



## FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.



# HET VLEESGEGROET ASSORTIMENT

---

---

## Starters warm

(per 10 verpakt)

Kip Aperosticks € 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) € 10,50/doosje

Garnaalkroket (per 4 stuks) € 28,00/doosje

## Soepen

Fijne tomatenroomsoep € 7,00/liter

Champignonsoep € 7,00/liter

Kreeftensoep € 10,00/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	€ 27,45/pp
Wildstoofpotje	€ 26,00/pp

Bij deze ovenklare gerechten kan u zowel de groenten als het vlees in de door ons aangeleverde schotels plaatsen in een voorverwarmde oven van 180 graden, gedurende 35 minuten op 165 graden, temperatuur dus iets laten zakken en alles is samen klaar en kan op de feesttafel !!!



**TIP!**

## Traditionele opgevulde kerstkalkoen

**onze klassieker**

€ 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 overlepelen met de botersaus en u krijgt een zalig geurende keuken, een prachtig traditioneel gerecht voor op de feesttafel dat iedereen zal smaken.

De kerstkalkoen weegt ongeveer 2 à 2,2 kg ( 4-6 personen).

## 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.



## 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

€ 21,45/pp

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

## Steengrill

€ 16,75/pp

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

## Kids Grill

€ 8,50/pp

Grillworst, kids-saté en hamburger

## Teppanyaki

€ 17,75/pp

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

Al het vlees is reeds gemarineerd.

## Gourmet

€ 13,95/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.

## Wildassortiment (vers vlees)

Lijst verkrijgbaar in de winkel.

Gelieve tijdig te bestellen!

Onze schotels worden met de meeste zorgen gelegd en mooi afgewerkt voor op de feesttafel, men heeft 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.



**Specialiteit van  
het huis:**

**WINTER BBQ  
DEGUSTATIE**

( +/- 60 gr/stuk)

**GGROET**

Traag gegaard, gelakt buikspek van  
Duroc  
Spare-rib voorgedaard van Duroc  
Dry-aged entrecote, 1 stuk OF sate  
Dry-aged burger wit-blauw  
Witte beuling met spek van het huis  
Varkenshaasmedaillon van Duroc  
Kippenbout, traag gegaard

€ 17,00/pp

**BREUGHELTADEL  
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

## **CHARCUTERIESCHOTEL**

(VANAF 4 PERSONEN)

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

€ 15,90/pp

## **TAPASSCHOTEL**

(VANAF 4 PERSONEN)

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

€ 17,90/pp



## **Saladbar van het huis**

vanaf 4 personen

€ 9,95/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)

€ 9,95/pp

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

Ovenklare schotel, plaatsen in voorverwarmde oven van 180 graden, 30 min. op 165 graden en klaar !!



## Sauzen

**Koude sauzen** € 11,75/kg  
(per 250 gr)  
Cocktailsaus, BBQ-saus, tartaar, looksaus, mayonaise

**Warme sauzen** € 16,50/kg  
(per 250gr)  
Champignonsaus, pepersaus, jagersaus, béarnaisesaus,  
Provençalse saus, vleesjus, sinaasappelsaus

## Aardappelbereidingen

**Krokette** (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



**UITERSTE BESTELDATUM KERSTMIS:  
MAANDAG 15 DECEMBER  
OOK VIA MAIL TOT 18 UUR**



**VOLZET  
IS VOLZET !**

**UITERSTE BESTELDATUM OUDJAAR:  
MAANDAG 22 DECEMBER  
OOK VIA MAIL TOT 18 UUR**

Een bestelling via mail is pas bevestigd na terugkerende bevestiging van het Vleesgroet.  
Emailadres: [info@slagerijvleesgegroet.be](mailto:info@slagerijvleesgegroet.be)

Alle bestellingen voor verschillende datums op aparte bestelformulieren.

**Openingsuren tijdens de feestdagen!**

Dinsdag 23 december: 8.30-13u

Woensdag 24 december:

winkel: 8.30-14u afhaalpunt buiten: 8.30-14u

Donderdag 25 december: gesloten

Vrijdag 26 december: 8.30-16u

Zaterdag 27 december: 8.00-16u

Maandag 29 december: 8.30-18u

Dinsdag 30 december: 8.30-13u

Woensdag 31 december: 8.30-12u



**GESLOTEN van donderdag 1 januari tot zaterdag 3 januari.  
TERUG OPEN op maandag 5 januari.**

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

Alle bestellingen zullen klaar staan en zijn niet op te halen via de winkel, maar apart op de parking en daar ook af te rekenen. 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 herleiden.



# Stook

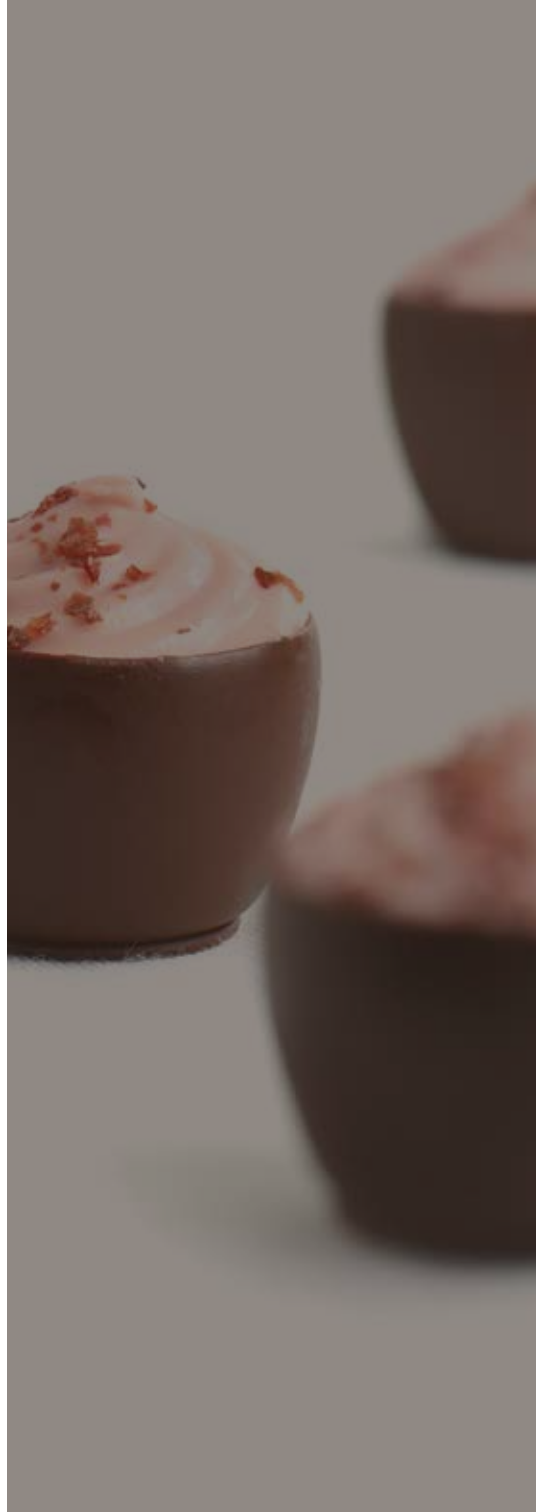
Ambacht - Tijd - Passie

---

---

**eet je graag  
bij “Stook”?**

**Kijk voor meer info op: [deStook.be](http://deStook.be)**



# Gezellig feesten begint bij je favoriete klasseslager!

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

**De beste groeten van het hele Vleesgegroet team !!!**



## **HET VLEESGEGROET**

Amelbergastraat 67  
2240 Zandhoven  
Tel. 03/484 62 18  
[www.hetvleesgegroet.be](http://www.hetvleesgegroet.be)

32\_2025\_1500



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. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

