini varkensbrochette, cordon bleu,
kalkoenlapje, hamburger, chipolata,
kalkoen gepaneerd, gemarineerde
steak en gemarineerde kip.
- Gourmet Deluxe € 17,50 p.p.
Rundsfilet pur, gemarineerde steak, lamskoteletje
entrecoteburger, gesmoord spek, kalkoentournedos,
gemarineerde lamssteak en scampi.
- Kindergourmet € 9,00 p.p.
Hamburger, chipolata, biefstukje
en kalkoenlapje.
- Fondue € 13,50 p.p.
Mix runds-, varkens-, kip- en kalkoenvlees.
- Steengrill € 18,00 p.p.
8 van de fijnste soorten vlees:
Filet mignon, kalkoenhaasje, varkens-
haasje kalfslapje, lamskotelet,
gemarineerde steak, kipfilet en chipolata.



Gourmet



Steengrill

GEVULD GEVOGELTE

- Kalkoen - 2 tot 5 kg € 22,50 /kg
- Kalkoenfilet - 1,5 kg € 23,50 /kg

Huisgepulde gehaktbereiding

BIJGERECHTEN

- Gratin € 6,00 /kg
- Truffelgratin € 8,50 /kg
- Verse kroketten (10 st) € 3,50
- Krokines met veenbesjes (30st) € 13,50
- Appeltje met veenbessen € 2,50 /st
- Boontjes met spek € 0,95 /st
- Gegaard witloof € 0,95 /st
- Jonge wortel € 0,95 /st
- Malderse spruitjes met spekjes € 16,00/kg

HUISGEMAAKTE SAUZEN

- Peperroomsaus € 9,50 /kg
- Champignonsaus € 9,00 /kg
- Bearnaisesaus € 9,00 /kg
- Grand-veneursaus € 10,00 /kg
- Truffelsaus € 15,00 /kg
- Fin de Champagnesaus € 10,00 /kg

Te bestellen per 100 gram

PORTIE GROENTEN

Salademix, aardappelsalade, tomaten,
worteltjes, witte kool met curry,
komkommer

€ 5,50 / p.p.



DESSERTS

- Tiramisu (2st) € 5,50
- Chocolademousse (2st) € 5,50
- Caramel salé (2st) € 5,50
- Panna cotta (2st) € 5,50
- Combo van 4 hemelse gerechten € 6,00
- Combo van 6 hemelse gerechten € 8,00



BESTELLING PLAATSEN

Bij voorkeur via e-mail: meatvanriet@hotmail.com

Via onze website: www.meatvanriet.be

Of telefonisch: 0477/43.81.27

AFHALING FEESTDAGEN

24 december van 14 uur tot 17 uur of op afspraak.

Kerstdag van 9 uur tot 10 uur.

31 december van 14 uur tot 17 uur of op afspraak.

BETALING

Bij afhaling cash, payconiq of bancontact.

Tot dan !



MEAT VAN RIET
HEIDE 9, 1840 STEENHUFFEL
0472/78.91.60
WWW.MEATVANRIET.BE