



Feestfolder

KERST & NIEUWJAAR 2024-2025



Passie, liefde & ambacht



inhoud

- 5 Hoe bestellen?
- 6-7 Gezellig aperitieven
- 8-9 Soep & voorgerechten
- 10-11 Hoofd- & bijgerechten
- 12-13 **Onze Menu's**
- 14-15 Gourmet & fondue
Vers vlees & Dry-aged Meat
Supplementen & sausjes
- 16 Koude schotels
- 17 Hamburgerfestijn & teppanyaki
- 18-19 Broodjes & wraps

De openingsuren tijdens de feestdagen
staan op de achterzijde van deze feestfolder.





Kerklaan

VLEES & GERECHTEN OP BESTELLING 2024-2025



Bestellen voor het eindejaar kan **enkel in de winkel** of **via onze website**. Geen telefonische bestellingen tijdens de eindejaarsperiode!

Om fouten te vermijden kunnen er **geen aanpassingen** meer gebeuren **na het plaatsen van uw bestelling**.

Bestelling plaatsen eindejaar

- Voor een vlot verloop vragen wij om uw bestellingen tijdig te plaatsen en vooraf te betalen.
- Met uitzondering van vers vlees en charcuterie.
- Geen telefonische bestellingen, enkel via onze website of in de winkel.
- Online bestellen = onmiddellijk online betalen.
- Kerstavond en kerstdag: ten laatste bestellen tot woensdag 18/12.
- Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: ten laatste bestellen tot woensdag 25/12
- Op woensdag 25/12 en woensdag 1/1 zal de winkel gesloten zijn, maar bestellingen kunnen afgehaald worden. (openingsuren zie achterkant folder)

Afhalingen eindejaar

- **VERGEET NIET om jullie bestelbon af te drukken en mee te brengen.**
-> **Niet op smartphone!**
- Bestellingen kunnen enkel afgehaald worden op het afgesproken tijdstip.
- Op de dag van afhaling zal er éénrichtingsverkeer zijn.
Inrijden in de Kerklaan zal niet mogelijk zijn.

Terugbrengen materiaal eindejaar

Om praktische redenen vragen wij u uitdrukkelijk om het materiaal terug te brengen op volgende data: Vrijdag 27 december van 16u30 tot 17u30
Vrijdag 3 januari van 16u30u tot 17u30

Gezellig aperitieven

KOUDE HAPJES

€ 3,30 / st. (min. 4 st. / soort)

- Borrelglasje gevuld met grijze garnaaltjes
- Hapje met wildpaté en uienconfijt
- Quinoa met scampi
- Borrelglasje met tartaar van zalm
- Borrelglasje met gerookte eendenborst

TAPAS BORDJES

€ 3,50 / st. (min. 4 st. / soort)

- Bordje met Pastrami Carpaccio
- Carpaccio van Wit – Blauw
- Carpaccio van gerookte zalm

APERITIEFPLANKEN

Aperitiefschotel van het huis

€ 60,00 / plank (8 à 10 p.)

Verfijnde kaas –en huisbereide vleeswaren, specialiteiten en tapas gepresenteerd op een plank.

Zuiderse tapasschotel van de chef

€ 46,00 / schotel (van 4 tot 6 p.)

Heerlijke zuiderse tapas en specialiteiten op een leisteen gepresenteerd

Bierplankje

€ 40,00 / plank (5 p.)

Assortiment huisbereide charcuterie en kaas

Tapasschotel "klassiek"

€ 28,00 / schotel (2 à 3 p.)

Leuke mix om het feestdiner te starten.
Een combinatie van huisbereide charcuterie, kaas & tapas

Kinderplankje (4 kindjes)

€ 25,00 / plank



LUXE TAPASBUFFET

Dient als volwaardige maaltijd.

€ 38,00 / pp. (vanaf 4 p.)

€ 34,00 / pp. (vanaf 10 p.)

Een rijkelijk gevulde schotel met een ruim assortiment van warme en koude hapjes vol met seizoensgebonden producten.

WARME TAPAS HAPJES

€ 3,50 / st. (min. 4 st. / soort)

- Aperio karnemelkstampers met garnalen
- Aperio met paëlla
- Aperio vispannetje
- Aperio met Breydelspek
- Aperio van Sint-Jacobsvruchten
- Oester "Fine Champagne"



WARME HAPJES

Bladerdeeghapje met gerookte zalm
€ 10,00 / 5 stuks

Bladerdeeghapje met Italiaanse ham
€ 10,00 / 5 stuks

Bruschetta Italia
€ 7,50 / 4 stuks

Bruschetta geitenkaas
€ 7,50 / 4 stuks

Knapperige kippenboutjes
€ 3,60 / 6 stuks

Mini croque monsieurs
€ 6,50 / 12 stuks

Assortiment mini kroketjes
Mini kroketjes met kaas, garnalen en Breydelham
€ 9,00 / 15 stuks

Assortiment mini pizzaatjes
€ 7,50 / 6 stuks



FLEUR DE CAMEMBERT

€ 30,00 / schotel

Stuk Camembert met bijpassende broodjes en bijhorende huisbereide charcuterie. Thuis zelf nog even de Camembert en de broodjes afbakken in de oven en genieten maar.

Onze soepjes

(prijzen per liter)

Romig soepje van verse tomaat met stukjes garnituur

€ 4,40 / l

Populair soepje van verse tomaat met gehaktballetjes

€ 4,95 / l

Verfijnd romig soepje van asperges

€ 5,05 / l

Pompoen-paprika-soep

€ 4,25 / l

Wortel-knolseldersoep

€ 5,50 / l

Butternut-pompoensoep

€ 6,40 / l

Tip

Een soepje kan ook als een aperitiefhapje dienen.

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN vanaf 4 p.

Bord carpaccio Wit – Blauw

€ 10,50 / pp.

Verse carpaccio van Wit – Blauw rundsvlees

gegarneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaatjes

Bord carpaccio van gerookte zalm

€ 12,50 / pp.

WARME VOORGERECHTEN vanaf 2 p.

Vispannetje van het huis

€ 12,00 / pp.

Kaaskroket

€ 1,80 / st.

Kroket met Zeebrugse garnalen

€ 4,10 / st.

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje

€ 12,90 / pp.

Karnemelkstampers met garnalen

€ 10,50 / pp.

Gebakken zalm met julienne van groentjes

€ 12,50 / pp.

Scampi's in pittig sausje met gegrilde groentjes

€ 12,00 / pp.

Duo van witte pens en appel met aardappelmousseline

€ 9,50 / pp.

Nieuw

Mini broodjes voor bij de voorgerechten

€ 0,60 / st.

Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht mits een opleg van € 4,00 / pp.



Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groentjes, aardappelbereidingen en sausjes. Deze gerechten kan je apart bestellen naar wens.

Ambachtelijke beenham in mosterdsaus of champignonsaus

€ 8,25 / pp.

Borst van jonge kalkoen in een romig sausje van roze peper- of champignonsaus

€ 9,10 / pp.

Feestelijk orloffgebraad voor fijnproevers

€ 9,50 / pp.

Feestelijk orloffgebraad van kalkoen voor fijnproevers

€ 10,30 / pp.

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda & mozzarella in een verfijnd jagersausje

€ 11,10 / pp.

Kippenoesters in een romig sausje geparfumeerd met veenbessen

€ 11,10 / pp.



Varkenshaasje rosé gebakken in een groene pepersaus

€ 12,90 / pp.

Parelhoenfilet au poivre (seizoensgebonden)

€ 16,50 / pp.

Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons

€ 18,75 / pp.

Stoofpotje van varkenswangetjes met Rodenbach

€ 12,25 / pp.

Stoofpotje van wild (hert)

€ 15,25 / pp.

Heerlijke Desserts

Chocolademousse op een bordje met vers fruit

€ 8,00 / pp.

Duo van witte & bruine chocolademousse op een bordje met vers fruit

€ 9,20 / pp.

Dessertbordje van het huis

€ 8,65 / pp.

Chocolademousse "Kids Style"

€ 7,00 / pp.

Zoete bol van framboos en citroen

€ 8,50 / pp.

Exotische cirkel met passie en chocoladebiscuit

€ 8,50 / pp.



Bijgerechten & garnituren

vanaf 2 personen

Groentjes

Groentengratin

assortiment van verse groentjes gegratineerd in een lichte bechamelsaus

€ 3,50 / pp.

Appeltjes met veenbessen (per 4 st.)

€ 6,40 / 4st.

Warme groentenschotel

boontjes in spek, gekarameliseerd witlofstronkje, tomaat Provençaal, groententaartje

€ 5,20 / pp.

Warme groentenschotel - ideaal voor bij wild

appeltje met veenbessen, gekarameliseerd witlofstronkje, knolseldertaartje en spruitjes met spek

€ 6,90 / pp.

Geglaceerde groentjes

variatie van lichtjes gestoofde groentjes

€ 5,00 / pp.

Aardappelen

Verse voorgebakken frietjes

€ 3,50 / kg

Verse aardappelkroketjes (per 10 st.)

€ 3,00 / 10st.

Verse aardappelkroketjes (per 15 st.)

€ 4,50 / 15st.

Gratin dauphinois

€ 3,00 / pp.

Première aardappelen van het huis

€ 2,90 / pp.

Verse mini aardappelkroketjes (per 20 st.)

€ 4,00 / 20st.

Bij al onze warme bereidingen krijgt u uitleg betreffende het opwarmen.



Nieuw

Onze Menu's

min. 2 personen

★ SMULMENU

Populair soepje van tomaat

Borst van jonge kalkoen in roze perpersaus of champignonsaus

Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of chocolademousse

Zonder dessert € 17,50 / pp.

Met dessert € 25,40 / pp.



★ TOPMENU

Romig soepje van butternut-pompoen

Vispannetje van het huis

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda en mozzarella in een verfijnd jagersausje

Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of zoete bol van framboos & citroen

Zonder dessert € 30,50 / pp.

Met dessert € 38,40 / pp.



★ FIJNPROEVERSMENU

Romig soepje van asperges

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje

Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Aangepaste warme groentjes

Exotische cirkel van passie en chocoladebiscuit of dessertbordje van het huis

Zonder dessert € 39,80 / pp.

Met dessert € 47,95 / pp.

★ KIDS MENU

Tomatensoep met gehaktballetjes

Kippenoester met champignonsaus

Kroketjes en appelmoes

Chocolademousse "Kids style"

€ 15,00 / kindje



Gezellig tafelen

GOURMET PARTY

€ 12,20 / pp.

Chateaubriand, brochetje, cordon bleu, chipolata, kaasburger, witte pens, kippengyros, spekrolletje en Zilverbergs smulhammetje

GOURMET SPECIAL of STEENGRILL PARTY

€ 13,50 / pp.

Chateaubriand, ardeens gebrad, lamskoteletje, chipolata, scampi's, medaillon van varkenshaasje, gemarineerd kippenfiletje, kippenvleugeltje en kalfslapje

FONDUE SPECIAL PARTY

€ 12,50 / pp.

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees, lamssteak, kalkoenhaasje, gevarieerd assortiment gehaktballetjes, Zilverbergs smulhammetje, chipolata en witte pens

MIX FONDUE BALLETTJES

€ 6,00 / schotel

Kleurrijke mix van 24 gehaktballetjes



MEAT LOVERS GOURMET

€ 47,00 / schotel (vanaf 4 personen)

Maak kennis met de wereld van gerijpt vlees. Met de "Meat lovers" schotel geniet je van een mix van 5 verschillende soorten gerijpt rundsvlees en een heerlijk gerijpte entre-côte burger. Dit alles wordt gepresenteerd op het schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.

Enkel verkrijgbaar per schotel van 2 personen.
Per schotel ongeveer 500g. vlees.

Vers vlees & Dry-aged meat

ALLES VAN WILD IS VERKRIJBAAR

ONZE GEKENDE COTE À L'OS (WIT-BLAUW)

VLEES VAN HET BRASVARKEN

DRY-AGED MEAT

Voor een echte smaakbeleving zorgen wij dat uw rundsvlees enkele weken wordt gerijpt in onze eigen rijpingskast. Naargelang de wens en smaak, duurt het rijpingsproces ongeveer 3 tot 10 weken.

SUPPLEMENTEN

Verse groentjes	€ 5,20 / pp.
Geglaceerde groentjes	€ 5,00 / pp.
Première aardappelen	€ 2,90 / pp.
Aardappelsalade	€ 3,50 / pp.
Pastasalade	€ 3,50 / pp.
Verse frietjes	€ 3,50 / kg

SAUSJES

Warm

Provençaalse saus, pikant sausje, béarnaise en roze pepersaus

4 x 150g.	€ 7,20
4 x 250g.	€ 12,00

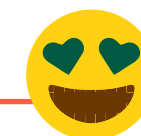
Koud

Curry, cocktail en tartaar

3 x 150g.	€ 4,50
3 x 250g.	€ 7,50



Voor onze Allerkleinsten



Smullen van overheerlijke feestgerechten op maat van onze allerkleinste genieters!

FONDUEBOX

€ 6,90 / kindje

Assortiment gehaktballetjes, mini chipolata, mini witte pens, kalkoenhaasje, frisdrankje en een leuke verrassing

GOURMETBOX

€ 6,90 / kindje

Mini kaasburger, mini chipolata, mini brochetje, mini kippenfilet, frisdrankje en een leuke verrassing

Koude schotels

Onze koude schotels zijn rijkelijk versierd met vers fruit.
Schotels vanaf 4 personen.

KOUDE VLEESCHOTEL

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges, Ganda met meloen, kippenwit v/h huis, salami, paté van het huis, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje, seizoensglaasje en een opgevuld eitje

Zonder groentjes: € 16,20 / pp. • All-in formule*: € 25,20 / pp.

KOUDE VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, forelfilet, opgevuld eitje, sinaasappel met tonijn, scampi's, gamba's en krab

Zonder groentjes: € 27,00 / pp. • All-in formule*: € 36,00 / pp.

KOUDE VLEES- & VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, forelfilet, gepocheerde zalm, gamba's, krab, gevuld eitje, Ganda met meloen, gekookte ham met asperges, salami en kippenwit v/h huis

Zonder groentjes: € 22,20 / pp. • All-in formule*: € 31,20 / pp.

KIDSBUFFET

Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kindeworstje, een gevuld eitje en een lekker snoepje. Elk kindje ontvangt ook een leuk geschenkje.

Zonder groentjes: € 11,00

*ALL-IN formule

SAUSJES
GROENTJES

Met groentjes, sausjes, aardappelsalade, pastalade of frietjes

Currysous, cocktailsous en tartaar
Fijne boontjes in vinaigrette, verse geraspte worteltjes,
½ witte kool in currysous, ½ bloemkool, salade en komkommer

Topper

Hamburger Festijn

€ 17,95 / pp.
vanaf 4 personen

Diverse mini burgers, voorzien van gepaste broodjes, sauzen en garnituren. Bak de burgers gezellig op een grillplaat, in de oven of op de barbecue.

BURGERS

Kaasburger
Kippenburger
Zuiderse kippenburger
Pizza burger
Smokey Chilli burger
Pulled Beef burger

GARNITUREN

Kaas
Gerookt spek
Gedroogde ajuin
Tomaat
Augurken
Ijsbergsla
Rode ajuin

SAUS

Don Pedro saus 🍷
Looksaus
Honing/mosterd saus
Bickysaus

Teppan yaki

All-inn formule: € 21,00 / pp.
Vlees & vis: € 15,50 / pp.

Onze Teppanyaki bestaat uit vis & vlees

VIS

Scampi, zalmfilet, Sint-jacobsvrucht en een visburger

VLEES

Lamskoteletje, kalkoenspiesje, rumsteak, varkenshaasje, witte pens en kalkoenschnitzel

Groentjes en aardappelen voor bij de Teppanyaki

Champignons, courgettes, witlofstronkje een variatie verse warme groentjes en gemarineerde aardappelblokjes

Teppanyaki sausjes

Béarnaisesaus, provençalse saus, roze pepersaus en Don Pedrosaus

Bij teppanyaki kan je ook koude groentjes verkrijgen: € 5,20 / pp.

Huur toestel:

Klein model (4 à 5 p.): € 4,00 / toestel • Groot model (6 à 7 p.): € 7,00 / toestel

Mini belegde broodjes

Mooi gepresenteerde minibroodjes rijkelijk belegd met fijne vleeswaren, kaas en visspecialiteiten.

VERRASSINGSBROOD OP PLATEAU ZONDER FRUIT

6 broodjes / pp. (vanaf 4 p.)

€ 13,00 / pp.

Belegde mini broodjes kunnen ook afzonderlijk besteld worden. De broodjes worden verpakt in een doos.

€ 2,00 / broodje

Assortiment mini wraps

20 mini wraps met diverse vulling volgens het seizoen.

€ 19,00 / plateau



Mini belegde broodjes & wraps



Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag	16/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Dinsdag	17/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Woensdag	18/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Donderdag	19/12 en 26/12 gesloten (normale sluitingsdag)
Vrijdag	20/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Zaterdag	21/12 en 28/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u
Zondag	22/12 en 29/12 open van 8u30 tot 12u
Maandag	23/12 en 30/01 open van 8u tot 13u. In de namiddag is de winkel gesloten.
Dinsdag	24/12 en 31/01 open van 8u tot 13u. In de namiddag is de winkel gesloten. Afhalen van bestellingen kan van 13u tot 16u.
Woensdag	25/12 en 1/01 zal de winkel gesloten zijn. Enkel open om bestellingen af te halen van 10u tot 11u.
Donderdag	26/12 en 2/01 zal de winkel gesloten zijn (normale sluitingsdag)
Vrijdag	27/12 en 03/01 open van 8u tot 13u en van 14u tot 18u30
Zaterdag	04/01 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u
Zondag	05/01 open van 8u30 tot 12u

LET OP : Woensdag 8/01 nemen we een extra dagje rust.

Feest goed en laat het smaken !!

Koen & Veerle, Febe, Siebe, Silke en het volledige team!!



Traiteur-slagerij Koen & Veerle

Meensesteenweg 420 | 8800 Roeselare-Zilverberg
tel. 051 25 40 19 | www.slagerijkoenenveerle.be



[slagerijkoenenveerle](https://www.facebook.com/slagerijkoenenveerle)