


PUUR
SMAAK.be
—
van bij de boer

RYMBU

WINE
TRADING
FACTORY

VIER
EINDEJAAR
IN STIJL



WELKOM, FEESTDAGEN!

De feestdagen. Echt samen zijn, in geliefd gezelschap vieren, warmte en verbinding- voelen. Iedereen heeft er veel nood aan. En dan komt Puur Smaak maar al te graag om de hoek loeren. Nog **meer sfeer**, echt **voluit kunnen genieten** met **extra veel lekkers**. Daar zorgen wij met heel veel goesting voor.

PURE KWALITEIT

Dat wij altijd voor de meest **kwaliteitsvolle producten** kiezen, dat weten jullie. Dat wij het belangrijk vinden dat de keten zo kort mogelijk en de boeren zo lokaal mogelijk zijn, dat is ook niet nieuw. Maar voor de feestdagen halen we, samen met onze boeren, echt **alles uit de kast**. Onze vaste waarden krijgen het gezelschap van **exclusieve en verfijnde producten**. De klassiekers samen met de crème de la crème. Of er over jouw feestelijk diner nog lang gepraat zal worden? Zonder enige twijfel.

LEKKERE LUXE

Ook dit jaar kies jij waar je zin in hebt. Wil jij gewoon bestellen, serveren en genieten? Dan kun je kiezen uit één van onze **menu's** of **zelf je hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert samenstellen**.

Sta je zelf graag aan het keukenroer en is koken een belangrijk onderdeel van de eindejaarspret? Dan vind je bij ons **de lekkerste ingrediënten** om jouw culinaire hoogstandjes mee te bereiden.

Vis, vlees of vegetarisch. Extra brood, lekkere kroketjes of smaakvol wild. In ons assortiment vind je voor elke tafelgenoot wat wils.

En zelfs als je dat ene speciale ingrediënt niet in onze lijst terugvindt, dan contacteren wij onze boeren en gaan we op zoek.

JOUW FEEST IS ONZE PRIORITEIT

Laat je dus maar verwennen en geniet zonder mate.

Kerst-, oudejaars- of nieuwjaarsmenu

Geen inspiratie of is ons aanbod te uitgebreid om zelf te kunnen kiezen? Dan hebben we voor jou een keuze gemaakt in enkele uitgewerkte menu's. Wat zit er allemaal in?

Kerstmenu

2 bladerdeegjes
Hapje Carpaccio van hert met truffeldressing
•
Romig kerstsoepje van knolselder en aardpeer met hazelnootcrumble en krokante pancetta
•
Zeebaarfsilet, voorgedaard op The Big Green Egg en afgewerkt met feestelijke smaken
•
Piepkuiken in misschien wel de meest smakelijke ragoût met verse amandelkroketter
•
Dessertbordje Puur Smaak

Wijnsuggesties:

Cava Puig de Solivella
Kruger Sans Chène (wit, Zuid-Afrika)
Le Bourlay Bourgogne rouge Pinot Noir (rood, Frankrijk)

Prijs per menu zonder wijn
(kan per persoon genomen worden)

€ 59,50/pers.

Prijs per 2 kerstmenu's met wijn

€ 159/2 pers.

Oudejaars/nieuwjaarsmenu

Tapasbordje recht uit de zee
•
Crème van pastinaak met stukjes cocquille en peterseliepesto
•
Voorgerecht gegratineerde gamba's met tuinkruidenboter
•
Traag gegaarde filet van everzwijn met rozemarijn, boschampionns en witloof vergezeld door gegratineerde aardappelen
•
Dessertbordje Puur Smaak

Wijnsuggesties

Prosecco Conca d'Oro Zero Dosage
Sancerre, La Croix Poignant (wit, Frankrijk)
Pittacum 8 Mesas (rood, Spanje)

Prijs per menu zonder wijn
(kan per persoon genomen worden)

€ 66,35/pers.

Prijs per 2 kerstmenu's met wijn

€ 179,25/2 pers.

Fondue, steengrill en teppanyaki

Een graag geziene klassieker tijdens de feestdagen - vooral voor de kleinsten onder ons: samen 'kokkerellen' aan tafel. Of je nu kiest voor fondue, de steengrill of teppanyaki: wij zorgen voor een assortiment dat er een culinaire hoogvlieger van maakt.

Vlees voor fondue/steengrill/teppanyaki

Maak een wandeling langsheen enkele zeer kwalitatieve boerderijen om er kennis te maken met vlees met pure smaak.

We voorzien 300g vlees per persoon. Als u zelf meer wilt, bestelt u gewoon een aantal personen meer. De aantallen die u ingeeft bij de bestelling zijn het aantal keer dat we 300g voorzien.

- Hoevesteak Limousin eerste keuze
- Varkenshaasje Brasvarken
- Hoevekipfilet met vel
- Kalfsfilet
- Lamskroon van de Seizoenschuur
- Spek Brasvarken
- Chipolata van Brasvarken
- Miniburger van Limousin

€ 12,85/pers.

Min. 2 pers.

Vlees voor fondue/steengrill/teppanyaki voor de kinderen

Op basis van 150g maken we voor de jongsten onder ons een mooi assortiment klaar vol heerlijkheden op hun maat.

Wat kun je erop terugvinden:

- Chipolata
- Witte pens
- Kleine kipsaté
- Minikaasburger

We voorzien een potje mayonaise en ketchup, samen met wat ovenaardappelen.

Deze steengrillversie kan per kind genomen worden of kan als aanvulling dienen bij een avondje fondue, steengrill of teppanyaki.

€ 6,25/pers.

Koude groenten en sauzen

€ 5,00

(kruidenmayonaise, grillsaus, looksaus en tuinkruidendressing)



Vis voor fondue/steengrill/ teppanyaki

We voorzien 350g vis doorheen het assortiment van Puur Smaak. Wat zit er allemaal in:

- Zalmfilet
- Filet van tonijn
- Filet van kabeljauw met gezouten spek van Brasvarken
- Gamba
- Gemarineerde scampi
- Pittig gekruid stukje zeebaars filet
- Wat ongepelde garnalen terwijl je aan het wachten bent
- Stokbrood (zalig om fijn te snijden en mee te bakken)

De schotel is afgewerkt met 2 warme sauzen, zeekraal, gemarineerde tomaatjes en een aardappelsalade.

€ 22,15/pers.

Min. 2 pers.

Wild voor fondue/steengrill/ teppanyaki

We voorzien 300g wild per persoon. Als je meer wilt, bestel je gewoon een aantal personen meer. De aantallen die je ingeeft bij de bestelling zijn het aantal keer dat we 300g gaan voorzien.

Wat kun je verwachten:

- Filet van fazant
- Filet van ree
- Filet van hert
- Filet van wilde eend
- Burgertje van hert en everzwijn
- Warme winterse groentjes
- Koude groentjes
- Stokbrood
- Mini amandelkroketjes
- 3 koude sauzen
- 2 warme sauzen (kun je mee op de steengrill/teppanyaki zetten)

€ 26,25/pers.

Min. 2 pers.



Gratis gebruik van onze teppanyaki plaat

Het aanbod van platen is beperkt. Een tweede plaat krijgen is pas mogelijk vanaf meer dan 6 personen.

! Alles wordt vers geleverd zodat eventuele overschotten kunnen ingevroren worden. Steengrill- en teppanyakipakketten mogen onderling gecombineerd worden, zolang er per soort maar minimum 2 personen zijn.

Hapjes

We hebben een indrukwekkende hapjeslijst samengesteld, verfijnd met de zuivere producten van Puur Smaak.

Bladerdeegjes

Mix van 10 bladerdeegjes:

- vol-au-vent van hoevekip
- chili con carne
- geitensmeerkaas curry
- visragoût
- vegetarisch
- krab
- bolognaise (ideaal voor de kleinsten)

€ 12,5/mix

Voorzie min. 2 à 3
bladerdeegjes/pers.

Overige hapjes

Haringhapje curry Simar	€ 3,49/200g	Mini aperoblokjes garnaalkroket recht van de boerderij	€ 9,44/250g
Haringhapje dille Simar	€ 3,49/200g	Pittig gekookte kreukels	€ 7,43/250g
Duo van minisoepjes	€ 4,12/3 stuks	Plateau oesters (creuses) ongepend	€ 12,37/6 stuks
Visfrietjes met verse tartaar	€ 4,25/stuk	Plateau oesters (creuses) gepend	€ 18,25/6 stuks
Mini aperoblokjes kaaskroket recht van de boerderij	€ 7,44/250g	Vers gekookte wolven	€ 13,48/500g



Hapjes voor meerdere personen

Tapasbordje (2 pers.)

€ 17,50/stuk

Een gevarieerd tapasbordje met charcuterie, kaas, olijven en ambachtelijke aperokoekjes.

Tapasbordje recht uit de zee (2 pers.)

€ 17,50/stuk

Een uitgebreid tapasbordje met vers gekookte vulken, pittig gekookte krekels, ongepelde en roze garnalen, haringfilethapje met curry, haringfilet hapje met dille, 2 oesters (open), verse vissalade, ambachtelijk gerookte zalm, wakamé, gestoomde zee kraal en ambachtelijke aperokoekjes

Carne de la Fiesta (10 pers.)

Chili con carne, opgewarmd in de oven, gratineerd met kaas en voorzien van taco's.

Vegan box met ambachtelijke bitterballen

€ 18,08/stuk

Een sensationeel alternatief voor de klassieke bitterbal. In de box zitten 10 vegan balls Valencia, 10 vegan balls Nordic en 10 vegan balls Indian mooi verdeeld en apart verpakt in een bakje.

Ambachtelijke box kroketten (6x 10 stuks van 20g)

€ 39,43/stuk

Deze box bevat 6 soorten:
zalm en dille, originele kroketblend, scampi met rode curry, garnaal, Mechelse koekoek en Grimbergenkaas

€ 17,50/stuk

Voorgerechten

Voor de potjes en borden zal bij de ophaling een waarborg gerekend worden.

Koude voorgerechten

Plateau oesters (creuses)	€ 18,25/6 stuks
Waaier wildpaté's	€ 9,26/stuk
Carpaccio van Limousin	€ 13,75/stuk
Carpaccio van verse zalm met roze peper en dille	€ 14,45/stuk
Carpaccio van hert met truffeldressing	€ 14,75/stuk

Warme voorgerechten

Verfijnd zeeschelpje	€ 9,89/stuk
Zeebaarsfilet in een zee van Pure Smaken	€ 14,11/stuk
Gegrilde gamba's met tuinkruidenboter Puur Smaak	€ 18,35/stuk
½ Kreeft Puur Smaak	€ 25,81/stuk*

Gastronello heeft een volledig assortiment kroketten die ook perfect passen als voorgerecht.

Asperge	€ 1,32/stuk	Wild	€ 2,05/stuk
Garnaal de luxe	€ 4,75/stuk	Witloof	€ 2,37/stuk
Iberico	€ 2,32/stuk	Witloof met kaas	€ 1,37/stuk
King Krab	€ 4,52/stuk	Partybox (6x10st. van 20g)	€ 39,43/stuk
Paling	€ 2,65/stuk	Veganbox (3x10st. van 30g)	€ 18,08/stuk
Scampi red curry	€ 2,34/stuk		
Secreto 07	€ 3,93/stuk		

Een wilde duik in de zee

€ 21,35/stuk

Elk bordje is een smaakbommetje vol heerlijkheden uit de zee

- gemarineerd stukje rauwe zalm
- sushi van verse tonijn met wasabi
- een creuse à la bordelaise
- gerookt zalmrolletje
- gepelde grijze garnalen met gemarineerde tomaten
- afgebakken gamba met dragondressing

Soep

Tomatensoep met balletjes van Limousin en Brasvarken

€ 5,00/l

De klassieker voor jong en oud met uitgesorteerde tomaten en balletjes, gemaakt van limousin en Brasvarkengehakt

Romig kerstsoepje van knolselder en aardpeer met hazelnootcrumble en krokante pancetta (soepje uit het Kerstmenu)

€ 8,45/l

Crème van pastinaak met stukjes cocquille en peterseliepesto

€ 8,45/l

(soepje uit het Oudejaarsmenu)

Bisque van gegrilde scampi's

€ 9,13/halve liter

* Richtprijs november 2022. De prijs van kreeft is onder voorbehoud van schommelingen. De dagprijs geldt.



Hoofdgerechten

Traag gegaarde filet van everzwijn met rozemarijn, boschampionns en witloof vergezeld door gratineerde aardappelen	€ 26,55/pers.
Piepkuiken in misschien wel de meest smakelijke ragoût met verse amandelkroketten	€ 19,66/pers.
Feestelijk vispannetje met puree	€ 19,51/pers.
Gamba's à la plancha met een winterse risotto	€ 26,73/pers.
Volledige kreeft "Belle Vue"	€ 49,72/pers.*
Volledige kreeft "Puur Smaak"	€ 51,35/pers.*
Vegetarische waterzooi	€ 14,81/pers.
Vegetarische vol au vent	€ 16,65/pers.
Gevulde butternut vol verse groenten	€ 16,28/pers.

! Elk hoofdgerecht wordt vergezeld door aardappelgerechten.

Het vaste kant-en-klare assortiment

Chili con carne	€ 14,85/kg
Coq au Vin	€ 16,75/kg
Spaghettisous Bolgonaise (voor de kids)	€ 16,75/kg
Stoofvlees Limousin	€ 18,50/kg
Stoofvlees Blonde Aquitaine (glutenvrij)	€ 23,00/kg
Vol au Vent La Belle Flamande	€ 16,75/kg
Varkenswangetjes met wortel	€ 27,75/kg
Wildstoofvlees van Edelhert	€ 34,80/kg
Wildstoofvlees van Everzwijn	€ 29,55/kg
Tikka Massala	€ 20,29/kg
Peking Kip	€ 18,04/kg

Voeg je graag extra aardappelgerechten toe aan je hoofdgerecht?

Amandelkroket per stuk	€ 0,29/stuk
Verse voorgesneden frieten van Family Frites	€ 2,18/kg
Verse aardappelkroket van Family Frites	€ 2,69/10 stuks
	€ 5,13/20 stuks
Bouchon aardappelkroketten (halve kroketjes)	€ 9,27/50 stuks
Aardappelpuree van Family Frites	€ 3,70/kg
Aardappelpuree met spinazie van Family Frites	€ 6,35/500g
Aardappelpuree met wortel van Family Frites	€ 6,35/500g
Voorgebakken frietjes van Puur Smaak	€ 8,45/kg
Ovengebakken aardappelen van Puur Smaak	€ 9,25/kg
Gegratineerde aardappel van Puur Smaak	€ 11,25/kg

Nieuw: beschikbare sauzen uit eigen keuken

Champignonroomsaus	€ 7,15/halve liter
Champignons in vleessaus (fond ossenstaart)	€ 9,25/halve liter
Boschampionns in vleessaus (fond ossenstaart)	€ 10,25/halve liter
Peperroomsaus	€ 6,45/halve liter
Peper in vleessaus (fond ossenstaart)	€ 7,95/halve liter
Peper en boschampionnsaus in fond van ossenstaart	€ 11,35/halve liter
Wildsaus op basis van fond van wildbeenderen	€ 13,85/halve liter
Béarnaise bieden we niet aan omdat we die altijd vers maken en zeer moeilijk is om op te warmen. Een leuk alternatief is de béarnaise van De Kroon. Die kan ook opgewarmd worden.	
Vissausje met verse tuinkruiden en pastis 51	€ 13,45/halve liter
Assortiment kruidenboter uit eigen keuken: BBQ boter / Italiaanse kruidenboter / Lookboter	

* Richtprijs november 2022. De prijs van kreeft is onder voorbehoud van schommelingen. De dagprijs geldt.

Hoofdgerechten om zelf klaar te maken

Tijdens het eindejaar is er ook nog – naast het wekelijkse aanbod van de Versmarkt – een extra gamma vlees ter beschikking.

Gerechten met ❄️ ernaast zijn geschikt voor een winter BBQ.

Aanbod vlees		Aanbod gevogelte		
Varkenshaasje Brasvarken	€ 20,03/kg ❄️	LA BELLE FLAMANDE KIP	Billenvlees (bovenbout zonder centraal been)	€ 9,22/kg
Côte à l'os Brasvarken	€ 22,90/kg ❄️	Volledige kip		€ 10,17/kg
Gehakt Brasvarken (ideaal opvulgehakt voor ontbeend gevogelte)	€ 11,45/kg	Kippenborst (op karkas)	Kippengehakt gekruid (van klassieke kip)	
Spek Brasvarken gezouten	€ 18,57/kg ❄️	Kippenfilet dubbel		
Spek Brasvarken gerookt	€ 16,68/kg	Kippenbil	DE SCHORENAER	
Varkensgebraad Brasvarken Rug	€ 13,83/kg	Kippenbout (drumsticks)	Volledige kip	€ 13,03/kg ❄️
Varkensgebraad Brasvarken Basse Côte	€ 11,25/kg ❄️	Kippenbout (drumsticks gekruid)	Kippenfilet enkel	€ 24,71/kg ❄️
Hammetje Brasvarken	€ 5,95/kg	Bovenbout (met centraal been)	Kippenfilet enkel gekruid	€ 25,89/kg ❄️
Kalfsgebraad Limousin	€ 37,95/kg			
Osso Bucco Llimousin per portie	€ 25,49/kg			
Hart zwezerikken Limousin	€ 71,55/kg			
Rosbief Limousin	€ 21,07/kg			
Hoestesteak eerste keuze Limousin	€ 32,91/kg ❄️	PARELHOEN	EEND	KWARTEL
Châteaubriand Limousin	€ 39,46/kg ❄️	Volledige parelhoen	Volledige wilde eend	Volledige kwartel (180gr)
Châteaubriand Blonde Aquitaine	€ 42,93/kg ❄️	Billen	Filet wilde eend	Filet dubbel
Entrecôte Limousin	€ 37,34/kg ❄️	Filet	Eendenvlees (zonder been) wild	Billen (verpakt per 500gr)
Entrecôte Blonde Aquitaine	€ 47,41/kg ❄️	Suprême		Kwartel eieren 18st
Filet Puur Limousin	€ 75,93/kg	Tournedos		
Côte à l'os Limousin	€ 42,93/kg ❄️		BOSDUIF	
Côte à l'os Blonde d'Aquitaine	€ 49,98/kg ❄️	FAZANT	Volledige bosduif	€ 6,94/stuk
Côte à l'os West Vlaams Rood	€ 54,38/kg ❄️	Volledige Fazant (haan)	Filet van bosduif	€ 33,14/kg
		Volledige Fazant(hen)		
		Billen	PATRIJS*	
		Filet dubbel (op vel)	Volledige Roodpootpatrijs	€ 12,59/stuk
				PIEPKUIKEN
				Volledige piepkuiken (ongeveer 400gr)

! Extra beschikbaar is dry aged vlees.

In de beenhouwerij van Puur Smaak hebben we permanent vlees die in onze kast aan het rijpen is. Aanbod is beperkt, maar als jij jouw stukje wilt voor de feestdagen, bestel het minimaal **drie weken op voorhand** en jouw gepersonaliseerd stukje gaat mee in de kast rijpen.

* tegen half december is de beschikbaarheid niet meer optimaal.

VOLLEDIGE KALKOEN (5, 6, 7, 8, 9 of 10kg)

Andere stukken ook mogelijk op aanvraag

€ 10,97/kg

Wild

Bij aankoop van 2,5kg van hetzelfde wild (en zelfde stuk), geniet je van 10% directe korting

HERT

Haasje	€ 62,11/kg
Racks	€ 54,38/kg
Gebraad	€ 35,98/kg
Filet ontvlied	€ 63,92/kg
Ragoût (stoofvlees)	€ 23,85/kg
Edelragoût (stoofvlees)	€ 38,06/kg
Hertenburger 90gr	€ 24,72/kg

EVERZWIJN

Filet	€ 30,53/kg
Gebraad	€ 25,76/kg
Ragoût (stoofvlees)	€ 22,89/kg

REE

Rugfilet	€ 79,18/kg
Reerug met been	€ 62,96/kg
Ragoût (stoofvlees)	€ 35,30/kg

HAAS

Volledige haas (ongeveer 2,5kg)	€ 34,73/kg
Filet van haas	€ 59,98/kg
Hazerug (op de ruggegraat)	€ 35,33/kg
Billen	€ 23,18/kg
Schouder vlees (los) - ideaal voor een ragoût of stoofvlees	€ 20,98/kg

KONIJN

Volledig tam konijn <i>Vraag naar aparte stukken van het konijn</i>	€ 16,29/kg
Volledig wild konijn (kleiner dan tam konijn)	€ 15,24/kg

Ontbeend gevogelte

	Om zelf te vullen	Klassiek gevuld	Feestelijk gevuld
Wilde eend	€ 17,17/stuk	€ 29,19/stuk	€ 30,91/stuk
Fazant	€ 18,96/stuk	€ 32,23/stuk	€ 34,13/stuk
Kalkoen	€ 17,27/kg	€ 29,35/kg	€ 31,09/kg
Kip	€ 10,53/kg	€ 17,91/stuk	€ 18,96/stuk
Kwartel	€ 6,18/stuk	€ 10,62/stuk	€ 12,79/stuk
Parelhoen	€ 21,75/kg	€ 36,98/kg	€ 39,15/kg
Piepkuiken	€ 8,79/stuk	€ 14,94/stuk	€ 15,82/stuk

Ultieme feesttip: wildgourmet

Graag een volledig overzicht van het wild? Bestel dan voor de feestdagen een wildgourmet of tepanyaki. Wat zit er allemaal in op basis van 325 gram vlees per persoon?

- Filet van fazant
- Burgertje van Hert
- Filet van ree
- Filet van Hert
- Filet van wilde eend
- Warme winterse groentjes
- Koude groentjes
- Stokbrood
- Mini amandelkroketjes
- 3 koude sauzen
- 2 warme sauzen

€ 26,25/pers.

! De wildprijzen zijn dagprijzen en kunnen afwijken naar het einde van het jaar naargelang de marktschommelingen.



We kunnen je ook een handje helpen bij je voorbereiding: traag voorgedaard op The Big Green Egg

Om je smaaksensatie nog wat op te krikken, kunnen we jouw stukje vlees al traag laten voorgaren op onze Big Green Egg. Let wel: voor de prijsberekening starten we vanuit de kg prijs van rauw vlees.

Spek Brasvarken ongezoeten maar gekruid door Puur Smaak	€ 22,45/kg ❄️
Spiering Brasvarken gekruid door Puur Smaak (procureur)	€ 13,85/kg
Varkenshaasje Brasvarken	€ 24,55/kg
Varkensgebraad Brasvarken Basse Côte	€ 15,56/kg ❄️
Carréribben gekruid door Puur Smaak	€ 18,45/kg
Vleesribben Limousin	€ 18,85/kg
Volledige kip La Belle Flamande	€ 12,46/kg
Kippenborst La Belle Flamande	€ 16,24/kg
Kippenbil La Belle Flamande	€ 13,16/kg ❄️
Drumstick (kippenbout) La Belle Flamande	€ 15,69/kg

! Dit zijn maar enkele voorbeelden. Zelf op zoek naar een eigen stukje? Vraag het aan Bart en hij zal ervoor zorgen.

Voorzie ook het nodige brood voor je gasten

We hebben het zuurdesemassortiment van Broodbroeders uit Mechelen. Ongesneden geeft dat veel mogelijkheden: snijden in stukjes bij de soep, dikke sneden om als toast te roosteren of om uit te steken in vormen om je eigen creaties af te werken.

Broodbroeders broden

Broodbroedersbrood (800g)	€ 3,80/stuk
Rogge Vandommeke (700g)	€ 3,80/stuk
Speltbrood (1kg)	€ 5,80/stuk
Kerstbrood	€ 6,00/stuk

Verder nog

Stokbrood old style zuurdesem	€ 2,85/stuk
Mini stokbroodje Tapas	€ 1,00/stuk
Red twist (zuurdesem twist met rode paprikastukjes)	€ 1,50/stuk
Houthakkersbrood wit 1kg	€ 4,48/stuk



Dessert

Wat zeker niet mag ontbreken op de feesttafel is het dessert. Hier maken we een combinatie van wat beschikbaar is rechtstreeks van boerderij Keymeulen uit Hofstade of wat uit onze eigen keuken komt:

Duopudding voor de feestdagen	€ 2,10/portie
Chocomousse voor de feestdagen	€ 2,58/portie
Luchtige tiramisu speculoos	€ 3,24/portie
Luchtige tiramisu klassiek	€ 3,24/portie
Rijstpap voor de feestdagen	€ 4,01/500g
Jokes taart: frangipanetaart	€ 3,50/stuk
Jokes taart: chocoladetaart	€ 4,00/stuk
Kaasschotel	€ 7,65/pers.

Dessertbordje Puur Smaak

€ 11,15/pers.

(mix van heerlijke dessertjes)

Naast de eigen desserts is ook nog altijd het ijs van hoeve Keymeulen, verkrijgbaar per liter. Er is keuze uit:

• Vanille	• Chococrunch	€ 9,75/l
• Pistache	• Mokka	
• Aardbei	• Chocolade	
• Banaan	• Kersen	
• Stracciatella		

The day after

Genoeg van al het koken tijdens de feestdagen?
Wij zorgen voor een comfy "Day after":

Streetfoodburger Puur Smaak

€ 16,15/pers.

(licht voorgedaard op de Oklahoma) met een broodje van De Trog (onder de meer gekende naam "een goede stevige hamburger"), met een handvol vorgebakken frietjes Puur Smaak.

Pulled pork

€ 42,00

Voor wie toch nog een laatste kookkriebel voelt. Het vlees wordt gekruid en vacuüm verpakt (met recept) om zelf af te bakken. We voorzien ook de coleslaw, een pittig sausje en een broodje.

Prijs per pakket voor 4 personen



De ultieme buitenervaring met Rymbu en Puur Smaak tijdens de feestdagen

Ben jij een durver die je gasten ultiem wilt verrassen? Dan heeft Rymbu de perfecte tafelbbq van het hippe merk Ofyr voor jou klaarstaan. En nog beter nieuws: geen investering, want je kunt het toestel gewoon even huren.

Wat biedt Rymbu

- De **tafelbbq** zelf van het merk **Ofyr** voor 2 tot 6 personen (meerdere toestellen mogelijk)
- De aangeraden **kokos-briketten** voor de hele avond
- Optioneel nog een **pot voor kaasfondue/sauspotje**

Prijs voor jouw kerst- of nieuwjaarsbbq

€ 45

Een mooie prijs als je weet dat het geheel bijna 400 euro kost.

Wat biedt Puur Smaak

Een bbq ervaring volledig op maat van de avontuurlijke genietter van het buitenleven:

VLEES

- Lamskoteletje
- Wildburger van Hert
- Dryaged Ierse entrecôte
- BBQ worst, speciaal voor jou gemaakt

VIS

- Zalmfilet met tuinkruiden en spek
- Pittig gekruide zeebaarsfilet
- Cocquille

GROENTEN

- Groene asperges
- Rode uiringen
- Boschampignons
- Paprikareepjes
- Bloemkoolroosjes
- Broccoliroosjes

AARDAPPELEN EN BROOD

- Al klaargemaakte smaakvolle aardappeltjes met ruwe tuinkruiden (op de bbq al voorgegaard)
- Een tapasstokbroodje per persoon

SAUZEN

- Twee heerlijke bbq sauzen uit het assortiment van Rymbu
- Optioneel is er nog de Rebel kaas

Prijs voor deze "out of the box" kerst- of oudjaarsdiner:

€ 37,50/pers.

Kaaspotje gevuld met Rebel kaas

€ 18/ pers.



Totaalprijs voor het volledig pakket

(zonder de Rebel kaas)

Voor 2 personen € 120

Voor 4 personen € 195

Voor 6 personen € 270
(of € 45/pers.)



RYMBU



Openingsuren tijdens de feestdagen

Donderdag 22 december	11-19 uur
Vrijdag 23 december	11-19 uur
Zaterdag 24 december	9-15 uur
Maandag 26 december	gesloten
Donderdag 29 december	11-19 uur
Vrijdag 30 december	11-19 uur
Zaterdag 31 december	9-15 uur

Hoe bestellen?

- bij voorkeur op onze webshop via www.puursmaak.be
- in de winkel
- via een bestelformulier

Bestellen kan tot uiterlijk:

- Zaterdag 17 december voor Kerstdag
- Zaterdag 24 december voor Oudjaar en Nieuwjaar

Afhalen kan op 23, 24, 30 en 31 december.

Heb je vragen?

Vragen over vlees, vis en gerechten:
bart@puursmaak.be

Vragen over wijn:
teun@puursmaak.be

Alle andere vragen:
joke@puursmaak.be

Door de organisatorische impact van de feestdagen nemen we vanaf 1 januari de tijd om alles weer op orde te zetten, grondig te kuisen en kleine herstellingen uit te voeren.

Op donderdag 12 januari 2023 opent de Versmarkt van Puur Smaak opnieuw de deuren.



Scan deze QR-code om
jouw bestelling door te
geven via onze webshop!


PUUR
SMAAK.be
van bij de boer

RYMBU

WINE
TRADING
FACTORY

Buisstraat 19b2, 2890 Sint-Amands (voormalige Guma-fabriek)

www.puursmaak.be