

Assortiment vlees Hoeveslagerij De Mot

Varkensvlees

- Spek (gezouten of ongezouten)
- Hespenspek (gezouten of ongezouten)
- Vleesribben
- Soepribben
- Spareribs
- Spiering kotelet
- Filet kotelet
- Tussenrib kotelet
- Filet gebraad
- Kroontje
- Mignonette
- Hespengebraad
- Varkenslapjes
- Varkensstoofvlees
- Snitzel
- Cordon bleu
- Pulled pork
- Procureur
- Varkenshaasje
- Varkenswangen
- Souvlaki
- Pitta
- Gyros
- Varken saté
- Buikspek/porchetta
- Schenkel
- Poten
- ½ kop

Rundsvlees

- Biefstuk (kogel)
- Gepelde biefstuk
- Entrecote
- Filet pure
- Cot à los (4 dagen vooraf door te geven)
- T-Bone (4 dagen vooraf door te geven)
- Rosbief
- Rundsstoofvlees
- Platrib
- Rundsschenkel (ossobuco)
- Rundssaté
- Runds souvlaki

Gehakbereidingen

- Gehakt varkens
- Gehakt gemengd (varkens/runds)
- Gehakt puur runds
- Varkensworst
- Varkens/rundsworst
- Varkenschopolata
- Varkens/runds chipolata
- Blinde vink
- Slavink
- Boomstammetje
- Entrecoteburger
- Salsaburger
- Kaasburger
- BBQ worst
- Venkelworst

Kip – kalkoen

- Kip filet
- Kippenborst
- Grote kipbil
- Vleugels
- Drumsticks
- Ganse braadkip (3 dagen vooraf door te geven)
- Kipburger
- Kipworst
- Kipchipolata
- Kip/kalkoen snitzel
- Kalkoen filet
- Kalkoen lapje
- Kalkoen haasje
- Kalkoensaté
- Gekookte kip vlees (videevulling)

Kalfs

- Gebraad
- Lapjes
- Blanket/stoofvlees
- Entrecote
- Cot à los (4 dagen vooraf door te geven)
- Filet pure
- Gehakt
- Worst

Huisbereide charcuterie

- Ambachtelijke hesp
- Kip kap
- Paté
- Vleesbrood (grof of fijn)
- Kipbrood
- Tomatenkop
- Preskop
- Gekookte tong
- Rookworst
- Lunchworst
- Gevogelte worst
- Witte worst
- Bloedworst
- Boterhamworst
- Goudworst
- Champignon worst
- Mosterdspek
- Filet d'anvers
- Bacon
- Gedroogde of gerookte hesp
- Gedroogde of gerookte worst
- Filet americain
- Vleessla
- Salade de Mot
- Kip Hawaiï
- Kip curry
- Kip Mexicaan
- Zalmsla
- Lentesla
- Salade honing mosterd
- Calypso salade
- Jonge kaas
- Salami, boerenring, fijnkost, chorizo, Boulogne

Diverse

- Gebakken spek
- Gebakken ribben
- Gebakken drumsticks
- Gebakken ribben
- Gebakken spareribs
- Gebakken frikadellen
- Vogelnestjes
- Soepballetjes
- Ovengebakken hammetje
- Huisbereid stoofvlees
- Vers bereide spaghetti saus
- Ballekes in tomatensaus
- Worstenbroodjes
- Huisgemaakte pizza
- Zuurkool

Feestschotels

- Gourmet (400 gr vlees per persoon)
- Teppanyaki (400 gr vlees per persoon)
- Fondue (400 gr vlees per persoon)
- Bruegel (400 gr vlees per persoon)
- Tapas
- Charcuterie schotel

U kan hierbij ook een groenteschotel (*) bestellen

- **Diverse soorten groenten**
 - **Aardappelsla**
 - **Rijstsalade**
 - **Pasta**
 - **Brood**
 - **3 sauzen**

() aan de groenteschotel kan niets gewijzigd worden, gelieve dit 4 dagen vooraf te bestellen*

*Wij versnijden ook ganse varkens of ½ varkens op bestelling
Of ook ½ - ¼ of 1/8 runderen*

BBQ vlees

- Varkenssaté
- Rundssaté
- Kalkoensaté
- Souvlaki (varkens – kip of runds)
- Spies van het huis
- Spekfakkel
- Gekruid spek
- BBQ worst
- Chipolata
- Pipoworst
- Mergueze worst
- Macciato worst
- Jalapeno worst
- Salsaverde worst
- Venkelworst

- Salsaburger
- Witte worst of witte worst met spek en kaas
- Bloedworst
- Rookworst
- Gekruide kipfilet
- Gekruide drumstick
- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerd varkenshaasje
- Gemarineerde kotelet
- Gemarineerde spareribs
- Gekruide vleesrib
- Pulled pork
- Procureur
- Cot à los (4 dagen voor af door te geven)
- Buikspek/porchetta

Bestellingen kunnen doorgeven worden via 011/37.65.35 of hoeveslagerijdemot@gmail.com

Graag minimum 2 dagen vooraf.

Volg ons ook op   Hoeveslagerij De Mot

