



## WINTERSUGGESTIES 2020-2021

[www.vewo.be](http://www.vewo.be)



## BESTE KLANT,

Wij hebben voor u een mooi feest-assortiment samengesteld. Van aperitief tot en met dessert, u vindt het allemaal bij ons.

U kan uw bestelling zowel in de winkel als telefonisch (014.58.84.14) aan ons doorgeven (niet per mail).

Let wel op:

traiteurbestellingen voor 24 december ten laatste op woensdag 16 december doorgeven en bestellingen voor 31 december ten laatste op woensdag 23 december doorgeven.

Ons team staat steeds met een glimlach ter uwer beschikking.



Aperitief  
TIP

### PROSECCO - BRUT LA GIOIOSA MILLESIMATO ITALIË - TREVISO - VALDOBBIADENE

Een zeer lichte strogele kleur met fijne bellen. In de neus ontdekken we een zeer kwaliteitsvol pallet, fruitig en licht floraal. Licht rode verse kleine vruchten en een beetje violetjes. In de mond een fijne explosie frisheid met limoen.



Italië - Treviso -  
Valdobbiadene



100% Glera



Natuurlijk een apero bij uitstek, maar ook lekker met een gemarineerde vis met kruiden.



Aperitief  
TIP

### CHAMPAGNE CHARLES DAUTEUIL FRANKRIJK - 1ER CRU

Een vrij intense gele kleur met fijne bellen, een openhartige aanzet die wegsmelt in de wijn. Een mooi evenwicht met fruitige aroma's van rijpe appel en kweepeer gevolgd door biscuit en gegrilde amandelen. Een goede finale.



Frankrijk

50% Chardonnay -  
50% Pinot Noir



Aperitief, bij gerechten als vis in saus of wit vlees.



Aperitief  
TIP

### CAVA - BRUT MAS MACIÀ SPANJE - CATALONIË - ANIUA VALLE

Fruitig boeket met vooral boomfruit (appel en peer), broodgist en toasty in de neus. Goede droge en evenwichtige schuimwijn.



Spanje - Catalonië -  
Aniua Valle



Macabeo - Xarello -  
Parellada



Aperitief, begeleider van hapjes en lichte visschotels.

### INGREDIËNTEN

(1deel = 30ml)

- Rum (1,5 deel)
- Limoen (4 partjes)
- Rietsuiker (2 koffielepels)
- Bruiswater (0,5 deel)
- Cranberry sap (1 deel)
- Garnering: munt en cranberries

Aperitief  
TIP

## CRANBERRY MOJITO

De verse cranberries geven je mojito een echte kerstsfeer!

### BEREIDINGSWIJZE

Deze cocktail maak je in het glas. Begin met limoen partjes (4) en voeg 2 koffielepels rietsuiker toe. Even stevig pletten in het glas. Daarna voeg je rum toe. Vul je glas met crushed ice. Even goed roeren met je koffielepel zodat alles goed mengt. Hierna voeg je nog 1 deel cranberrysap toe en aftoppen met bruiswater. Hierna roer je nog een keer voorzichtig met je barlepel en garneer je je glas met munt en verse cranberries.

Voor de niet alcoholdrinkers kan je deze cocktail ook prima alcoholvrij maken! Gewoon zonder de rum.




**WIT**  
**LE CHASNOY**  
FRANKRIJK - LOIRE -  
POUILLY FUMÉ

Lichtgele kleur, frisse aroma's van appel- en citrusfruit. Levendige en volle fruitsmaak.


 Frankrijk - Loire - Pouilly Fumé


 Sauvignon Blanc


 Lekker als aperitief, bij zeevruchten, visgerechten en wit vlees.

**WIT**  
**CLOMONTÉ -**  
**CUVÉE RÉSERVÉE**  
FRANKRIJK -  
LANGUEDOC

Een mooie licht strogele kleur, zalvige boter neus met enkele exotische impressies en geel pitfruit. In de mond een volle uitbundige smaak. Mooie structuur; beetje crispy met een lang einde waar oranjebloesem naar bovenkomt.

 Frankrijk - Languedoc


 100% Chardonnay


 Deze Chardonnay is ideaal bij gerechten met saus, van vis tot kip, maar kan ook als lekker aperitiefwijnkje.

**WIT**  
**LES MARNES**  
FRANKRIJK - LOIRE -  
SANCERRE

Krachtige neus van jeneverbess, vlier en accacia. Pittige smaak met citroentoets en een lange afdronk.

 Frankrijk - Loire - Sancerre

 100% Sauvignon Blanc


 Past goed bij schelpdieren, visgerechten met saus en verse geitenkazen.

**WIT**  
**SELECCIÓN DE**  
**FINCAS**  
SPANJE - RIOJA

Strakke stro-gele kleur met groene toetsen in de rand. Een interessante aromatische complexiteit in de neus van peer, appel, witte aalbes aangevuld met de aroma's van de fermentatie in eiken vaten, zoals een zoete kruidigheid en balsamicotoetsen. Het smaakpalet heeft een zachte start en gaat naar een einde met een heel fijn tanninegevoel achteraan in de mond.

 Spanje - Rioja

 100% Viura

 Deze wijn heeft veel mogelijkheden aan tafel, van kaas naar wit vlees en vis zelfs in roomsaus of gegrild.



## APERITIEFHAPJES

Ruim assortiment verkrijgbaar in onze winkel. (mini-pizza's, worstenbroodjes, kippenvleugeltjes, mini-bladerdeeghapjes, zakouski's, ...)

## TAPAS

Ruim assortiment tapas in de winkel. Zongedroogde tomaten, olijven, scampi's, ansjovis, peppadews, kaas, gedroogde hammen en salami's.

U kan gewoon per potje in de winkel bestellen of indien u een **feestelijk versierde schotel** wil bestellen kan dit vanaf 2 personen.....**€ 11.50 p.p.**

# VOORGERECHTEN

## KOUDE VOORGERECHTEN

<b>NIEUW</b> Vitello tonato .....	€ 38,50/kg
Grijze garnaalcocktail.....	€ 4,95/st
Gevogeltecocktail.....	€ 3,75/st
Zalmcocktail.....	€ 4,50/st
<b>NIEUW</b> Babykreeft Belle Vue.....	dagprijs



**KLASSE  
WIJN**

**Wijn  
TIP**

**PROMO**  
- € 3/fles  
geldig van  
17/12 tot 6/1


**Wijn  
TIP**


**KLASSE  
WIJN**

### ROOD CHÂTEAU MONT-REDON FRANKRIJK - RHÔNE - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Halfintens kersenrode kleur.  
Rijp zwart fruit, gedroogde  
pruimen en een vleugje  
Provençaalse kruiden (laurier).  
Levendige en fruitige aanzet,  
mooie fluweelzachte tannines  
die ook structuur geven.  
Perfect evenwichtig, soepele,  
fruitige en kruidige finale,  
mooie lengte. Een klassieker!

 Frankrijk - Rhône -  
Châteauneuf-du-Pape

 60% Grenache noir  
- 30% Syrah - 8%  
Mourvedre - 2%  
Cinsault


 Ideaal voor bij  
barbecue, rund of  
pluimwild

### ROOD MARQUES DE LA CARRASCA SPANJE - LA MANCHA

Donkerrode kersen kleur.  
Intense en complexe aroma's  
in de neus met kruidige tonen  
en een vleugje vanille. Een  
mooi smaakpalet met goed  
uitgebalanceerde aroma's. Een  
krachtige finish met de nodige  
elegantie.

 Spanje - La Mancha


 80% Tempranillo - 20%  
Cabernet Sauvignon


 Een krachtig stuk  
gegrild vlees, konijn,  
patrijs en meerdere  
gerechten kunnen  
deze wijn de baas

### ROOD CHÂTEAU LA COMMANDERIE - SAINT ESTÈPHE FRANKRIJK - BORDEAUX

Gedomineerd door de  
merlotdruif is Chateau la  
Commanderie een rijke, volle  
en geconcentreerde wijn met  
een zijdeachtige structuur met  
een mooie balans. Deze wijn  
combineert een intens boeket  
van rijp fruit in harmonie  
met de gegrilde toetsen van  
het hout gevolgd door een  
aanhoudende en genereuze  
mond. Gebouwd op  
versmolten tannines blijft een  
mooie frisheid in de finale.

 Frankrijk - Bordeaux -  
Saint Estèphe


 55% Merlot - 45%  
Cabernet Franc

 Deze wijn is prachtig  
bij lam, gegrild vlees,  
rosbief maar zal ook  
met plezier uw kaas  
schotel begeleiden.

### ROOD TRE STELLE - AGLIANICO DEL VULTURE ITALIË - BASILICATA

Intense, donkere robijnkleur,  
complexe aroma's van rijpe  
kersen en pruimen en subtiele  
rozenblaadjes. Smaken van  
gestoofde pruim, noten en  
chocolade. Een licht kruidige  
afwerking.

 Italië - Basilicata

 100% Aglianico

 Stevige jongen  
die schreeuwt om  
een goed gekruidd  
lamskroontje of een  
goed stuk vlees.

# VOORGERECHTEN

## WARME VOORGERECHTEN

Visschelpen.....	prijs op aanvraag
Kaaskroketten.....	€ 1.60/st
Garnaalkroketten .....	€ 2.50/st
Scampi's in duivelsaus.....	€ 32.90/kg
Huisgemaakt ham-prei kroketjes.....	€ 1.80/st

## SOEPEN

<b>NIEUW</b> Venkel-curry .....	€ 4.00/liter
Tomatensoep met balletjes .....	€ 4.00/liter
Witloofsoep .....	€ 4.50/liter
Boschampionsoep .....	€ 4.90/liter

# HOOFDGERECHTEN

## VISGERECHTEN

Normandische tongrolletjes .....	€ 23.90/kg
Tongrolletjes op Oostendse wijze .....	€ 25.90/kg
Vispannetje .....	€ 23.95/kg
Kabeljauwhaasje met prei .....	€ 25.90/kg

## STOVERIJEN

<b>NIEUW</b> Varkenswangen met kriekenbier en peperkoek .....	€ 22.00/kg
Kalfsfricassee .....	€ 16.95/kg
Videe-vulling.....	€ 12.45/kg
Konijn op Vlaamse wijze.....	€ 18.50/kg
Jachtschotel van wild (goulash).....	€ 22.90/kg
Kalkoenstoofpotje .....	€ 13.50/kg
Rundsstoofvlees .....	€ 15.50/kg

## PASTA MET SCAMPI'S, RUCOLA IN OLIVIANA ENSALADA RED SAUS 4 PERSONEN

### Recept van onze kaasverantwoordelijk Wendy

#### INGREDIËNTEN

- 500 gram grote, ongepelde rauwe scampi's
- 2 rode paprika's
- 100 gram rucola
- 1 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 2,5dl extra lichte room (7% V.G.)
- 400 gram tagliatelle
- 2 eetl. pijnboompitten
- 2 eetl. oliviana ensalada red (verkrijgbaar aan onze kaasafdeling)
- 2 eetl. olijfolie
- peper en zout

#### VOORBEREIDING (15 MIN.)

- Pel de scampi's (dat gaat makkelijk als u ze eerst even onderdompelt in koud water). Dep droog.
- Rooster de pijnboompitten in een braadpan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.
- Verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten uit de paprika's en snij het vruchtvlees in blokjes van 1 cm.
- Snipper de knoflook en de sjalot fijn.

#### BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de tagliatelle gaar in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Giet af.
2. Verhit intussen 1 eetl. olijfolie in een braadpan en bak de scampi's 2 min. aan elke kant. Kruid met peper en zout. Haal uit de pan.
3. Verhit 1 eetl. olijfolie in dezelfde braadpan en bak de sjalot en het knoflook glazig. Meng er de paprikablokjes onder en roerbak 5 min.
4. Voeg de oliviana ensalade red toe en laat nog 2 min. verder garen. Voeg de scampi's toe en verwarm 1 min.
5. Meng de tagliatelle en de rucola onder de saus. Bestrooi met de pijnboompitten.

# HOOFDGERECHTEN

## VLEESGERECHTEN

Varkensgebraad in saus*	€ 22.00/kg
Varkenshaasje in saus*	€ 22.00/kg
Gebakken rosbeef in saus*	€ 22.90/kg
Rundstong in saus*	€ 16.00/kg
Lamsvlees met groenten*	€ 15.50/kg
Kalkoentournedos/kipfilet in saus*	€ 14.90/kg
Kalkoenrollade in saus*	€ 13.90/kg
Eendenborst in saus*	€ 22.90/kg

<b>NIEUW</b> Gehaktschotel met lam, boschampionns, truffel en kaassaus gratineerd	€ 19.50/kg
Kwartels in saus*	€ 4.49/st
Kalfsgebraad*	€ 33.50/kg

\*saus naar keuze (zie sauzen)

## ANDERE GERECHTEN

Indische paëlla <b>NIEUW RECEPT</b>	€ 22.50/kg
Wok runderreepjes en rijst	€ 17.50/kg
Quiche spek-prei / zalm-spinazie	€ 16.50/kg
Moussaka	€ 19.50/kg
Lasagne van de chef	€ 18.50/kg

## VEGETARISCH

Penne bolognese	€ 14.50/kg
<b>NIEUW</b> Vegetarische wok met pasta	€ 15.90/kg

## HERTENKALFFILET MET PORTOSAUS

*Favoriet van onze beenhouwer Bernus*

- Hertenkalffilet (±200g/p.p.)
- Verse kroketten
- Gestoofd peertje in rode wijn
- Assortiment warme groenten o.a. gestoofd witloof, boontjes met spek, erwten en wortelen

Het vlees kruiden met peper en zout en mooi aanbraden in de pan met een beetje hoeveboter en een scheutje olijfolie.  
Voeg een takje rozemarijn en tijm toe.

Bakwijze: saignant



# BIJGERECHTEN

## AARDAPPELGERECHTEN

Verse aardappelkroketten.....	€ 0.27/st
Gratin .....	€ 10.90/kg
Verse aardappelpuree.....	€ 7.50/kg
Wortelpuree .....	€ 7.90/kg
Spinaziepuree.....	€ 7.90/kg
Knolselderpuree .....	€ 9.50/kg
Spruitjespuree met spek .....	€ 10.90/kg
Huisgemaakte aardappelsalade .....	€ 7.50/kg
Huisgemaakte bakpatatjes met spek en rozemarijn .....	€ 12.90/kg

### Wild bereidingen

zoals o.a. hert,  
everzwijn,...

prijs op  
aanvraag



## WARMES & KOUDE

## BEREIDE GROENTEN & FRUIT

Boontjes met gerookt spek .....	€ 9.50/kg
Schorseneren in holandaisesaus .....	€ 11.00/kg
Erwten en wortelen.....	€ 9.50/kg
Witloof .....	€ 9.50/kg
Spruitjes.....	€ 9.50/kg
Appeltjes met veenbessen .....	€ 17,90/kg
Peertjes in rode wijn.....	€ 19.50/kg
Peertjes met passievruchtsaus.....	€ 19.50/kg
Appelveenbessenchutney.....	€ 16,90/kg
Wittekoolsalade .....	€ 11.50/kg
Gestoofde worteltjes met tijm .....	€ 9.50/kg
Huisgemaakte pastasalade met ham.....	€ 15.50/kg
Warme groentenschotel (assortiment).....	€ 6.00 p.p.

## SAUZEN

### KANT & KLARE SAUZEN

Peperroom-, fruit-, porto-, wild, fine champagne-, champignon, druivensaus.....	€ 9.90/kg
Cocktail-, tartaar-, bbq-, looksaus.....	€ 7.50/kg

*“Vergeet deze lekkere sauzen niet  
om je hoofdgerecht te vergezellen!”*

### ROOD CHÂTEAU HAUT-FAVEREAU FRANKRIJK - BORDEAUX SUPERIEUR

Een fijne uitnodigende neus, elegante houttoets met een fijne kruidigheid maar ook het zwart fruit is opwindend aanwezig. Geroosterde noten en chocolade vullen de fruitige expressie aan. In de mond een soepele aanzet. Deze wijn ontwikkelt zich vol, de tannines zijn rond en zijdeachtig.



Frankrijk - Bordeaux Superieur



60% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon  
- 10% Cabernet Franc



Deze wijn kan perfect met rood vlees, wild en bij een rijke kaasschotel, maar wel altijd serveren op kamertemperatuur (18°) en zonder arrogantie.

Wijn  
TIP





## KOUD BUFFET

### Koud buffet bestaat uit:

Hespenrolletjes, varkensgebraad, kipfilets of kippenboutjes, gerookte forrel / heilbot / zalm, tomaat garnaal (grijze garnalen), opgespoten eitjes, aardappelsalade, rijstsalade, pastasalade, perzik kip salade. Rijkelijk aangevuld met vers fruit en groenten.....  
 ..... € 24.95 p.p.

## LUXE VISBUFFET

Kreeft, verse en gerookte zalm, scampi, heilbot, tomaat garnaal (grijze), perzik tonijn, gerookte forel, opgespoten eitjes, aardappelsalade, pastasalade. Rijkelijk aangevuld met vers fruit en groenten..... € 34.95 p.p.

## GROENTENSCHOTELS

### Onze verse groentenschotel bestaat uit:

Sla, tomaten, ajuin, aardappelsalade, erwten extra fijn, geraspte wortelen, komkommer, boontjes extra fijn, rijstsalade ..... € 4.80 p.p.  
 Pastasalade ipv rijstsalade ..... € 6.00 p.p.

## GROENTEN & FRUIT

Alle specialiteiten op gebied van verse kruiden, groenten en fruit zijn dagvers verkrijgbaar. Bestellingen kan u vooraf doorgeven aan onze afdeling groenten en fruit.

## WINTERBARBECUE

### WINTERBARBECUE

Winterbarbecue ..... € 10,90 p.p.

(± 400 g per persoon)

- Entrecote
- Varkenshaasje
- BBQ worst
- Ribbetje

Wildwinterbarbecue ..... € 12,90 p.p.

(± 400 g per persoon)

- Hertentournedos
- Varkenshaasje
- BBQ worst
- Ribbetje







Het  
vers vlees  
is ook los te  
verkrijgen (niet  
op een schotel)

Gourmet  
/ Fondue  
bij bestelling voor  
4 personen  
**1 GRATIS  
Stokbrood**

## GOURMETSCHOTELS (± 350g p.p.)

**Gourmet 1** ..... € 11,95 p.p.      **Gourmet 3** ..... € 14,50 p.p.

- Runderlapje
- Varkenslapje
- Kalfslapje
- Kipfilet
- Ei met spek
- Hamburgertje
- Chipolata

- Eendenborstfilet
- Mini-saté
- Runderlapje
- Kipfilet
- Chipolata
- Lamsfilet
- Kalfslapje

**Gourmet 2** ..... € 12,50 p.p.

- Runderlapje
- Varkenslapje
- Kalfslapje
- Kipfilet
- Cordon bleu
- Discoburgertje
- Chipolata

**Vegetarische schotel** ..... € 13,00 p.p.

(assortiment vegetarische burgers)

**Mini-gourmet** (kinderen)..... € 4,90 p.p.

- (±200g/kind)
- Hamburgertje
- Worstje
- Kipfiletje
- Kalkoenschnitzeltje

## FONDUE (± 350g p.p.)

**Gedecoreerde schotel** (volwassenen) ..... € 11,75 p.p.

- Runderblokjes
- Kalfsblokjes
- Kippenblokjes
- Verschillende gekruide gehaktballetjes
- Spekvinkjes
- Varkensblokjes

**Vegetarische schotel** (volwassenen) ..... € 12,75 p.p.

(assortiment vegetarische burgers)

**Mini-fondue voor kinderen** (± 150g/kind) ..... € 4,90 p.p.

Balletjes en worstjes, Kip- en varkensdobbelseentjes

## STEENGRILL

**Gedecoreerde schotel** ..... € 12,95 p.p.

- Varkensmignonette
- Runderlapje
- Kalfslapje
- Lamsbout
- Kipfilet
- Chipolata

**Vegetarische schotel** ..... € 12,75 p.p.

(assortiment vegetarische burgers)

## CHARCUTERIESCHOTELS

(± 250g p.p.)

Exclusieve eindejaarsproducten zullen deze feestmaand onze charcuterieafdeling vullen. Kwaliteit, versheid en een breed assortiment van de fijnste vleeswaren garanderen u een smakelijke charcuterieschotel. We kunnen deze volledig naar uw wensen samenstellen.

## WOK (± 350g p.p.)

**Gedecoreerde schotel**  
- Zonder groenten ..... € 11,45 p.p.

- Met groenten..... € 18,50 p.p.

**Samenstelling vlees:**

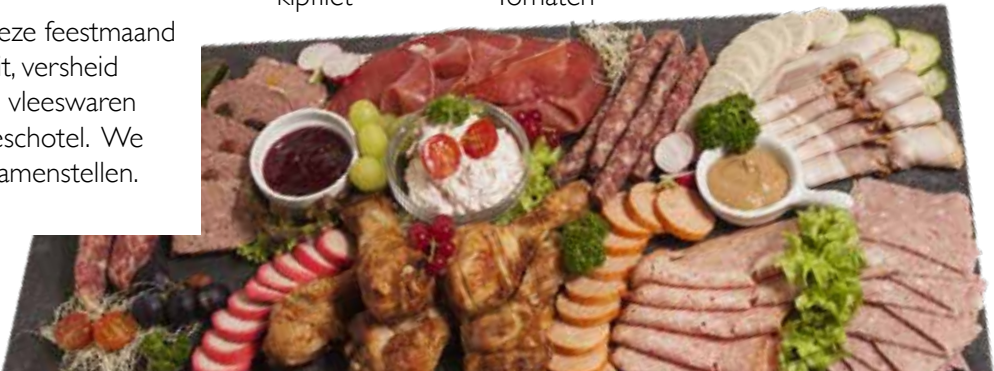
- Gemarineerde biefstuk
- Gehaktballetjes
- Gemarineerd varkensvlees
- Gekruide kipfilet

**Groenten:**

- Chinese kool
- Wortelen
- Paprika
- Prei
- Sojascheuten
- Champignons
- Tomaten

**Bijgerecht:**

- Rijst
- Tagliatelle





# KAASSHOTELS

**Kaasschotel als dessert** ..... € 8.40 p.p.

- Assortiment kazen afgewerkt met noten en vers fruit
- +/- 120 g per persoon (5 à 8 soorten kaas)

**Kaasschotel als hoofdgerecht** ..... € 12.50 p.p.

- Assortiment kazen afgewerkt met noten en vers fruit
- +/- 250 g per persoon (5 à 8 soorten kaas)

Kaasschotels stellen wij volledig naar uw wens samen. Wij garneren de schotels met nootjes en fruit.

Graag geven wij advies over aangepaste wijnen.

## TIP

*De kaasschotel haalt u best een halfuur voor gebruik uit de koelkast. Zo krijgt de kaas de juiste temperatuur en komt de smaak van de kaas vrij.*

## Favoriet van onze kaasafdeling

### INGREDIËNTEN

- 2 stokbroden
- 10 cherrytomaaten
- 2 rode uien
- 12 schijven Kaltbachkaas
- Zwarte peper
- Gedroogde oregano

### BEREIDINGSWIJZE

1. Bak het stokbrood af zoals op de verpakking staat. Laat even afkoelen en snijd vervolgens in sneetjes.
2. Snijd de cherrytomaatjes in partjes en de rode ui in dunne reepjes.
3. Leg tijdens het racletten een stokbroodje in het pannetje. Beleg met een plak Kaltbach kaas, partjes cherrytomaat en wat uienreepjes. Top af met wat zwarte peper en oregano. De bruschetta is klaar als de kaas goed gesmolten is.

## TIP

*U kan deze Kaltbach kaas (in tipvorm) ook gebruiken op een heerlijke kaasschotel.*



## RACLETTE BRUSCHETTA MET TOMAAT, UI EN KALTBACH KAAS

4 PERSONEN

# HUISGEMAAKTE DESSERTEN

Chocomouse .....	€ 2.90/ potje
Rijstpap .....	€ 2.90/ potje
Tiramisu met speculoos.....	€ 2.90/ potje
Fruitbavarois (aardbei, framboos, rode vruchten, mango)	€ 2.90/ potje



## *Favoriet van onze kok Kevin*

### INGREDIËNTEN

- 500gr rode vruchten (uit de vriezer)
- 1,5 el maïzena
- 1 el suiker
- 50 gr hazelnoten
- 50 gr pure chocolade
- 50 gr roomboter (koud)
- 50 gr suiker
- 100 gr bloem

### SERVEERTIP

Vanille ijs  
Slagroom

### BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de rode vruchten in een ovenschaal. Voeg de maïzena en 1 el suiker toe. Hak de chocolade en hazelnoten grof en voeg dit bij het fruit. Meng alles goed door elkaar.
2. Maak in de tussentijd de crumble. Doe de suiker en de bloem in een kom en voeg de koude boter toe. Wrijf de boter tussen je vingers totdat er grove kruimels ontstaan. Verdeel deze kruimels over de kersen.
3. Bak de bosvruchten-crumble 30minuten op 180 graden, ( TIP: Je kan hem ook op 10minuten bakken in de "Airfryer op 200graden)
4. Serveer de kersen crumble met vanille ijs en eventueel slagroom.

*Wij wensen iedereen een*  
**GEZOND &  
SMAKELIJK  
2021!**

*An, Maxine, Amandine  
en het Vewo-team*

**OPENINGSUREN**  
tijdens de feestdagen

maandag	21/12	08.30 - 18.00 u	maandag	28/12	08.30 - 18.00 u
dinsdag	22/12	08.30 - 18.00 u	dinsdag	29/12	08.30 - 18.00 u
woensdag	23/12	08.30 - 17.00 u	woensdag	30/12	08.30 - 17.00 u
donderdag	24/12	08.30 - 15.00 u	donderdag	31/12	08.30 - 15.00 u
<b>vrijdag</b>	<b>25/12</b>	<b>gesloten</b>	<b>vrijdag</b>	<b>01/01</b>	<b>gesloten</b>
zaterdag	26/12	09.00 - 16.00 u	zaterdag	02/01	10.00 - 16.00 u



**Uw supermarkt in hartje Geel**  
Markt 57, 2440 Geel, 014 / 58 84 14