



Charcuterieschotels

(+/- 250 g per persoon)

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.

Wek (+/- 350 g per persoon)

Gedecoreerde schotel

- Zonder groenten € 10.95
- Met groenten € 17.50

Samenstelling

- | | | |
|----------------------------|----------------|---------------|
| vlees: | - Chinese kool | - Rijst |
| - Gemarineerde biefstuk | - Wortelen | - Tagliatelle |
| - Gehaktballetjes | - Paprika | |
| - Gemarineerd varkensvlees | - Prei | |
| - Gekruide kipfilet | - Sojascheuten | |
| | - Champignons | |
| | - Tomaten | |

Tapasschotel

minimaal 4 personen € 10.75 p.p.
exclusieve eindejaarsproducten, de beste hammen, salami's, olijven en tappenades



Koud buffet € 24.95 p.p.

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

Kaasschotels

Kaasschotel als dessert € 8.00 p.p.
- Assortiment kazen afgewerkt met noten en vers fruit
- +/- 120 g per persoon (5 à 8 soorten kaas)

Kaasschotel als hoofdgerecht € 12.00 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 frigo. Zo krijgt de kaas de juiste temperatuur en komt de smaak van de kaas vrij.

Groentenschotels

Onze verse groenteschotels bestaan uit € 4.50 p.p.
- Sla, tomaten, ajuin, aardappelsalade, erwten extra fijn, geraspte wortelen, komkommer, boontjes extra fijn, rijstsalade
Pastasalade ipv rijstsalade € 5.50 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.

Uw supermarkt in hartje Geel
ma - vrij: 8.30u - 18u
za: 9u - 18u
Markt 57 - 2440 Geel
014 / 58 84 14



Feest met Vewo 2018 - 2019



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 dec ten laatste op zon. 16 dec doorgeven en bestellingen voor 31 dec ten laatste op zon. 23 dec doorgeven.

Ons team staat steeds met een glimlach ter uwer beschikking.

Wij wensen iedereen van harte een gezond en smakelijk 2019!

An, Amandine en het Vewo team

Aperitiefhapjes

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

Vewo is niet verantwoordelijk voor eventuele drukfouten.



Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Grijsje garnaalcocktail € 4.95 / stuk
- Gevogelcocktail € 3.75 / stuk
- Zalmcocktail € 4.50 / stuk

Warme voorgerechten

- Visschelpen prijs op aanvraag
- Kaaskroketten € 1.60 / stuk
- Garnaalkroketten € 2.50 / stuk
- Scampi's in duivelsaus € 29.90 / kg

Saepen

- Tomatensoep met balletjes € 4.00 / liter
- Pompoensoep € 4.50 / liter
- Venkelcurrysoep € 4.50 / liter
- Bisque van grijze garnalen € 9.50 / liter

Hoofdgerechten

Visgerechten

- Normandische tongrolletjes € 19.90 / kg
- Tongrolletjes op Oostendse wijze € 21.50 / kg
- Vispannetje € 22.95 / kg

Vleesgerechten

- Varkensgebraad in archiduc-, peperroom-, fruit- of portosaus € 19.90 / kg
- Varkenshaasje in archiduc-, peperroom-, fruit- of portosaus € 21.50 / kg
- Gebakken rosbeef in archiduc-, peperroom-, fruit- of portosaus € 21.90 / kg
- Tong in Madeira- of archiducsaus € 15.00 / kg
- Lamsvlees met groenten € 15.50 / kg
- Kalfsfricassee € 15.95 / kg
- Videe-vulling € 12.45 / kg
- Kalkoentournedos/kipfilet in archiduc-, peperroom € 14.90 / kg
- Kalkoenrollade in sinaasappel-, porto- of druivensaus € 13.90 / kg
- Konijn op Vlaamse wijze € 16.90 / kg
- Jachtschotel van wild (goulash) € 22.90 / kg
- Eendenborst in sinaasappel-, porto-, archiduc- of druivensaus € 22.90 / kg
- Kwartels in wild- of peperroomsaus € 4.49 / stuk
- Kalkoenstooftotje € 13.50 / kg
- Speenvarken in peper royalsaus € 22.90 / kg
- Hertengebraad dagprijs
- Rundsstooftvlees € 15.50 / kg
- Kalfsgebraad € 33.50 / kg
- Lasagne € 13.50 / kg

Wildbereidingen

zoals o.a. hert, everzwijn prijs op aanvraag

Aardappelgerechten

- Verse aardappelkroketten € 0.27 / stuk
- Gratin € 9.50 / kg
- Verse aardappelpuree € 7.50 / kg
- Wortelpuree € 7.50 / kg
- Spinaziepuree € 7.90 / kg
- Savooipuree € 7.50 / kg
- Huisgemaakte aardappelsalade € 6.50 / kg
- Huisgemaakte bakpatatjes met spek en rozemarijn € 12.90 / kg

Warme & koude bereide groenten & fruit

- Boontjes opgerold met gerookt spek € 0.35 / stuk
- Schorseneren met hollandaise € 11.00 / kg
- Erwt en wortelen € 8.50 / kg
- Witloof € 9.50 / kg
- Spruitjes € 9.25 / kg
- Appeltjes met veenbessen € 17.90 / kg
- Peertjes in rode wijn € 19.50 / kg
- Wittekoolsalade € 9.90 / kg
- gestoofde worteltjes met thym € 8,50 / kg
- gestoofde boontjes € 8,50 / kg
- peertjes met passievruchtensaus € 19,50 / kg
- appelveenbessenchutney € 14,90 / kg
- Huisgemaakte pastasalade met ham € 12.95 / kg
- Warme groentenschotel (assortiment) € 6.00 p.p.

Desserten

- Chocomousse van het huis € 2.30 / potje
- Tiramisu € 2.90 / potje
- Aardbeienbavarois € 2.90 / potje
- Rijstpap (met of zonder suiker) € 3.49 / 500 g
- Duo dessert
- Koffiedessert
- Trio dessert
- Tiramisu special crumble
- Panacotta mango
- Bresiliennetoetje
- Chocomousse advokaat
- Crème brûlée
- Rijstpap krieken
- Framboos bavarois
- Pistache mousse
- Toetje van het huis



Vegetarisch

- penne bolognese € 14.50 / kg
- pastaschotel bloemkool € 18.50 / kg
- Roulade aubergines € 25.50 / kg

Kant & klare warme sausen

- Peperroom-, stroganoff-, champignonroomsaus, porto-, druivensaus, € 9.90 / kg

Koude sausen

- Cocktail-, tartaar-, bbq-, looksaus € 7.50 / kg

Steen grill

- Gedecoreerde schotel** € 11,95 p.p.
- Varkensmignonette
- Runderlapje
- Kalfslapje
- Lamsbout
- Kipfilet
- Chipolata
- Vegetarische schotel** € 11,25 p.p.
- (assortiment vegetarische burgers)



Winterbarbecue

- (± 400 g per persoon) € 9,90 p.p.
- Entrecote
- Varkenshaasje
- BBQ worst
- Ribbetje

Wildwinterbarbecue

- (± 400 g per persoon) € 11,90 p.p.
- Hertentournedos
- Varkenshaasje
- BBQ worst
- Ribbetje

Fondue

(± 350 g per persoon)

- Gedecoreerde schotel** (volwassenen) € 11,25 p.p.
- Runderblokjes
- Kalfsblokjes
- Kippenblokjes
- Verschillende gekruide gehaktballetjes
- Spekvinkjes
- Varkensblokjes
- Vegetarische schotel** (volwassenen) € 11,25 p.p.
- (assortiment vegetarische burgers)

Mini-fondue voor kinderen

- (± 150 g/kind) € 4.50 p.p.
- Balletjes en worstjes
- Kip- en varkensdobbelsteentjes

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

Gourmet / Fondue
bestelling per 4 personen
GRATIS 1 Stokbrood

Gourmetschotels

(± 350 g per persoon, gedecoreerde schotel)

- Gourmet 1** € 10.95
- Runderlapje
- Varkenslapje
- Kalfslapje
- Kipfilet
- Ei met spek
- Hamburgertje
- Chipolata
- Gourmet 2** € 11.50 p.p.
- Runderlapje
- Varkenslapje
- Kalfslapje
- Kipfilet
- Cordon bleu
- Discoburgertje
- Chipolata
- Gourmet 3** € 13.45 p.p.
- Eendenborstfilet
- Mini-saté
- Runderlapje
- Kipfilet
- Chipolata
- Lamsfilet
- Kalfslapje
- Vegetarische schotel** € 11,50 p.p.
- (assortiment vegetarische burgers)
- Mini-gourmet** € 4.50 p.p.
- (kinderen) (±200 g / kind)
- Hamburgertje
- Worstje
- Kipfiletje
- Kalkoenschnitzeltje

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

