


# FEESTFOLDER 2026

Bredabaan 1091 · 2930 Maria ter Heide

tel.: 03/663.01.39 · www.slagerijvekemans.be



# APERITIEFHAPJES

*Assortiment van onze huisbereide gevulde mini-vide.*

*Alle onderstaande ovenhapjes dienen enkele minuten (5 tot 10) opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven of airfryer op 180 °C.*

| | |
|---|---|
| Ovenhapje<br>*Vol-au-vent, garnaal, kaas, bolognaise* | € 1,30 per stuk |
| Mini worstenbroodjes (6 stuks) | € 7,85 |
| Mini coquilles (12 stuks) | € 19,25 |
| Mini pizza's (8 stuks)<br>*Ananas, ham, champignons, provençaals* | € 11,85 |
| Apero kippenboutjes (10 stuks) | € 7,85 |
| Huisbereide ovenhapjes (12 stuks)<br>*Vol-au-vent, garnaal, kaas, bolognaise* | € 14,85 |
| Tapasschotel (vanaf 2 pers.)<br>*Een heerlijke aperitiefschotel, rijkelijk gevuld met Spaanse ham, salami, kaas, olijfjes, fetakaas, ansjovis, tapenade en toastjes.* | € 9,75 pp |

# FEESTELIJKE SOEPEN

| | |
|---|---|
| Aspergeroomsoep<br>*Vlaamse asperges met verse kippenbouillon en room* | € 7,75 per liter |
| Bisque van kreeft<br>*Afgewerkt met grijze garnaaltjes* | € 9,50 per liter |
| Boschampignonsoep | € 7,75 per liter |
| Tomatensoep<br>*Gebonden met room en afgewerkt met balletjes* | € 6,00 per liter |



# KOUDE VOORGERECHTEN

*Koude voorgerechten worden per persoon op een bordje geserveerd. Hiervoor vragen wij een waarborg van € 2,00 per stuk.*

**Carpaccio van rundsfilet** € 16,00 pp
*Ossenhaas, fijngesneden, geserveerd met Parmezaanse kaas, rucola en huisbereide pesto.*

**Vitello tonnato** € 13,50 pp
*Sappig kalfsgebraad, fijngesneden, geserveerd met een tonijnsaus en kappertjes.*

**Trio van huisgemaakte wildpastei** € 13,50 pp
*Wildpaté geserveerd met aangepaste garnituur en bijhorende confituur.*

**Visbordje van 't huis** € 15,50 pp
*Mini tomaat-crevette, gerookte zalm en gerookte heilbot, geserveerd met bijpassende garnituur.*

# WARME VOORGERECHTEN

**Artisanale garnaalkroket 't Werftje** € 5,50 per stuk
*Per 2 stuks* *€ 10,00*
*Exclusief garnituur*

**Huisgemaakte kaaskroket** € 3,00 per stuk
*Per 2 stuks* *€ 5,50*
*Exclusief garnituur*

**Vispannetje van de chef** € 15,50 per stuk
*Tongrolletje en verse zalmfilet in een zacht sausje, afgewerkt met grijze garnalen.*



# HOOFDGERECHTEN

## *Vlees*

**Eendenborstfilet** € 19,20 pp
*Gebakken eendenfilet, afgewerkt met bijpassende garnituur en sinaasappelsaus.*

**Hertenkalffilet** € 23,50 pp
*Gebakken in boter en geserveerd met een bijpassende wildsaus.*

**Varkenshaasje** € 15,50 pp
*Traag gegaarde varkensfilet met een huisbereide peperroomsaus.*

**Kalkoengebraad** € 13,50 pp
*Kalkoenfilet overgoten met champignonroomsaus.*

**Hertenragout** € 16,00 pp
*Hertenstoofpotje in een saus op basis van rode wijn en veenbessen*

**Koninginnenhapje** € 15,00 pp
*Hartig koekje gevuld met 350 gr vol-au-ventvulling.*

## *Vis*

**Visserspannetje van de chef** € 19,75 pp
*Tongrolletjes, scampi's, kabeljauw en zalm in een wittewijnsaus, afgewerkt met grijze garnalen.*





# KALKOENEN

*Volledig ovenklaar: wij voorzien een handleiding voor zowel de kalkoenen als de kalkoenrollades, en een aluminium ovenschotel.*

*Volledige kalkoenen enkel te bestellen vanaf 6 personen.*

| | |
|---|---|
| Kalkoen | € 11,00 pp |
| Uitgebeende kalkoen | € 13,90 pp |
| Gevulde kalkoen | € 14,50 pp |
| *Kalfsgehaktfarce, Spaanse ham en pistachenoten* | |
| Gevulde kalkoenrollade | € 10,50 pp |
| *Kalfsgehaktfarce, Spaanse ham en pistachenoten* | |
| Kalkoenrollade | € 8,50 pp |
| *Klassieke rollade van kalkoenfilet, mooi gepresenteerd in een ovenschotel.* | |

# BIJGERECHTEN

## *Aardappelgarnituren*

| | |
|---|---|
| Aardappelgratin | € 4,00 pp |
| Frisse aardappelsalade | € 16,30 per kg |
| Gebakken krieltjes | € 16,30 per kg |
| Verse aardappelkroketten | € 0,49 per stuk |
| Verse amandelkroketten (10 stuks) | € 5,25 |
| Wortelpuree (500 gr) | € 6,75 |
| Spinaziepuree (500 gr) | € 6,75 |
| Pastinaakpuree (500 gr) | € 6,75 |
| Aardappelpuree (500 gr) | € 5,00 |

## *Groenten & garnituren*

**Koude groenteschotel** € 8,00 pp

*Schotel met aardappelsalade, komkommer, tomaatjes, wortel, koolsalade en rauwkostsalade.*

**Warme groenteschotel** € 8,90 pp

*Boontjes met spek, gegaard witloof, spruitjes en winterse worteltjes.*

**Gevulde appel** € 3,00 per stuk

*Met veenbessen*

**Stoofpeertje** € 2,10 per stuk

*Met veenbessen & rode wijn*



# FEESTMENU'S

## *Feestmenu van kalkoengebraad* € 44,00 pp

* Assortiment van warme hapjes (4)
* Tomatenroomsoep met balletjes
* Huisgemaakt kaaskroketje en garnaalkroketje
* Kalkoensneetjes met roomsausje en wintergroentjes, aangevuld met aardappelkroketjes (5 stuks pp)
* Huisgemaakte chocomousse



## *Feestmenu van hertenkalf* € 55,00 pp

* Assortiment van warme hapjes (4)
* Soep van bospaddenstoelen
* Vitello tonnato
* Hertenkalffilet (250 gr) met veenbessen en een gestoofd appeltje, vergezeld van gratinaardappeltjes en wintergroentjes
* Huisgemaakte chocomousse

## *Extra opties bij onze menu's*

Dessertenpalet + € 6,00 pp
*In plaats van chocomousse*

Kaasschotel als nagerecht + € 10,00 pp
*125 gr kaas per persoon, in plaats van chocomousse*

# GEZELLIG TAFELEN

*Al onze schotels zijn inclusief drie koude sausjes: currysaus, cocktailsaus en barbecuesaus.*

**Gourmet** € 15,00 pp
*Slavinkje, rund, schnitzel, hamburger, kipfilet, varkenslapje, chipolata*

**Fondue** € 14,00 pp
*Rund, kip, slagersvarken, mix van kruidige gehaktballetjes en spekrolletjes*

**Steengrill** € 17,50 pp
*Lamsfilet, tournedos, kalkoenfilet, saté, varkenshaasje, chipolata en entrecôteburger*

**Teppanyaki** € 19,00 pp
*Lamsfilet, varkenshaasje met gerookt spek, kipsaté, scampibrochette, pestoburger, entrecôteburger, gemarineerde zalm*

**Burgergourmet "American Party"** € 16,75 pp
*Vijf soorten miniburgers (kip, steakburger, Italiaanse, kaas, entrecoteburger) met bijpassende garnituur (groentjes, cheddar, bacon, ...) en broodjes.*

**Kindergourmet** € 7,50 pp
*Biefstukje, hamburgertje, kipfilet en chipolata*

## *Extra vlees voor gourmet & fondue*

| | |
|---|---|
| Mini hamburger (4 stuks) | € 5,25 |
| Mini chipolata (4 stuks) | € 3,80 |
| Mini fondueballetjes (4 stuks) | € 3,50 |
| Mini cordon bleu (4 stuks) | € 5,25 |





# FEESTELIJKE SCHOTELS

**Klassiek koud buffet** **€ 25,00 pp**

*Koude schotel afgewerkt met divers fruit en koude groenten: tomaat-crevette, kippenboutje, asperges in een hespenrolletje, varkensgebraad, kalfsgebraad, rosbief, kalkoengebraad,parmaham met cavaillonmeloen, gevuld eitje en aardappelsalade. Sausjes zijn inbegrepen.*

## *Supplementen*

| | |
|---|---|
| Gepocheerde zalmfilet | € 6,00 pp |
| Gevulde perzik met tonijn | € 2,75 pp |
| Gerookte vissoort naar keuze | € 4,00 pp |
| Variatie van wildpastei | € 6,00 pp |

**Charcuterieschotel** **€ 13,00 pp**

*Assortiment van huisbereide charcuterie en salades, afgewerkt met aangepaste garnituur.*

# KAASSCHOTELS

## *Als hoofdgerecht*

**Kaasmeesterplank** € 20,00 pp

*Assortiment schimmelkazen, truffelkaas en de exclusievere kazen, aangevuld met vers en gedroogd fruit, dadelbrood en konfijten. 275 gr per persoon.*

**Klassieke plank** € 18,00 pp

*Assortiment van Belgische en Franse kazen, aangevuld met vers en gedroogd fruit en noten. 275 gr per persoon.*

## *Als voorgerecht of nagerecht*

**Kaasschotel** € 14,00 pp

*Een rijk assortiment van kaas, rijkelijk versierd met noten en fruit.*
*Hiervoor rekenen we 125 gr kaas per persoon.*



# DESSERTS VAN 'T HUIS

*Assortiment van onze eigen huisbereide desserten.*

| | |
|---|---|
| Tiramisu | € 4,00 per stuk |
| Tiramisu van speculaas | € 4,00 per stuk |
| Chocolademousse | € 4,00 per stuk |
| Panna cotta met kriekjes | € 4,00 per stuk |
| Dessertenpalet van het huis | € 12,00 per stuk |

*Vier soorten minidesserts, afgewerkt met soezen en een gepersonaliseerde praline van Cookies & Chocolates.*



# ASSORTIMENT SAUZEN

## *Koude sauzen*

*Barbecuesaus, cocktailsaus, currysaus, looksaus, tartaarsaus, huisbereide mayonaise*

## *Warme sauzen*

*Béarnaisesaus, champignonroomsaus, fine champagnesaus, grand-veneursaus, peperroomsaus, wildsaus*



# BENT U ZELF DE KOK VAN DIENST?

Dan voorzien wij u graag van smaakvol en sappig vlees.

## *Rund*

Wij werken bij voorkeur met het botermalse Belgisch witblauwe runderras, maar op bestelling kunnen wij u voorzien van een resem aan buitenlandse runderen.
(Simmental, Hereford, Angus, ...)

## *Varken*

Gemarmerd en heerlijk zacht varkensvlees van het Spaanse Batallé Pata Negra.
Of toch liever van eigen bodem?
Dan bieden wij u Duroc de Kempen aan.

## *Kalf*

Kalfsfilet, kalfsgebraad of toch liever een kalfsentrecôte? Wij verzorgen het naar uw wens.

## *Wild*

Op bestelling voorzien wij u met plezier van uw wild, zowel filets als ragoutvlees: hertenkalffilet, reefilet, everzwijn(filet), fazant, parelhoen, kwartel, eend, duif of haas.





# PRAKTISCH

Bestellen kan via mail (slagerijvekemans@outlook.com) of in de winkel. Gelieve uw bestelling tijdig te plaatsen.

| | |
|---|---|
| **Bestellen voor kerst** | t.e.m. zaterdag 19 december |
| **Bestellen voor oudjaar** | t.e.m. zaterdag 26 december |

# OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

| | |
|---|---|
| **Maandag 21 & 28 december** | 8u30 tot 18u00 |
| **Dinsdag 22 & 29 december** | 8u30 tot 13u00 |
| **Woensdag 23 & 30 december** | Enkel afhalen bestellingen |
| **Donderdag 24 & 31 december** | 8u30 tot 15u00 |
| **Vrijdag 25 december & 1 januari** | 9u30 tot 12u00 |
| **Zaterdag 26 december & 2 januari** | 8u00 tot 15u00 |
| **Zondag 27 december & 3 januari** | 8u00 tot 13u00 |

*Fijne kerstdagen en een gelukkig 2027!*






Bredabaan 1091 2930 Maria ter Heide
tel.: 03/663.01.39
www.slagerijvekemans.be
slagerijvekemans@outlook.com