Feestfolder 2026-2027



SLAGERIJ KRIS & SARA

Steenstraat 24
9420 Erpe-Mere
053 83 99 66

VOORWOORD

De feestdagen zijn voor ons elk jaar een bijzonder moment. Ook dit jaar hebben we met veel zorg een uitgebreid eindejaarsassortiment samengesteld waarmee jullie thuis volop kunnen genieten.
Deze eindejaarsfolder is geldig vanaf 1 november 2026.

Vanaf dit jaar werken we nog meer op maat van jullie wensen. Waar verschillende gerechten en formules vroeger vaak als een vaste, complete combinatie werden aangeboden, kan je voortaan veel meer zelf samenstellen. Sauzen, aardappelgarnituren, groenten, koude sausjes, aardappelsalade en andere aanvullingen liggen niet langer automatisch vast. Je kiest zelf wat je bij je bestelling wenst en kan zo makkelijker combineren volgens je eigen smaak, gezelschap en menu.

Die nieuwe manier van werken geldt onder andere voor onze hoofdgerechten, gourmet, fondue, koude schotels en buffetten. Zo krijg je meer vrijheid om precies te bestellen wat je nodig hebt, zonder onderdelen te moeten nemen die je misschien niet wenst. Daarom zijn de vaste complete combinaties zoals jullie die vroeger kenden vanaf 1 november niet meer verkrijgbaar. De verschillende onderdelen worden voortaan afzonderlijk aangeboden en besteld.

Op onze webshop vind je bovendien nog extra aanvullingen en mogelijkheden om je bestelling verder naar wens samen te stellen. We wensen jullie alvast gezellige, smakelijke en vooral zorgeloze feestdagen toe!
Kris, Sara en het volledige team van Slagerij Kris





APERITIEF

HAPJES

Huisgemaakte bladerdeeghapjes - 12 stuks € 14,20
Een assortiment van 12 warme bladerdeeghapjes met zalm, bacon en ham en kaas.

Mini huisbereide worstenbroodjes - 4 stuks € 4,95
4 mini worstenbroodjes, huisbereid en ideaal als warm aperitiefhapje.

Aperoboutjes kip - 6 stuks € 3,90
6 smakelijke kippenboutjes, ideaal als warm aperitiefhapje.

Fleur de camembert € 13,95
Een feestelijke camembert om samen te delen bij het aperitief.

Fleur de camembert met charcuterie € 33,50
Onze fleur de camembert, aangevuld met een selectie van bijpassende charcuterie.

Warme camembert met salted caramel € 8,95
Een stukje camembert voor in de oven, afgewerkt met nootjes, rozijntjes en salted caramel.
Bereiding: 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

FEESTELIJKE GLAASJES

Assortiment feestelijke glaasjes - 6 stuks € 16,80
- *2 glaasjes met vismousse en zongedroogde tomaat*
- *2 glaasjes met tomaat en mozzarella*
- *2 glaasjes met pastramisla*

TAPASSCHOTELS

Tapasplank - 2 à 4 personen € 42,95
Een selectie van fijne charcuterie, zuiderse specialiteiten en tapenades.

Mix tapas - 2 à 4 personen € 42,95
Een heerlijke combinatie van het beste van onze tapasplank en onze cheezy tapas.

Cheezy tapas - 2 à 4 personen € 42,95
Een verzorgde tapasschotel met een uitgebreid assortiment kazen, olijven, zongedroogde tomaatjes, tapenades en bijpassende aperitiefkoekjes.

Aperitiefplankje van het huis - 2 à 4 personen € 34,95
Een selectie van onze huisgemaakte producten, ideaal als verfijnd aperitief bij een uitgebreid feestmenu. Glutenvrije versie: €36,95.

Antipasti-aperitiefbord - ca. 2 personen € 17,95
Een zuiders aperitiefbord met Italiaanse specialiteiten, olijven en zongedroogde tomaten.



SOEPEN

Alle soepen worden verkocht per liter voor €6,75. Als richtlijn adviseren wij ongeveer ½ liter per persoon.

- Tomatenroomsoep
- Witloofroomsoep
- Thaise rode currysoep
- Aspergeroomsoep
- Huisgemaakte soepballetjes
  Apart bij te bestellen.



KOUDE VOORGERECHTEN

Cocktail van dagverse noordzeegarnalen € 15,95 p.p.
Bereid met dagverse grijze garnalen uit de Noordzee.

Bordje rauwe hammen met meloen € 13,95 p.p.
Een selectie van onze beste gedroogde hammen, gecombineerd met meloen.

Wildpasteienbordje € 13,80 p.p.
Een verfijnde selectie van wildpasteien, afgewerkt met passende garnituren en konfijten.

Bordje carpaccio € 13,50 p.p.
Fijne carpaccio, afgewerkt met parmezaan, fleur de sel, olijfolie, rucola, zwarte peper, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes.

Bordje gerookte vis € 14,95 p.p.
Een selectie van verschillende soorten gerookte vis, afgewerkt met passende garnituren.

Vitello tonnato € 12,60 p.p.
Fijne plakjes kalfsvlees met een verfijnde, romige tonijnsaus, afgewerkt met kappertjes en een frisse garnituur.



WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroketten - 4 stuks € 11,70

Garnaalkroketten - 4 stuks € 19,80

Scampi van het huis - 6 scampi € 10,95 p.p.
6 scampi in een huisbereide saus.

Scampi Thaise curry - 6 scampi € 10,95 p.p.
6 scampi in een Thaise currysaus.

Vispannetje € 12,95 p.p.
Een feestelijk visgerecht met een selectie van vis in een romige saus.







HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden apart besteld. Groenten, sauzen en aardappelgarnituren zijn niet inbegrepen en kunnen afzonderlijk worden gekozen en gecombineerd.

VLEES

Varkenshaasje	€ 11,70 p.p.
Orloffgebraad	€ 12,70 p.p.
Haasje van de chef *Varkenshaasje gevuld met een romige kaasvulling en omwikkeld met spek.*	€ 14,10 p.p.
Varkenswangen - 500 g	€ 19,50
Warme beenham - 500 g *Vacuüm verpakt en klaar om thuis au bain-marie op te warmen.*	€ 18,40

WILD & GEVOGELTE

Kalkoengebraad	€ 12,95 p.p.
Kalkoenrollade met verrijkt kippengehakt *Enkel verkrijgbaar met Kerstmis.*	€ 13,30 p.p.
Stoofpotje van hert - 500 g	€ 19,75
Kalkoenhaasje in grand-veneursaus - 500 g	€ 14,95
Parelhoenfilet met grand-veneursaus *De parelhoenfilet wordt bereid in grand-veneursaus. Voor dit gerecht is geen andere saus mogelijk.*	€ 15,00 p.p.

VIS

Tongrolletjes op Bretoense wijze - 5 stuks	€ 16,85
Scampi van het huis met pasta - 10 scampi *10 scampi in onze huisbereide saus, geserveerd met pasta.*	€ 17,00 p.p.
Scampi Thaise curry met pasta - 10 scampi *10 scampi in Thaise currysaus, geserveerd met pasta.*	€ 17,00 p.p.
Vispannetje *Een feestelijk visgerecht met een selectie van vis in een romige saus.*	€ 17,85 p.p.
Gebakken zalm met bearnaise van het huis *Gebakken zalm met onze huisbereide bearnaisesaus.*	€ 16,80 p.p.

AARDAPPELGARNITUREN

Aardappelkroketten - 10 stuks	€ 3,50
Puree - 500 g	€ 5,20
Gratin dauphinois - 500 g	€ 4,95
Savooipuree met spekjes - 500 g	€ 5,50
Italiaanse gratin - 500 g	€ 5,45
Gratintorentjes - 8 stuks	€ 8,40
Verse frietjes - 1 kg	€ 3,00
Koude aardappelsalade - 500 g -	€ 6,25



SAUZEN

WARME SAUZEN

Al onze warme sauzen worden verpakt per 300 g.

Champignonroomsaus	€ 4,75
Peperroomsaus	€ 4,75
Blackwellsaus	€ 4,75
Grand-veneursaus	€ 5,00
Provençaalse saus	€ 4,75
Jussaus	€ 4,35

KOUDE SAUZEN

Onze koude sauzen zijn huisbereid en worden verpakt per 250 g.

Tartaarsaus	€ 2,90
Mayonaise	€ 2,90
Cocktailsaus	€ 2,90



GROENTEN & FRUIT

Warme appels met veenbessen - 4 stuks	€ 7,00
Peertjes in rode wijn - 9 stuks	€ 11,85
Wortelen - 500 g	€ 9,80
Gebakken champignons - 500 g	€ 8,50
Boontjes met spek - 500 g	€ 9,80
Bloemkool met kaassaus - 500 g	€ 9,80
Witloof - 500 g	€ 11,80
Assortiment koude groenten	€ 4,60 p.p.

Een frisse selectie van sla, tomaat, komkommer en wortel, met vinaigrette.





GOURMET

Gourmet € 14,50 p.p.
Biefstukje · varkensmignonette · kipfilet · cordon bleu · chipolata · hamburger · kaasburger · lamskotelet · schnitzeltje

Feestgourmet € 20,45 p.p.
Varkenshaasje · miniscampibrochette · kip orloff · Ierse ribeye · zalm · entrecoteburgertje · lamskroon · minikipbrochette · parelhoenfilet

Kindgourmet € 4,95 p.p.
Hamburger · kaasburger · chipolata · kipfilet
Voor extra aanvullingen bij onze gourmet kan je terecht op onze website.

FONDUE

Fondue € 14,45 p.p.
Rundsvlees · varkensvlees · kipfilet · spekrolletjes · chipolata · fondueballetjes

Kinderfondue € 4,95 p.p.
Chipolata · kipfilet · fondueballetjes · spekrolletjes

Voor extra aanvullingen bij onze fondue kan je terecht op onze website.

KOUDE SCHOTELS

Alle koude schotels en buffetten zijn te bestellen per veelvoud van 2 personen. Nieuw: koude sausjes en aardappelsalade worden niet meer automatisch aan onze koude schotels en buffetten toegevoegd. Je kunt ze wel afzonderlijk bijbestellen.

Koude schotel € 15,95 p.p.
Rauwe ham met meloen, gekookte ham met asperges, varkensgebraad, rosbief, kippenwit met kruiden, salami en opgevulde eitjes. Aangevuld met koude groenten.

Koude zalmschotel € 17,95 p.p.
Gebakken zalm, afgewerkt met bijpassende garnituren.

Koude zalmschotel met tomaat-garnaal € 23,95 p.p.
Gebakken zalm en tomaat-garnaal, afgewerkt met bijpassende garnituren.

Koud buffet € 30,50 p.p.
Een combinatie van onze koude schotel met gebakken zalm en bijpassende garnituren.

Visbuffet € 34,95 p.p.
Gebakken zalm met garnituur, tomaat-garnaal en een selectie van verschillende gerookte vissoorten.

Kaasschotel € 21,95 p.p.
Ongeveer 300 g kaas per persoon, gecombineerd met vers fruit en noten.

EXTRA'S BIJ DE KOUDE SCHOTELS

Perzik met tonijn - 4 stuks - € 18,00
Tomaat-garnaal - 2 stuks - € 17,90

PARTYCONCEPTEN

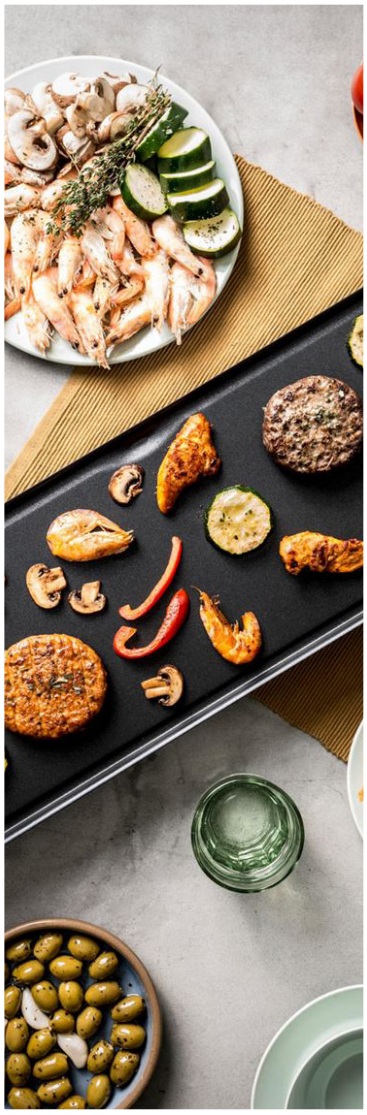
Burgerparty compleet - vanaf 2 personen € 20,95 p.p.
Per persoon voorzien we 6 huisgemaakte burgertjes met bijpassende broodjes, koude groenten, kazen, sauzen en garnituren.

Burgerparty basic - vanaf 2 personen € 12,95 p.p.
Per persoon voorzien we 6 huisgemaakte burgertjes met bijpassende broodjes.

Teppanyakiplaat huren
Huurprijs: €10. Waarborg: €30

Pizzaparty - vanaf 3 personen € 21,95 p.p.
Per persoon voorzien we 6 pizzabodempjes, aangevuld met een gevarieerd assortiment garnituren, sauzen, kazen, groenten en kruiden.

Pizzaoventje huren
Huurprijs: €10. Waarborg: €70.



BROOD

Mix van zachte minibroodjes - 18 stuks € 9,95
Een assortiment van 18 zachte minibroodjes.

Stokbroodje wit € 0,95 per stuk
Zelf nog af te bakken.

Stokbroodje bruin € 1,05 per stuk
Zelf nog af te bakken.

DESSERTS

Rijstpap	€ 3,00 per stuk
Chocolademousse	€ 3,00 per stuk
Tiramisu	€ 3,50 per stuk
Panna cotta met advocaat en frambozencoulis	€ 3,50 per stuk



BESTELLEN & OPENINGSUREN

Om alles vlot en correct te kunnen verwerken, vragen we om zoveel mogelijk via onze webshop te bestellen.

UITERSTE BESTELDATUM KERSTMIS

Bestellingen voor Kerstmis kunnen uiterlijk doorgegeven worden tot
zondag 20 december om 12.00 uur.

UITERSTE BESTELDATUM OUD & NIEUW

Bestellingen voor Oud & Nieuw kunnen uiterlijk doorgegeven worden tot
zondag 27 december om 12.00 uur.
Dit zijn onze uiterste besteldata. Als we merken dat onze maximale capaciteit vroeger bereikt is, behouden we ons het recht voor om de bestellingen eerder af te sluiten. Bestel dus bij voorkeur tijdig via onze webshop.

OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

Maandag 21 december - gesloten
Dinsdag 22 december - 8.00 tot 18.00 uur
Woensdag 23 december - 8.00 tot 18.00 uur
Donderdag 24 december - winkel open van 8.00 tot 13.00 uur. Afhalen van bestellingen van 10.00 tot 13.00 uur in de oude slagerij, Steenstraat 18.
Vrijdag 25 december - winkel gesloten. Enkel afhalen van bestellingen tussen 9.00 en 10.00 uur in de oude slagerij, Steenstraat 18.
Zaterdag 26 december - 8.00 tot 16.00 uur
Zondag 27 december - 8.00 tot 12.00 uur

Maandag 28 december - gesloten
Dinsdag 29 december - 8.00 tot 18.00 uur
Woensdag 30 december - 8.00 tot 18.00 uur
Donderdag 31 december - winkel open van 8.00 tot 13.00 uur. Afhalen van bestellingen van 10.00 tot 13.00 uur in de oude slagerij, Steenstraat 18.
Vrijdag 1 januari - winkel gesloten. Enkel afhalen van bestellingen tussen 9.00 en 10.00 uur in de oude slagerij, Steenstraat 18.
Zaterdag 2 januari - 8.00 tot 16.00 uur
Zondag 3 januari - 8.00 tot 12.00 uur

SLAGERIJ KRIS & SARA

Steenstraat 24
9420 Erpe-Mere
053 83 99 66