

# Feestfolder eindejaar

**nov 2020 - jan 2021**



**Culi's**

**Wanneer is deze folder geldig?**

Onze eindejaarsfolder is geldig tijdens het eindejaar alsook de volledige maand januari.

**Wanneer ten laatste bestellen?**

We vragen alle producten uit deze folder minstens 3 dagen op voorhand te bestellen.

**Wanneer kunnen de goederen afgehaald worden voor Kerst en Nieuwjaar?**

Op Kerstavond en Oudjaar: van 15u tot 17u  
Op Kerstmis en Nieuwjaar: van 10u tot 12u

Vergeet niet gebruik te maken van onze gratis parking achteraan de winkel (via Vestenstraat) zodoende u alle goederen in alle comfort kan inladen.

**Geschenk-tip!**

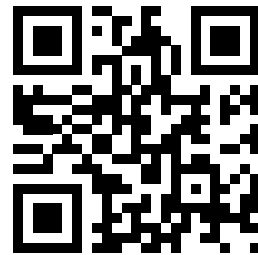
De Culi's geschenkbond t.w.v. 20€.  
Verkrijgbaar aan de kassa.



**NIEUW !**

Alle producten uit deze folder kunnen online besteld worden op [www.culis.be](http://www.culis.be)

Bestel vanuit uw zetel uw feestmaal en wij doen de rest.



**Openingsuren Eindejaar:**

maa 21 dec	gesloten
din 22 dec	8u30-18u30
woe 23 dec	8u30-18u30
don 24 dec	8u30-17u
vrij 25 dec	10u-12u enkel afhalen
zat 26 dec	8u30-18u
zon 27 dec	8u30-12u30
	16u-19u

maa 28 dec	gesloten
din 29 dec	8u30-18u30
woe 30 dec	8u30-18u30
don 31 dec	8u30-17u
vrij 1 jan	10u-12u enkel afhalen
zat 2 jan	8u30-18u
zon 3 jan	8u30-12u30
	16u-19u



# Aperitiefborden

vanaf 4 personen

## Tapasschotel 9,00€ pp

*Olijvenmix - korianderballetjes - Bocconcini mini salami  
saucisson de Savoie - Tête de Moine - peperham  
Frontieren brokkelkaas - Orval kaasspiesje*

## Tapasschotel Culi's 10,00€ pp

*Onze selectie van de beste tapas - Parma Slega - coppa  
met venkel - mini involtini - olijven mix - Frontieren kaas  
guacamole grissini - mini geitenkaasje met spek*

## Italiaanse aperitiefschotel 9,00€ pp

*Mix van italiaanse charcuterie en fijne kazen - olijven  
Vitello Tonnato - meli melo van kerstomaatjes - Bocconcini  
Italiaanse peperkaas - Saltufo salami - peperham*

## Aperitiefschotel 'Terroir' 8,00€ pp

*Kop Belgasconne - Polderlanderham - mini salami  
Frontieren kaas - Brandnetel kaas - Orval kaasspiesjes  
wildpastei*

## Aperitiefschotel Seafood 9,00€ pp

*Toast met gerookte zalm - Haringhapjes - heilbotfilet  
gerookt - Honingtomaat garnaal - brochetje scampi - ansjovis*

## Veggieschotel 7,00€ pp

*Hummus - focaccia - olijven - avocadocrème - rode bietensla  
rauwe groentjes met yoghurtsaus - dipje met artisjok  
en gegrilde groenten*





# Voorgerechten

vanaf 1 persoon

## Koude voorgerechten

Kreeft belle vue (halve kreeft)	19,00€ pp
Vitello Tonnato	9,00€ pp
Rundscarpaccio - rucola - parmezaan	9,00€ pp
Wildpasteien met diverse uienconfituur	9,00€ pp

## Warme voorgerechten

Scampi kreeftensaus	9,50€ pp
Vispannetje van onze Noordzee	9,50€ pp
Sint Jacobsvrucht - witloof - beurre blanc	10,00€ pp
Kingkrab lookboter en tomaat	15,00€ pp

## Kindergerechten

Balletjes in tomatensaus en puree	6,00€ pp
Vol au vent en kroketten	8,00€ pp
Stoofvlees - appelmoes - aardappelen	7,00€ pp
Fricandon - kriekjes - puree	6,00€ pp
Kip - appelmoes - kroketten	7,00€ pp

# Hoofdgerechten

vanaf 1 persoon - enkel op te warmen

## Vlees

Fazant Brabançonne en kroketten	14,50€ pp
Hertekalffilet met wintergroenten en kroketten	14,50€ pp
Wildragout met veenbessen en Gratin Dauphinois	14,00€ pp
Varkenshaasje grand-mère en kroketten	13,50€ pp
Kalkoenrollade met wintergroenten, champignonsaus en kroketten	13,50€ pp

## Vis

Bouillabaise (met grote stukken vis)	14,00€ pp
Tongrolletjes Ostendaise en aardappelpuree	14,50€ pp
Halve kreeft tomaat basilicum (warm)	19,00€ pp
Kabeljauwhaasje prei en puree	15,50€ pp
Zalmhaasje met bladspinazie en puree	14,50€ pp



# Side dishes

vanaf 1 persoon

## Koude side dishes

Koude groenten mix	4,50€ pp
Aardappelsla	4,00€ pp
Penne pesto	4,00€ pp
Koude pasta sla	4,00€ pp
Salade van groene boontjes en artisjok	5,00€ pp

## Warme side dishes

Warme groentemix	5,00€ pp
Witloof met spek	5,00€ pp
Boontjes met spek	5,00€ pp
Krielaardappelen met rozemarijn	5,00€ pp
Gevulde aardappel in de schil	5,00€ pp

## Kroketteren

Garnaalkroketteren	2,50€/stuk
Kaaskroketteren	1,75€/stuk
Artisanale kroket	0,75€/stuk

# Stoofpotjes en soepen

stoofpotjes verkrijgbaar per gewicht - enkel op te warmen

## Stoofpotjes

Fazant Brabançonne	26,00€/kg
Hertekalffilet	26,00€/kg
Wildragout	26,00€/kg
Kalkoenrollade met champignonsaus	23,00€/kg
Vol au vent royal	23,00€/kg
<i>Onze feestversie van de klassieke vol au vent - Met poulet de Landes en stukjes kalfszwezerik</i>	
Tongrolletjes Ostendaise	25,00€/kg
Varkenshaasje grand-mère	22,00€/kg
Scampi kreeftensaus met tomaat	25,00€/kg
Stoverij van varkenswangen	22,00€/kg

## Soepen

Vissoep	4,50€/L
Bisque van kreeft	7,50€/L
Bisque van garnalen	7,50€/L
Aspergesoep	5,00€/L
Tomatenvelouté	3,70€/L







## Kerstmenu

### MENU 1

#### Aperitiefplank

*Onze selectie van de beste  
aperohapjes*

Noordzee vispannetje

Fazant Brabançonne  
met kroketten

Sablé van chocolade  
en rood fruit

29€ pp

### MENU 2

#### Aperitiefplank

*Onze selectie van de beste  
aperohapjes*

Bouillabaise

Parelhoen met champignon-  
saus, witloofsla en kroketten

Trio van chocolade

39€ pp

## Nieuwjaarsmenu

### MENU 1

#### Aperitiefplank

*Onze selectie van de beste  
aperohapjes*

Kabeljauwhaasje op een  
bedje van prei

Wildragout, veenbessen,  
appel en kroketten

Tiramisu

29€ pp

### MENU 2

#### Aperitiefplank

*Onze selectie van de beste  
aperohapjes*

Halve kreeft  
belle vue (koud)

Hertekalffilet met  
wintergroenten en  
kroketten

Dessert van karamel,  
praliné en peer

45€ pp





# Feestschotels

vanaf 4 personen - brood niet inbegrepen

## Visschotels

**Klassieke fruits de mer** 29,00€ pp  
*Ongepelde garnalen - kreukels - oesters - krab - langoustines  
palourdes - mosselen (seizoen)*

**Culi's fruits de mer** 49,00€ pp  
*Onze versie van de fruits de mer met enkel topproducten:  
Ongepelde garnalen - kreukels - oesters - krab - langoustines  
gamba - kreeft*

**Noorse schotel** 15,00€ pp  
*Gerookte zalm - gerookte heilbot - gerookte rivierpaling -  
gerookte forel - gerookte makreel - gerookte tonijn*

**Zalmschotel met tomaat garnaal** 19,50€ pp  
*Gekookte zalm - tomaat garnaal - garnituur en sauzen*

**Kreeftenschotel** 25,00€pp  
*Kreeft belle vue (koud) - garnituur en sauzen*

## Vleeschotels

**Schotel 'Terroir'** 14,00€ pp  
*Rillette - Gekookte ham Duke of Berkshire - frikandon  
Belgasconne - paté Belgasconne - Culi's spek - Orval kaas  
kaas Pas de Rouge - vleessla  
Assortiment stokbrood (artisanaal - wit en bruin)*

**Italiaanse schotel** 14,00€ pp  
*Buffelmozzarella met tomaat - Italiaanse salami  
kaas Talleggio - Pecorino - Rundscarpaccio  
paté zongedroogde tomaten - pasta pesto  
Assortiment stokbrood (artisanaal - wit en bruin)*

**Charcuterieschotel** 13,50€ pp  
*7 verschillende soorten charcuterie - sauzen - opeglegde  
ajuintjes - augurken*

**Feestbuffet** vanaf 4 personen 35,00€pp

*Vleeschotel (San Daniele ham, gekookte Serrano ham, wildpastei)  
Visschotel (gekookte zalm, gerookte zalm, tomaat garnaal)  
carpaccio - Vitello Tonnato - tagliatta van rundsvlees  
assortiment kazen - parelcouscoussalade - pastasalade kip/mango*

**Feestbuffet plus** vanaf 4 personen 42,00€pp

*Idem als feestbuffet  
halve babykreeftjes - oesters (plat en creuse)*



# Kaasschotels

vanaf 2 personen - brood niet inbegrepen

## Gegarneerde kaasschotels - hoofdgerecht

*Minimum 300g per persoon*

*Gegarneerd met fruit, noten en gedroogde vruchten*

*Geschikt als hoofdmaal*

**Kaasschotel zacht** 15,00€ pp

*Zachte kazen (van smaak) en geen schimmelkazen*

**Kaasschotel pittig** 15,00€ pp

*Zachte kazen aangevuld met pittige kazen*

**Kaasschotel België** 15,00€ pp

*Enkel Belgische kazen*

**Kaasschotel culi's** 18,00€ pp

*Onze selectie van enkel top kazen*

## Kaasschotels zonder garnituur - dessert

*Minimum 150g per persoon - zonder garnituur*

*Eerder geschikt als dessert*

**Kaasschotel zacht** 7,00€ pp

*Zachte kazen (van smaak) en geen schimmelkazen*

**Kaasschotel pittig** 7,00€ pp

*Zachte kazen aangevuld met pittige kazen*

**Kaasschotel België** 7,00€ pp

*Enkel Belgische kazen*

**Kaasschotel culi's** 9,00€ pp

*Onze selectie van enkel de beste kazen*

## Raclette schotels

**Raclette schotel** 15,00€ pp

*Minimum 300gr per persoon - 3 verschillende soorten kaas*

*Rauwe peperham - Alpenspeck - houthakkerspek - garnituur*





# Gourmet en fondue

vanaf 4 personen

## Gourmet

### Gourmet

14,00€ pp

300g per persoon

Biefstuk - varkenshaasje met spek - rundsbrochetje  
chipolata - rundshamburger - varkenshamburger - spek

### Gourmet Culi's

17,00€ pp

300g per persoon

Lamskotelet - kalfslapje - biefstuk - rundsbrochetje  
kippenfilet Landes - rundshamburger - beukenzwam

### Gourmet junior

7,00€ pp

voor kinderen - 150g per persoon

gehaktballetjes - hamburgertjes - worstjes - kippenfilet

## Verrassingsbrood

Klassiek of Culi's, of een combinatie van beide.

Niet verkrijgbaar tijdens Kerst en Nieuwjaar.

### Klassiek

1,90€/st

preparee - krabsla - tonijnsla - kipsla - kaas - hesp

### Culi's

2,50€/st

carpaccio van rund - mozzarella/tomaat - vitello tonnato  
Brie de Meaux - Parmaham - gerookte zalm - garnaaitsla

## Fondue

### Fondue rund

16,00€pp

350g per persoon - enkel rundsvlees

### Fondue gemengd

14,00€pp

350g per persoon - rundsvlees, varkensvlees en kip

### Fondue junior

7,00€pp

150g per persoon - voor kinderen - rund- en varkensvlees





# Versartikelen

artikelen verkrijgbaar op bestelling - 3 dagen op voorhand

## Vis

Zeeuwse oester creuse #3	1,20€/st	Roodbaarsfilet met vel	24,90€/kg
Zeeuwse oesters plat 3°	1,90€/st	Tarbotfilet	39,90€/kg
Zeeuwse oesters plat 4°	2,00€/st	Rog panklaar	15,90€/kg
Zeeuwse oesters plat 5°	2,10€/st	Noordzee tong	44,00€/kg
Oesters Gillardeau M3	2,40€/st	Pladijsfilet	24,90€/kg
Kreeft 800-900g	45€/kg	Tonijnfilet	37,50€/kg
Kreeft 900g-1000g	45€/kg	Zeewolf filet	29,50€/kg
Kreeft 650+	39€/kg	Wijtingfilet	19,00€/kg
King krab poten	75€/kg	Grietfilet	36,50€/kg
Kaviaar - op aanvraag		Zalmhaasje	26,00€/kg
Vongole	19€/kg	Zalmfilet	20,90€/kg
Palourdes Zeeuws	19€/kg	Kabeljauwhaasje	34,90€/kg
		Kabeljauwfilet	27,90€/kg
		Sint Jacobsvrucht	44,00€/kg
		Garnalen gepeld	
		Garnalen niet gepeld	19,90€/kg

Wij hebben dagelijkse  
aanvoer van verse vis.

Gelieve uw bestellingen  
minimum 3 dagen op  
voorhand door te geven

## Wild

Bosduif	8,50€/st
Bosduif filet	29,00€/kg
Fazant	13,50/st
Fazant filet	21,50€/kg
Hert rugfilet	27,50€/kg
Hert filet pur	35,00€/kg
Hert ragout	15,50€/kg

## Gevogelte

Parelhoenfilet Landes	20,90€/kg
Parelhoen suprême	18,90€/kg
Hoevekip Landes	9,45€/kg
Hoevekip Landes bio	11,95€/kg

## Vlees

Lamskroon	39,50€/kg
Lamskotelet	28,50€/kg
Lamsbout	22,50€/kg
Lamsrumsteak	27,50€/kg
Varkenswangen	13,90€/kg
Varkenshaasje	16,90€/kg
Varkensgebraad	11,90€/kg
Orloffgebraad	13,50€/kg
kalfs filet pur	39,00€/kg
Kalfsgebraad	34,50€/kg
Kalfschenkel	24,90€/kg





## Openingsuren:

maandag	gesloten
dinsdag	8u30 - 18u30
woensdag	8u30 - 18u30
donderdag	8u30 - 18u30
vrijdag	8u30 - 18u30
zaterdag	8u30 - 18u00
zondag voormiddag	8u30 - 12u30

Bestel online!



Culi's  
Heldenlaan 11  
9620 Zottegem

T 09 367 94 86  
info@culis.be  
www.culis.be



Ook wij dragen ons steentje bij.  
Culi's gebruikt 100% hernieuwbare energie.