

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 (bladerdeeg en worstenbroodjes)	€ 9,50

Kaaskroket (per 4 stuks)	€ 11,20/doosje
Garnaalkroket (per 4 stuks)	€ 30,00/doosje

Soepen

Fijne tomatenroomsoep	€ 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	€ 32,00/kg
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 !

€ 23,50/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.

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

Opgevulde kalkoenfilet

€ 26,00/kg

Mooie gevulde kalkoenfilet 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.

AMBACHTELIJKE SLAGER

KS

KLASSESLAGER

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 € 23,00/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 € 6,50/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.

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)

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

€ 18,85/pp

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

€ 17,75/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) € 10,95/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
(per 250 gr) € 13,00/kg

Cocktailsaus, BBQ-saus, tartaar, looksaus, mayonaise

Warme sauzen
(per 250gr) € 18,00/kg

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

Aardappelbereidingen

Kroketten (per 10 stuks)	€ 5,00/doosje
Gratin (per 500 gr)	€ 11,00/kg
Puree (per 500 gr)	€ 10,50/kg
Krielaardappelen (per 500gr)	€ 9,75/kg



Uiterste besteldatum Kerstmis:
woensdag 16 december

ook via mail tot 18 uur

VOLZET
IS VOLZET !

Uiterste besteldatum Oudjaar:
woensdag 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

Alle bestellingen voor verschillende datums op aparte bestelformulieren.

Openingsuren tijdens de feestdagen!
Woensdag 23 december: 8.30-13u
Donderdag 24 december: 8.30-13u
Vrijdag 25 december: gesloten
Zaterdag 26 december: 8.30-13u

Maandag 28 december: 8.30-18u
Dinsdag 29 december: 8.30-18u
Woensdag 30 december: 8.30-13u
Donderdag 31 december: 8.30-13u

GESLOTEN vrijdag 1 januari en zaterdag 2 januari.
TERUG OPEN op maandag 4 januari.

Bestel tijdig je gerechten voor een vlot verloop!

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

Biertjes proeven in de brouwerij, genieten in ons restaurant en ontdek de omgeving tijdens een unieke huifkartocht in de natuur.



KIJK VOOR MEER INFO OP: 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 !!!

TRAITEUR
HET
VLEESGEGROET
SLAGERIJ

HET VLEESGEGROET

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

32_2026_1000

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.