

Fine Champagnesaus, Grand Veneur, peperroomsaus, wildsaus

FEESTELIJKE SCHOTELS

KLASSIEK KOUD BUFFET € 24,00 /pers.

Koude schotel afgewerkt met divers fruit en koude groenten: tomaat crevette, kippenboutje, asperges in een hespenrolletje, varkensgebraad, rosbeef, kalkoengebraad, parmaham met meloen & aardappelsalade. Sauzen zijn inbegrepen.

SUPPLEMENTEN

Gepocheerde zalmfilet € 6,00 /pers.
Gevulde perzik met tonijn € 2,75 /pers.
Gerookte vissoort naar keuze € 4,00 /pers.
Variatie van wildpastei € 6,00 /pers.

CHARCUTERIESHOTEL

Assortiment van huisbereide charcuterie en salades, Afgewerkt met gepaste garnituur. Geserveerd op een schotel met waarborg.

KAASSHOTEL

Als hoofdgerecht
Keuze uit:

- Kaasmeester plank €20,00 /pers.
Assortiment schimmelkazen, truffelkaas en de exclusievere kazen aangevuld met vers en gedroogd fruit, dadelbrood en konfijten. 275 gr per persoon.
- Klassieke plank €18,00 /pers.
Assortiment van Belgische en Franse kazen aangevuld met vers en gedroogd fruit en noten. 275 gr per persoon.

Als dessert € 13,00 /pers.

Een rijk assortiment van kaas, rijkelijk versierd met noten en fruit. Hiervoor rekenen we ongeveer 150gr kaas per persoon.

DESSERTS VAN 'T HUIS

Tiramisu € 4,00/stuk
Tiramisu van speculaas € 4,00/stuk
Chocomousse € 4,00/stuk
Panna Cotta met krikjes € 4,00/stuk
Dessertenpallet van het huis € 8,00/stuk

Vier soorten mini desserts van het huis afgewerkt met soezen en een gepersonaliseerde praline van Cookies & Chocolates.

BENT U ZELF CHEFKOK?

Dan kan u bij ons terecht voor het lekkerste vlees!

Rund

Wij werken met voorkeur met het botermals Belgisch-Wit-Blauwe runderras maar op bestelling kunnen wij u voorzien van een resem aan buitenlandse runderen. (Simmental, Herefort, Angus,...)

Varken

Gemarmerd en heerlijk zacht varkensvlees van het Spaanse Batallé Pata Negra. Of toch liever van eigen bodem, dan bieden wij u Duroc de kempen of ons slagersvarken aan.

Kalf

Kalfsfilet of toch liever een kalfsentrecote? Wij verzorgen het naar u wens.

Wild

Op bestelling voorzien wij u met plezier van uw wild. Zowel filets als ragoutvlees. Hertenkalffilet, reefilet, everzwijn(filet), fazant, parelhoen, kwartel, eend, duif of haas.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Maandag 23 december en 30 december 8u30 - 14u00
Bestellingen afhalen in de namiddag is mogelijk tot 18u30
Dinsdag 24 december en 31 december 8u30 - 15u00
Woensdag 25 december en 1 januari 9u00 - 12u00
Zowel winkel als afhalen van bestellingen.
Donderdag 26 december en 2 januari 8u30 - 17u00

Bestellen kan via mail (slagerijvekemans@outlook.com) of in de winkel. Gelieve tijdig te bestellen.

Bestellen voor kerst: t.e.m. donderdag 19 december
Bestellen voor oudjaar: t.e.m. donderdag 26 december

OPGELET: vanaf dinsdag 7 januari sluiten wij
dinsdagen om 13u00 i.p.v. 17u00.

*Prettige feesten
en een gezond en gelukkig
2025!!!*

SLAGERIJ VEKEMANS

Bredabaan 1091
2930 Brasschaat
(Maria-Ter-Heide)

Tel 03/663.01.39

slagerijvekemans@outlook.com



Eindejaarsfolder 2024



APERERO

Ovenhapjes per stuk	€1,25 /stuk
Mini worstenbroodjes (6 stuks)	€7,50
Mini Pizza (6 stuks)	€7,50
Huisbereide ovenhapjes <i>Vidé, garnaal, kaas, bolognaise</i>	€14,50 /12stuks

TAPASSCHOTEL

(vanaf 2 pers) <i>Een heerlijke aperitiefschotel rijkelijk gevuld met Spaanse ham, Salami, kaas, olijfjes, fetakaas, ansjovis, tapenades en toastjes.</i>	€8,75 /pers.
--	--------------

SOEPEN

Aspergeroomsoep	€ 7,50 /liter
Bisque van kreeft	€ 9,50 /liter
Bospaddestoelensoep	€ 7,50 /liter
Tomatencrèmesoep met balletjes	€ 6,00 /liter

KOUDE VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten worden geserveerd per persoon op een bordje.
Hier vragen wij een waarborg van €2,00/stuk voor.

Carpaccio van ‘t huis <i>Ossenhaas, fijngesneden, geserveerd met aangepaste garnituur.</i>	€ 12,00 /pers.
Vitello Tonato van ‘t huis <i>Kalfsgebraad fijngesneden , geserveerd met een tonijnsausje en kappertjes.</i>	€ 12,00 /pers.
Trio van wildpastei <i>Wildpaté geserveerd op een bordje met aangepaste garnituur en konfijten.</i>	€ 12,00 /pers.
Visbordje van ‘t huis <i>Mini tomaat crevette, gerookte zalm, gerookte heilbot geserveerd met bijpassende garnituur</i>	€ 14,00 /pers.

WARME VOORGERECHTEN

Artisanale garnaalkroket ‘t werftje	€ 4,75 /pers.
Huisgemaakte kaaskroket	€ 2,75 /pers.
Vispannetje van de chef <i>tongrolletje, verse zalmfilet in een zacht sausje afgewerkt met grijze garnalen</i>	€ 14,50 /pers.
Escargots in kruidenboter (6 stuks)	€ 6,00 /stuk
Quiche van het huis	€ 6,50 /stuk

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Eendenborstfilet met sinassaus	€ 19,20 /pers.
Filet van hertenkalf met een wildsausje & veenbessen	€ 21,50 /pers.
Varkenshaasje in peperroomsaus	€ 15,50 /pers.
Kalkoengebraad in champignonroomsaus	€ 12,50 /pers.
Koninginnenhapje <i>Hartig koekje gevuld met 350gr vol au vent vulling</i>	€ 14,00 /pers.
Wildstoofpotje van hert	€ 14,00 /pers.

VIS

Visserspannetje van de chef	€ 17,75 /pers.
-----------------------------	----------------

KALKOENEN

Volledig oven-klaar. Wij voorzien een handleiding voor zowel de kalkoenen als de rollades. We raden aan om kalkoenen vanaf 5 personen te bestellen vanwege de grootte.

Niet-uitgebeende kalkoen	€ 8,50 /pers.
Uitgebeende Kalkoen	€ 10,90 /pers.
Gevulde kalkoen <i>(kalfsdeeg, Spaanse ham & pistachenoten)</i>	€ 12,50 /pers.
Gevulde kalkoenrollade <i>(kalfsdeeg, Spaanse ham & pistachenoten)</i>	€ 8,50 /pers.
Kalkoenrollade	€ 5,80 /pers.

BIJGERECHTEN

AARDAPPELGARNITUREN

Aardappelgratin	€ 3,50 /pers.
Aardappelpuree	€ 3,00 /pers.
Frisse aardappelsalade	€ 13,00 /kg
Gebakken krieltjes	€ 13,50 /kg
Verse aardappelkroketten	€ 0,45 /stuk
Verse kroketten met fijne kruiden (PER 10!)	€ 5,00 /10stuks

GROENTEN & GARNITUREN

Koude groentenschotel	€ 8,00 /pers.
Warme groentenschotel <i>Boontjes met spek, witloof, spruitjes en winterse worteltjes</i>	€ 8,50 /pers.
Gevulde appel met veenbessen	€ 2,75 /stuk
Stoofpeertjes met veenbessen & rode wijn	€ 1,50 /stuk

GEZELLIG TAFELEN

Gourmet <i>Slavinkje, rund, cordon bleu, hamburger, kipfilet, varkenslapje, chipolata en drie koude sausjes</i>	€ 13,50 /pers.
Fondue <i>Runds, kip, slagersvarken, mix van gehaktballetjes, spekrulletjes en drie koude sausjes</i>	€ 12,00 /pers.
Steengrill <i>Lamskoteletje, tournedos, kipfilet, saté, varkenshaasje, chipolata en drie koude sausjes</i>	€ 13,00 /pers.
Teppanyaki <i>Lamsfilet, varkenshaasje met gerook spek, kipsaté, scampibrochette, pestoburger, peppersteak, gemarineerde zalm en drie koude sausjes</i>	€ 17,50 /pers.
Burgerfestijn “American Party” <i>Vijf soorten miniburgers (kip, entrecote, pepper, pesto, classic) met bijpassende garnituur, broodjes & drie sausjes</i>	€ 15,00 /pers.

FEESTMENU’S

Feestmenu van kalkoengebraad <i>Assortiment van warme hapjes (4) Tomatenroomsoep met balletjes Huisgemaakt kaaskroketje en garnaalkroketje Kalkoengebraad met roomsausje, wintergroentjes aangevuld met aardappelkroketjes Huisgemaakte chocomousse</i>	€ 40,00 /pers.
Feestmenu van hertenkalf <i>Assortiment van warme hapjes (4) Soep van bospaddestoelen Rundscarpaccio Hertenkalffilet met veenbessen, een gestoofd appeltje vergezeld met gratinaardappeltjes en wintergroentjes Huisgemaakte chocomousse</i>	€ 47,50 /pers.
Extra optie bij menu’s: - Desserten pallet (ipv. Chocomousse) - Kaasschotel nagerecht	+ €4,00 /pers. + €13,00 /pers.

SAUZEN

Koude sauzen <i>Barbecuesaus, cocktailsaus, currysaus, looksaus, tartaar & mayonaise</i>	€ 9,50 /kg.
Warme sauzen <i>Béarnaise saus, champignonroomsaus, currysaus,</i>	€ 15,00 /kg.

