

Vers gemaakt
door jouw favoriete KlASSESlager!



FEESTMENU

Suggesties 2023



HET VLEESGEGROET ASSORTIMENT

Starters warm

(per 10 verpakt in de wandkoeling)

Kippenvleugeltjes € 12,00

Bladerdeeghapje videe € 9,50

Bladerdeeghapje bolognaise € 9,50

Bladerdeeghapje kaas & ham € 9,50

Mini worstenbroodje € 9,50

Mix startertjes € 9,50
(bladerdeeg en worstenbroodjes)

Kaaskroket (per 4 stuks) € 9,60/doosje

Garnaalkroket (per 4 stuks) € 20,20/doosje

Soepen

Fijne tomatenroomsoep € 6,00/liter

Champignonsoep € 7,00/liter

Kreeftensoep € 9,00/liter



Ovenklare gerechten van het Vleesgegroet

(inclusief warme groenten en saus naar keuze)

Varkenshaasje Duroc	€ 19,90/pp
Orloffgebraad Duroc	€ 17,90/pp
Rosbief	€ 20,95/pp
Varkensgebraad Duroc	€ 16,90/pp
Kipfilet Belle Flamande	€ 16,90/pp
Vispannetje	€ 22,50/pp

Wildfestijn

(inclusief warme groenten en saus naar keuze)

Everzwijnfilet	€ 24,00/pp
Eendenborstfilet	€ 22,00/pp
Hertenfilet	€ 38,00/pp
Wildstoofpotje	€ 24,00/pp

Bij de ovenklare gerechten kan u zowel de groenten als het vlees in de door ons aangeleverde schotels plaatsen in een voorverwarmde oven (180°). Als de oven warm is, 35 minuten op 165 graden laten garen. Alles is samen klaar en kan op de feesttafel !!!



onze klassieker

Traditionele opgevulde kerstkalkoen € 22,50/kg

Uw kalkoen volledig ontbeend en opgevuld klaar voor de oven geleverd. Enkel te bakken in de oven op 130 graden gedurende 3 uur, om het kleine half uur eens over lepelen met de botersaus en u krijgt een zalig geurende keuken, een prachtig traditioneel gerecht voor op de feesttafel dat iedereen zal smaken. Kleinste kerstkalkoen weegt ongeveer 2 kg (4-6 personen), vervolgens 3 kg, 4 kg,

Opgevulde kalkoenfilet € 24,50/kg

Mooie filet gevuld met onze kerstvulling van de kerstkalkoen. Oven klaar geleverd. Oven voorverwarmen op 180 graden. Mooi plakje boter boven op het braadstuk. Oven warm, in de oven zetten. Na 20 minuten, over lepelen en temperatuur laten zakken naar 130 graden. Nog een uurtje verder laten bakken.

Aardappelbereidingen

Kroketten (per 10 stuks) € 5,00/doosje

Gratin (per 500 gr) € 8,50/kg

Puree (per 500 gr) € 9,50/kg

Krielaardappelen (per 500gr) € 8,00/kg



Fondue

€ 14,45/pp

Kippenblokjes, rundsblokjes, varkensfilet, spekvinken en kruidenballetjes.

Extra kruidenballetjes assortiment

(5 stuks)

€ 5,00/pp

Extra spekvinken (5 stuks)

€ 6,00/pp

Wild fondue

€ 22,45/pp

Parelhoenfilet, everzwijnfilet, hertenfilet, spekvinken en kruidenballetjes van wild.

Steengrill

€ 16,75/pp

Edele vleessoorten in grotere stukken: kalfscordonbleu, biefstuk, kipfilet, varkensfilet, scampi en chipoliniworstje. Al het vlees is natuur.

Kids Grill

€ 8,50/pp

Grillworst, kids-saté en hamburger

Teppanyaki

€ 16,75/pp

Steak, scampi, zalm, varkensfilet, kippenspiesje, gekruid worstje en ovengebakken gelakt spek van het huis.

Al het vlees is reeds gemarineerd.

Gourmet

€ 15,95/pp

Hamburger, kipfilet, cordonbleu, blinde vink, kippenworst en saté.

Wild gourmet

€ 23,45/pp

(vanaf 4 personen, TIJDIG BESTELLEN!!!)

Hertenkalf, eenden filet, everzwijnfilet, parelhoenfilet en fazantenfilet.

Wild assortiment (vers vlees)

Lijst verkrijgbaar in de winkel.

Gelieve tijdig te bestellen!

Onze schotels worden met de meeste zorg gemaakt. Ze zijn mooi afgewerkt en klaar voor op de feesttafel. Steeds meer dan 300gr vlees per persoon, dus zeker ruim voldoende. U hoeft enkel te genieten.

Er worden geen variaties gemaakt op de schotels.

Extra vlees voor op de schotels kan apart besteld worden op het bestelformulier.



Specialiteit van het huis:

WINTER BBQ DEGUSTATUTIE

(+/- 60 gr/stuk)

GEGROET

Traag gegaard, gelakt buikspek van Duroc

Spare-rib voorgegaard van Duroc

Dry-aged entrecote

Dry-aged burger wit-blauw

Witte beuling met spek van het huis

Varkenshaasmedaillon van Duroc

Kippenbout, traag gegaard

€ 17,00/pp



Saladbar van het huis

€ 9,50/pp

- Sla
- Tomaat met ajuin
- Komkommer
- Fijne worteltjes natuur
- Couscoussalade
- Aardappelsalade
- Pastasalade Provençaal
- Eitje

Fijn verzorgd in kommetjes, meteen te plaatsen op tafel of buffet !!!



Warme groenten assortiment

(enkel op te warmen)

€ 9,50/pp

- Gestoofd witloof
- Koninginnemélange (broccoli, bloemkool en wortel)
- Boontjes met spek
- Gekruid tomaatje

Ovenklare schotel 30 minuten plaatsen in voorverwarmde oven (180°) op 165 graden en klaar !!

Sauzen

Koude sauzen

(per 250 gr)

€ 11,75/kg

Cocktailsaus, BBQ-saus, tartaar, looksaus, mayonaise

Warme sauzen

(per 250gr)

€ 16,50/kg

Champignonsaus, pepersaus, jagersaus, béarnaisesaus, Provençaalse saus, vleesjus, sinaasappelsaus

AMBACHTELIJKE SLAGER

BREUGHELTAFEL VAN HET VLEESGEGROET

(VANAF 4 PERSONEN)

Zwarte en witte beulingen met appelmoes

Kop van het huis met mosterd

Ovengegaarde kippenbouten

Frikadellen met krieken

Patés met aangepaste konfijt

Gelakt spek van het huis

Duroc vleesrib

€ 16,75/pp

KLASSESLAGER

CHARCUTERIESHOTEL

(VANAF 4 PERSONEN)

De fijnste charcuterie , salades,
patés en kazen
versierd met noten en fruit,
rekening houdend met uw smaak.

€ 15,90/pp

TAPASSHOTEL

(VANAF 4 PERSONEN)

Aperitiefschotel afgewerkt met de
fijnste gedroogde ham, salami,
blokjes kaas, heerlijke olijven,
zongedroogde tomaten, tapenade, ...

€17,90/pp



**UITERSTE BESTELDATUM KERSTMIS:
ZATERDAG 16 DECEMBER**
OOK VIA MAIL TOT 18 UUR

**UITERSTE BESTELDATUM OUDJAAR:
ZATERDAG 23 DECEMBER**
OOK VIA MAIL TOT 18 UUR

Een bestelling via mail is pas bevestigd na terugkerende bevestiging van het Vleesgegroet.
Emailadres: info@slagerijvleesgegroet.be

Openingsuren tijdens de feestdagen!

zaterdag 23 december: 8 - 13 uur

zondag 24 december: 8 - 13 uur

maandag 25 december: GESLOTEN

zaterdag 30 december: 8 - 13 uur

zondag 31 december: 8 - 12u

Maandag 1 januari tot en met zondag 7 januari:
GESLOTEN



VOLZET IS VOLZET !

**Bestel tijdig je producten
en geniet van een heerlijk
feestmenu!**

Alle bestellingen zullen klaar staan en zijn niet op te halen via de winkel. U kan ze bij onze afhaalstand op de parking ophalen en daar ook afrekenen bij het u vertrouwde personeel. Mocht u nog iets extra nodig hebben kan u gewoon terecht bij ons in de winkel. We trachten zo de wachttijden tot een minimum te beperken.



VRAAG MEER INFO IN DE WINKEL



Gezellig feesten begint bij uw classeslager!

Wij danken u voor het vertrouwen en wensen jullie alles voor 2024, maar vooral een goede gezondheid en de grootste glimlach die er bestaat.

Feestelijke groeten van het hele Vleesgegroet team !!!



HET VLEESGEGROET

Amelbergastraat 67
2240 Zandhoven
Tel. 03/484 62 18
www.hetvleesgegroet.be

32_2023_1000



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

Gedrukt op FSC-papier. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie. Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten. Een sterke evolutie in de prijzen voor grondstoffen en energie kunnen een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. Classeslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

