



Feestfolder

2023-2024





Beste klant,

Welkom in onze feestfolder 2023-2024, waarin we u informeren over de diverse producten uit onze slagerij. Hierin kan u specialisaties en inspiratie terugvinden, voor de feestdagen of een andere gelegenheid bij u thuis. Ons team werkt iedere dag met passie aan hun gerechten. Op hoog niveau zorgen zij ervoor dat uw dagdagelijks gerecht of uw feestmenu een culinaire verwennenrij wordt.

Zoals jullie zullen zien, dienen de bestellingen ten laatste een week vooraf geplaatst te worden. Dit ten eerste omdat ook wij tijdig alles moeten kunnen uitrekenen en ook steeds vroeger onze bestellingen aan onze leveranciers doorgeven. Ten tweede dienen wij ook rekening te houden met onze beperkte ruimte en met onze medewerkers die dag in dag uit het beste van zichzelf geven, maar ook voor hen moet het nog een beetje werkbaar en doenbaar blijven. Na de uiterste besteldatum zal nog slechts een selectie van onze artikelen beschikbaar zijn en deze zullen uitsluitend via de webshop besteld kunnen worden.

We hopen dat u ook dit jaar weer kan genieten van onze heerlijke producten en wensen u dan ook een lekker en smakelijk 2024 toe!

Slagerij Kris





Aperitief

OVENHAPJES / FRITUURHAPJES

Huisgemaakte bladerdeeghapjes	€ 13,95
<i>Assortiment van 12 warme hapjes: Zalm – Bacon – Kaas & ham</i>	
Mini huisbereide worstenbroodjes (6 stuks)	€ 6,00
Apéroboutjes kip (6 stuks)	€ 3,90
Fleur de Camembert	€ 13,50
Fleur de Camembert + aangepaste charcuterie	€ 27,95
Nacho box	€ 12,50
Plukbrood	€ 13,95
Kaas & garnaalballetjes (10 stuks van elk)	€ 11,50

FEESTELIJKE GLAASJES

Aperoglaasjes	€ 2,40 / glaasje
<i>Glaasje ham mousse met meloen</i>	
<i>Glaasje vis mousse met zongedroogde tomaat</i>	
<i>Glaasje zongedroogde tomaat mozzarella</i>	
<i>Glaasje tomaat garnaal</i>	
<i>Glaasje gerookte zalm en kruidenkaas</i>	



TAPASSCHOTELS

Aperitiefschotel (4 à 6 personen)	€ 51,80 / stuk
<i>Kaasblokjes, Salamiblokjes, olijven, ansjovis, mozzarellaballetjes, 2 soorten tapenades, grillworst, aperitief salami, aangepaste koekjes.</i>	
Bierplank (4 à 6 personen)	€ 47,80 / stuk
<i>Droge worstjes, grijze kop, grillworst, lookworst, rauwe ham, minifrikandel, kaasblokjes, salamiblokjes, mosterd, zilveruitjes en augurkjes.</i>	
Tapasplank (4 à 6 personen)	€ 67,80 / stuk
<i>Selectie van de fijnste charcuterie aangevuld met zuiderse specialiteiten en tapenades.</i>	



ER IS STEEDS EEN RUIM ASSORTIMENT TAPAS
BESCHIKBAAR IN ONZE WINKEL!





Soepen

Wij voorzien 0.5l per persoon.
Getoonde prijzen zijn per liter.

Tomatenroomsoep	€ 6,00 / liter
<i>Verrijkt met verse room & lekkere soepballetjes.</i>	
Aspergesoep	€ 6,00 / liter
Witloofsoep	€ 6,00 / liter

Ook verse huisgemaakte soepballetjes te verkrijgen.
Ontdek ook steeds onze verse dagsoepen in de winkel!



Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Cocktail van verse grijze garnalen	€ 14,95 / p.p.
<i>Van dagverse Noordzeegarnalen afgewerkt met een brunoise van tomaat en frisse salade.</i>	
Bordje rauwe ham	€ 11,50 / p.p.
<i>Bordje met diverse rauwe hammen & meloen.</i>	
Wildpasteien bordje	€ 12,00 / p.p.
<i>Met garnituur en konfijten.</i>	
Bordje carpaccio	€ 10,95 / p.p.
<i>Fijn gesneden carpaccio, met Parmegiano Reggiano, fleur de sel, olijfolie, zwarte peper, pijnboompitten, zongedroogde tomaatjes en raketsla.</i>	



WARME VOORGERECHTEN

2 Kaaskroketten vergezeld van garnituur	€ 7,00 / p.p.
2 Garnaalkroketten met garnituur en grijze garnaaltjes	€ 11,40 / p.p.
Duo van kaas- en garnaalkroket vergezeld van garnituur	€ 9,20 / p.p.
Scampi van het huis met stokbroodje (6 stuks)	€ 12,95 / p.p.
<i>Scampi in een licht pikante saus om de avond wat pittiger te beginnen</i>	
Vispannetje van het huis vergezeld stokbroodje	€ 12,50 / p.p.



Hoofdgerechten

VLEES

- Varkenshaasje € 19,20 / p.p. (enkel vlees € 11,70 / p.p.)
met saus naar keuze, warm groentepakket en kroketjes.
- Orloffgebraad van het huis € 19,80 / p.p. (enkel vlees € 12,70 / p.p.)
met warm groentepakket, jussaus met room & champignons en kroketjes.
- Varkenswangetjes € 15,40 / p.p. (enkel vlees € 13,20 / p.p.)
gemaakt met saison D'Erpe-Mere met savooipuree met spekjes of kroketjes.
- Met spek omwikkeld varkenshaasje in jussaus € 20,10 / p.p. (enkel vlees € 14,10 / p.p.)
met romige notenkaasvulling, warm groentepakket en kroketjes.

VIS

- Tongrolletjes op Bretoense wijze € 19,95 / p.p.
Fijne vers gekookte tongrolletjes met grijze garnalen in een heerlijke bretoense vissaus en aardappelpuree.
- Scampi's van het huis (10 stuks) € 17,00 / p.p.
In een licht pikant sausje met pasta.
- Vispannetje met puree € 19,95 / p.p.

WILD EN GEVOGELTE

- Kalkoengebraad € 19,95 / p.p. (enkel vlees € 12,95 / p.p.)
Met saus naar keuze, warm groentepakket en kroketjes.
- Kalkoenrollade met verrijkt kipgehakt (enkel met kerst) € 19,80 / p.p. (enkel vlees € 13,30 / p.p.)
Saus naar keuze, warme groenten en kroketjes
- Stoofpotje van hert. € 15,50 / p.p. (enkel vlees € 13,20 / p.p.)
met savooipuree met spekjes of kroketjes
- Parelhoenfilet Grand Veneur met peertjes € 19,20 / p.p. (enkel vlees € 14,00 / p.p.)
Op vel gebakken filet van parelhoen en peer in een lekkere klassieke wildsaus op basis van porto met kroketjes.



Garnituren, sauzen & groenten



AARDAPPELGARNITUREN

Aardappelkroket.....	€ 0,35 / stuk
Puree (+- 300 gr p.p.).....	€ 2,90 / stuk
Gratin Dauphinois.....	€ 7,90 / kg
Savooipuree met spekjes.....	€ 3,15 / stuk
Gratin torentje (2 stuks).....	€ 2,00
Mediterrane gratin.....	€ 8,10 / kg

WARME SAUZEN

Champignonsaus.....	€ 14,60 / kg
Pepersaus.....	€ 14,60 / kg
Jachtsaus.....	€ 15,20 / kg
Blackwell.....	€ 15,20 / kg
Provençaalse saus.....	€ 9,40 / kg
Grand Veneur saus.....	€ 15,20 / kg
Jussaus.....	€ 13,60 / kg

KOUDE SAUZEN

Mayonaise.....	€ 8,20 / kg
Cocktail.....	€ 8,20 / kg
Tartaar.....	€ 8,20 / kg
Andalouse.....	€ 8,20 / kg
Zigeuner.....	€ 9,40 / kg

GROENTEN

Appel met veenbessen.....	€ 2,40 / p.p.
Assortiment warme groenten.....	€ 5,85 / p.p.
<i>Gekaramelliseerd witloof, worteltjes, spekboontjes & gebakken champignons</i>	
Assortiment koude groenten.....	€ 4,50 / p.p.
<i>Sla, tomaat, komkommer, wortel, vinaigrette</i>	
Koude aardappelen in tartaar.....	€ 2,15 / p.p.
Peertjes in de rode wijn.....	€ 3,95 / p.p.



Gourmet

- Gourmetschotel (+- 450 gr vlees / p.p.) € 14,20 / p.p.
Biefstuk, varkensmignonette, kipfilet, cordon bleu, chipolata, hamburger, kaasburger, lamskotelet, schnitzeltje
- Gourmet compleet € 19,95 / p.p.
Vlees, koude sauzen, koude groenten en koude aardappelen in tartaar.
- Gourmet compleet warm € 21,45 / p.p.
Vlees, warme groenten, peper & champignonsaus en kroketten.
- Feestgourmet € 19,95 / p.p.
Varkenshaasje, mini scampi brochette, kip Orloff, Ierse Rib Eye, zalm, entrecote burgertje, lamskroontje, mini kipbrochette, parelhoenfilet.
- Feestgourmet compleet € 25,70 / p.p.
Vlees, koude sauzen, koude groenten en koude aardappelen in tartaar.
- Feestgourmet compleet warm € 27,20 / p.p.
Vlees, warme groenten, peper & champignonsaus en kroketten.
- Kind gourmet € 4,95 / p.p.
Hamburger, chipolata, kaasburger en mini kipbrochette.



Fondue

- Fondueschotel (+- 450gr vlees p.p.) € 13,95 / p.p.
Rundsvlees, varkensvlees, kipfilet, spekrolletjes, chipolata en gehaktballetjes.
- Fondue compleet € 19,70 / p.p.
Vlees, koude sauzen, koude groenten en koude aardappelen in tartaar.
- Fondue compleet warm € 21,20 / p.p.
Vlees, warme groenten, peper & champignonsaus en kroketten.
- Kind fondue € 4,95 / p.p.
Chipolata, spekrol, balletjes, kipfilet.
- 12 extra balletjes (4 x 3 verschillende) € 4,50
- 12 extra spekrolletjes € 4,50

ZOWEL VOOR GOURMET ALS FONDUE KAN U STEEDS OP ONZE WEBSHOP
TERECHT OM EXTRA AANVULLINGEN VOOR ONZE SCHOTELS TE BESTELLEN.





Party time

PIZZA PARTY

Pizza Party € 19,95 / p.p.

6 bodems per persoon

Verskillende garnituren, sauzen, kazen, kruiden en groenten.

Waarborg (alles moet proper teruggebracht worden) € 70,00 / toestel

Huur € 10 / toestel

BURGER PARTY

Burger Party € 18,95 / p.p.

Het burgerbuffet bestaat uit 6 verschillende huisgemaakte burgertjes, broodjes, koude groenten, kazen en koude sauzen.

U kan de burgertjes klaarmaken op de Teppanyaki plaat die u bij ons kan gebruiken of op een gourmettoestel.

Waarborg € 30,00 / toestel (moet volledig proper worden teruggebracht!)

Huur € 10,00 / toestel

BEENHESP

Warme beenhesp (enkel hesp) € 19,30 / kg

(een volledige hesp weegt tussen de 5 à 6 kg)

Warme beenhesp (sneetjes) € 18,80 / p.p.

Met saus naar keuze, warme of koude groenten en kroketten.

Warme beenhesp (volledig stuk onbesneden) (vanaf 10 personen) € 18,80 / p.p.

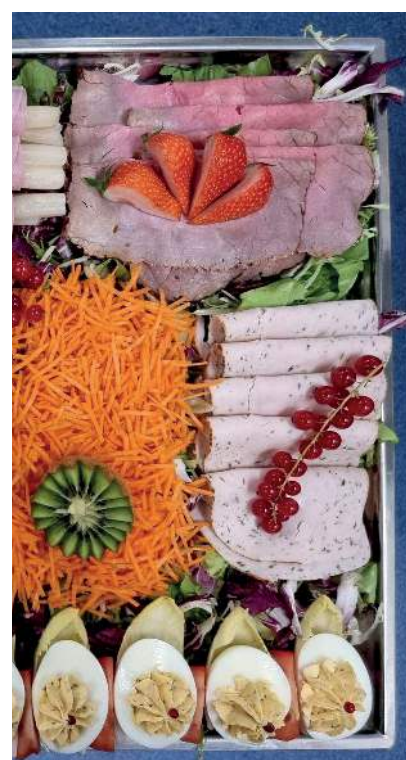
Wordt warm aan huis geleverd

- Beenhesp met Koude groenten, koude sausjes en Provençaalse saus.

- Beenhesp met warme groenten, peper en/of champignonsaus en kroketten

Schotels

- Koude schotel** € 14,80 p.p.
Rosbief, gekookte hesp met asperges, rauwe hesp met meloen, roti, kippenwit met kruiden, salami, gedresseerd met groentjes en opgevuld eitje.
- Koude schotel compleet** € 18,00 / p.p.
Koude schotel met koude aardappelen in tartaar en koude sausjes.
- Koude zalmshotel** € 14,50 / p.p.
Gekookte zalm, rivierkreeftjes, opgevuld eitje, gedresseerd met groentjes en cocktailsaus.
- Zalm & tomaatgarnaalschotel** € 17,50 / p.p.
Koude zalmshotel met tomaat garnaal.
- Koud buffet** € 27,50 / p.p.
*Gekookte zalm met garnituur + combinatie van koude schotel compleet.
 Eventuele extra's: tomaat garnaal (€8.95 p.p.), perzik tonijn (€4.50 p.p.)*
- Visbuffet** € 29,95 / p.p.
*Gekookte roze zalm met garnituur, gerookte zalm, scampi's, heilbot, tomaat garnaal en gerookte makreel.
 Eventuele extra: perzik tonijn (€4.50 p.p.)*
- Breugelfestijn (vanaf 4 personen)** € 17,95 / p.p.
Rauwe hesp met meloen, witte en zwarte pensen, boerenfricandon, boerenkop, grijze kop, mosterdspek, droge worst, lookworst, paté van het huis, mini frikandel, gehakt, augurkjes, ajuintjes, mosterd, smout, rijstpap en bruine suiker.
- Kaasschotel (~300gr. p.p.) (vanaf 4 personen)** € 17,95 / p.p.
Verschillende soorten kaas, vers fruit en noten.
- Kaas & vleesplank (vanaf 4 personen)** € 18,95 / p.p.
Verschillende soorten kaas, vers fruit, noten, lookworst, rauwe ham met meloen, salamiblokjes, mini frikandel, kop met mosterd.





Brood

- Pomdommeke..... € 7,50 / stuk
Heerlijk broodje met appeltjes en rozijntjes. Dankzij zijn licht zoete smaak is dit broodje een echte aanrader. Dit brood kan perfect als ontbijt, snack of avondmaal gegeten worden. Zeker bij een kaasplank of paté komt de smaak tot zijn recht. Ook kinderen zijn er dol op.
- Noten sesambrood..... € 5,00 / stuk
*Dit stevig broodje is rijk aan olie, eiwitten, verschillende mineralen en vitamines.
10 minuutjes afbakken op 210°C. Ideaal bij kaas, kaasschotels of paté*
- Barra Gallega (Spaans stokbroodje)..... € 0,95 / stuk



Desserts

- Rijstpap..... € 3,00 / stuk
- Chocomousse..... € 3,00 / stuk
- Panna cotta met advocaat en frambozencoulis € 3,50 / stuk
- Dessertbordje..... € 8,95 / p.p.



Feestmenu

FEESTMENU 1

€ 32,50 / p.p.

Mini worstenbroodjes (2 stuks)
*
Tomatenroomsoep met balletjes
*
Duo van kaas- en garnaalkroket
*
Orloff van het huis
met warme groenten en kroketten

FEESTMENU 2

€ 34,00 / p.p.

Mini worstenbroodjes (2 stuks) & 2 aperoboutjes
*
Witloofsoep
*
Bordje carpaccio
*
Warme beenhesp (sneetjes) met champignon saus,
warme groentjes en kroketten

FEESTMENU 3

€ 36,50 / p.p.

4 aperoboutjes
*
Aspergesoep
*
Scampi van het huis
*
Kalkoengebraad met pepersaus,
warme groentjes en kroketten

KIDS MENU

€ 14,00 / p.p.

2 Aperoboutjes
*
Tomatensoep met balletjes
*
Koninginnenhapje of balletjes in tomatensaus
met puree of kroketjes
*
chocomousse



DEZE MENU'S KUNNEN NIET WORDEN GEWIJZIGD.



Algemene info

VOOR DE HOBBYKOK

Gaat u graag zelf aan de slag in de keuken, dan bent u bij ons aan het juiste adres.

Wij hebben voor u een uitgebreid assortiment van heerlijk vers vlees speciaal voor u geselecteerd. Zowel runds-, kalfs- en varkensvlees worden door Kris persoonlijk geselecteerd om u de beste kwaliteit te bieden. Ook voor wild bent u bij ons aan het juiste adres!

Bestel tijdig uw vers vlees!

Rosbief, Rundstong, Filet-pur, varkenshaasje, varkensgebraad, varkenswangen, eend, parelhoen, fazant, kalfsgebraad, kalkoen, kwartel, ree filet, everzwijn, hert, konijn, haas, lamsvlees, kalfstong, gevulde kalkoen, entrecote, Ierse Rib Eye, lamskroontje, lamsschouder, ...

Ook dry aged rundsvlees behoort tot de mogelijkheden.

Heeft u iets anders in gedachten?

Vraag er tijdig naar dan bekijken we samen wat mogelijk is!



CADEAUTIP!

Weet u niet wat kopen als eindejaargeschenk?
Bij ons kan u altijd terecht voor een geschenkbond.

MEATTIME

Bestel eenvoudig online!
U kan uw bestellingen doorgeven
via www.slagerijkris.com



VRAGEN

Indien u nog met vragen zit over bepaalde gerechten, bereidingswijzen of suggesties, wees dan niet verlegen om hierover extra informatie te vragen.

WAARBORG EN VOORSCHOT

Op sommige bestellingen gelden waarborgen voor het materiaal, wij vragen u vriendelijk om deze **cash** te betalen. Bij het proper en in goede staat terugbrengen van het materiaal zal u deze waarborg **cash** terug krijgen.

Bij leveringen vragen wij u om ofwel vooraf in de winkel te komen betalen.
Wij hebben GEEN mobiel bancontacttoestel.

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen, vragen wij u van op voorhand af te rekenen.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag 18/12	Gesloten
Dinsdag 19/12	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u
Woensdag 20/12	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u
Donderdag 21/12	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u
Vrijdag 22/12	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u
Zaterdag 23/12	8u tot 13u00
Zondag 24/12	9u tot 13u00
Maandag 25/12	Afhalen van 9u00 tot 10u30
Dinsdag 26/12	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u
Woensdag 27/12	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u
Donderdag 28/12	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u
Vrijdag 29/12	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u
Zaterdag 30/12	8u tot 13u00
Zondag 31/12	9u tot 13u00
Maandag 01/01	Afhalen van 9u00 tot 10u30
Dinsdag 02/01	Gesloten
Woensdag 03/01	Gesloten
Donderdag 04/01	8u tot 12u15 en 13u30 tot 18u

Bestellingen Kerst tot 18u op zaterdag 16/12

Bestellingen Nieuwjaar tot 13u op zaterdag 23/12

Deze folder is onder voorbehoud van druk-of prijsfouten. Wij rekenen erop dat de bestelling afgehaald wordt op het afgesproken tijdstip, dit om lange wachttijden te vermijden.

Volzet is volzet, dus wees er snel bij!

Wij werken met dagverse producenten, waardoor prijzen of aanpassingen kunnen gebeuren in alle gerechten of menu's.



We wensen iedereen
gezellige, smakelijke
feestdagen
en we toosten op
een gezond nieuw jaar!

Kris. Sara
en het team



Bestel ook online via
www.slagerijkris.com



STEENSTRAAT 18 - 9420 MERE
TEL. 053 83 99 66
INFO@SLAGERIJKRIS.COM

f  SLAGERIJKRISMERE

