



## Uitnodiging 14 oktober

Beste klant,

Zaterdag 14 oktober nodigen wij u uit voor een **proeverij van onze heerlijke wildpasteien. Deze zal beginnen om 10.30 uur tot en met 14.00 uur.**

Ook onze Spaanse ham, de Jamon Terruelle zal van de partij zijn. Dit in combinatie met een degustatie van enkele wijnen en Cava. Hiermee heeft u alvast een voorsmaakje van onze nieuwe spaaractie die komen gaat.



Bij deze vieren wij ook ons 25 jarig bestaan als slager en Keurslager. Om dit te vieren geven wij donderdag 12, vrijdag 13 en zaterdag 14 oktober een rechtstreekse korting van **10%** op uw aankopen.



**Keurslager Stevens-Van De Vyver**  
Verbrandendijk 1 - 2070 Zwijndrecht  
[www.keurslagerstevens-vandevijver.be](http://www.keurslagerstevens-vandevijver.be)  
[stevens\\_vandevijver@skynet.be](mailto:stevens_vandevijver@skynet.be)





# WILDPATÉ

U aangeboden door uw Keurslager



## Ingrediënten (4 pers.)

- Wildpaté naar keuze
- Bijpassende konfijten
- Brood: notenbrood, rozijnbrood, bruin brood...
- Eventueel salade
- Peper en zout

## Bereidingswijze

- Steek met behulp van een uitsteekvorm vierkantjes, rondjes, sterretjes, halve maantjes of welke vorm dan ook uit de paté en het brood.
- De grootte van het uitsteekvormpje bepaalt men zelf, hou er wel rekening mee dat men drie torentjes van paté zal hebben en het een voorgerecht is, dus niet te grote vormpjes gebruiken.
- Begin met een rozijnenbrood-vormpje, hierop een eindpatévormpje, dan weer een rozijnenbroodvormpje en eindigen met weeral een eindpatévormpje.
- Herhaal dit voor elke soort paté en brood. Kruid naar believen met peper en zout.
- Schik de drie torentjes paté op borden en werk elk torentje af met een andere confituur.
- Serveer naast de torentjes een salade naar keuze..

**Smakelijk!**