

FEESTELIJKE SCHOTELS

KLASSIEK KOUD BUFFET € 21,85 /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 € 4,00 /pers.

Gevulde perzik met tonijn € 2,00 /pers.

Gerookte vissoort naar keuze € 4,00 /pers.

Variatie van wildpastei € 6,00 /pers.

CHARCUTERIESCHOTEL

€ 12,00 /pers.

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

KAASSCHOTEL

Als hoofdgerecht € 15,50 /pers.

Een rijk assortiment van kaas, rijkelijk versierd met noten en fruit.

Hiervoor rekenen we ongeveer 300gr kaas per persoon.

Als dessert € 10,00 /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

Passievrucht meringue taartje met vers fruit € 7,00/stuk

Dessertenpallet van het huis € 8,00/stuk

Vier soorten mini desserts van het huis afgewerkt met soezen en een praline.



BENT U ZELF CHEFKOK?

Dan kan u bij ons terecht voor het lekkerste vlees!

Heerlijk Belgisch Witblauwe rechtstreeks van de boer of heerlijk slagersvarken.

Tevens bieden wij ook een heerlijk Spaans varken, Batalle Duroc, aan.

Daarnaast kunnen wij u ook andere rundsrassen (denk aan Simmental, Herefort, Black Angus,...) aanbieden op bestelling.

WILD VAN WILD?

Wij bieden een uitgebreid gamma van wild aan op bestelling!

Zo kunnen we patrijs, fazant, eend, everzwijn, hertenkalf, hazenrugfilet, kwartel, parelhoen, duif, konijn, ... aanbieden.

Vraag gerust in de winkel! Let wel op, om onze kwaliteit te waarborgen, vragen we u om wild enkele dagen op voorhand te bestellen.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Vrij 22/12 en 29/12 doorlopend open van 8u30 tot 18u00

Zat 23/12 en 30/12 doorlopend open van 8u00 tot 17u00

Zon 24/12 en 31/12 open van 8u00 tot 13u00

Ma 25/12 en 1/01 open van 9u00 tot 12u00

Bestellen voor Kerst kan tot en met maandag 18 december.

Bestellen voor Nieuwjaar kan tot en met maandag 25 december.

Gelieve tijdig te bestellen!

Zondag 24/12 en 30/12 voorzien wij een extra AFHAALMOMENT van 17u tot 18u. Dit is dan enkel om bestellingen af te halen. De winkel zelf zal gesloten zijn!

Onze normale openingsuren

Ma: 8u30 tot 18u

Di: 8u30 tot 17u

Woe: gesloten

Do: 8u30 tot 18u

Vrij: 8u30 tot 18u

Zat: 8u tot 17u

Zon: 8u tot 13u

*Prettige feesten
en een gezond en gelukkig
2024!!!*



SLAGERIJ VEKEMANS

Bredabaan 1091

2930 Brasschaat

(Maria-Ter-Heide)

Tel 03/663.01.39

slagerijvekemans@outlook.com



Eindejaarsfolder 2023



APERERO

Kippenboutjes	€1,10/stuk
Mini worstenbroodje	€1,10/stuk
Mini Pizza	€1,10/stuk
Ovenhapjes	€1,10/stuk
<i>Vidé, vis, kaas, spaghetti</i>	
Tapasschotel (vanaf 2 pers)	€7,75/pers.
<i>Een heerlijke aperitiefschotel rijkelijk gevuld met Spaanse ham, Salami, kaas, olijffjes, fetakaas, anjovis, tapenades en toastjes.</i>	

SOEPEN

Aspergeroomsoep	€ 6,50 /liter
Bisque van kreeft	€ 8,75 /liter
Bospaddestoelenroomsoep	€ 6,50 /liter
Tomatencrèmesoep met gehaktballetjes	€ 5,00 /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	€ 11,00 /pers.
<i>Ossenhaas, fijngesneden, geserveerd met aangepaste garnituur.</i>	
Kreeft “Belle Vue”	Dagprijs
Vitello Tonato van ‘t huis	€ 11,00 /pers.
<i>Kalfsgebraad fijngesneden , geserveerd met een tonijnsausje en kappertjes.</i>	
Trio van wildpastei	€ 11,00 /pers.
<i>Wildpaté geserveerd op een bordje met aangepaste garnituur en konfijten.</i>	
Visbordje van ‘t huis	€ 13,50/pers.
<i>Mini tomaat crevette, gerookte zalm, gerookte heilbot geserveerd met bijpassende garnituur</i>	

WARME VOORGERECHTEN

Ambachtelijke garnaalkroketten	€ 4,50 /pers.
Ambachtelijke kaaskroketten	€ 2,50 /pers.
Vispannetje van de chef	€ 9,50 /pers.
Rijkelijk gevulde St. Jacobsschelp	€ 9,00 /stuk
Quiche van het huis	€ 8,00 /stuk



HOOFDGERECHTEN

VLEES

Eendenborstfilet met sinassaus	€ 17,00 /pers.
Filet van hertenkalf met een wildsausje & veenbessen	€ 19,50 /pers
Varkenshaasje in peperroomsaus	€ 15,50 /pers.
Kalkoengebraad in champignonroomsaus	€ 12,00 /pers.
Konijnenmedaillons in een zacht sausje	€ 14,00 /pers.
Wildstoofpotje van hert	€ 14,00 /pers.

VIS

Visserspannetje van de chef	€ 16,75 /pers.
-----------------------------	----------------

KALKOENEN

Volledig oven-klaar. Wij voorzien een handleiding voor zowel de kalkoenen als de rollades

Niet-uitgebeende kalkoen	€ 7,50 /pers.
Uitgebeende Kalkoen	€ 8,50 /pers.
Gevulde kalkoen	€ 10,00 /pers.
<i>(kalfsdeeg, Spaanse ham & pistachenoten)</i>	
Gevulde kalkoenrollade	€ 8,25 /pers.
<i>(kalfsdeeg, Spaanse ham & pistachenoten)</i>	
Kalkoenrollade	€ 5,50 /pers.

BIJGERECHTEN

AARDAPPELGARNITUREN

Aardappelgratin	€ 2,75 /pers.
Aardappelpuree	€ 2,75 /pers.
Frisse aardappelsalade	€ 12,50/kg
Gebakken krieltjes	€ 9,25/kg
Verse aardappelkroketten	€ 0,40/stuk
Verse kroketten met fijne kruiden (PER 10!)	€ 4,50/10stuk

GROENTEN & GARNITUREN

Koude groentenschotel	€ 8,00 /pers.
Warme groentenschotel	€ 8,50 /pers.
Gevulde appel met veenbessen	€ 2,75/stuk
Stoofpeertjes met veenbessen	€ 1,30/stuk



GEZELLIG TAFELEN

Gourmet	€ 13,00 /pers
<i>Slavinkje, rund, cordon bleu, hamburger, kipfilet, varkenslapje, chipolata</i>	
Fondue	€ 11,00 /pers.
<i>Runds, kip, slagersvarken, mix van gehaktballetjes, spekrolletjes</i>	
Steengrill	€ 12,50 /pers.
<i>Lamskoteletje, tournedos, kipfilet, saté, varkenshaasje, chipolata</i>	
Teppanyaki	€ 17,00 /pers.
<i>Lamsfilet, varkenshaasje met gerook spek, kipsaté, scampibrochette, pestoburger, peppersteak, gemarineerde zalm</i>	
Burgerfestijn “American Party”	€ 16,50 /pers.
<i>Verschillende miniburgers met bijpassende garnituur, broodjes & sauzen</i>	

FEESTMENU’S

Feestmenu van kalkoengebraad	€ 35,00 /pers.
<i>Assortiment van warme hapjes (4)</i>	
<i>Tomatenroomsoep met balletjes</i>	
<i>Huisgemaakt kaaskroketje</i>	
<i>Kalkoengebraad met roomsausje, wintergroentjes aangevuld met aardappelkroketjes</i>	
<i>Huisgemaakte chocomousse of (speculaas)tiramisu</i>	

Feestmenu van hertenkalf	€ 45,00 /pers.
<i>Assortiment van warme hapjes (4)</i>	
<i>Soep van bospaddestoelen</i>	
<i>Rundscarpaccio</i>	
<i>Hertenkalffilet met veenbessen, een gestoofd appeltje vergezeld met gratinaardappeltjes</i>	
<i>Huisgemaakte chocomousse of (speculaas)tiramisu</i>	

SAUZEN

Koude sauzen	€ 9,50/kg.
<i>Barbecuesaus, cocktailsaus, currysaus, looksaus, tartaar & mayonaise</i>	

Warme sauzen	€ 15,00/kg.
<i>Béarnaise saus, champignonroomsaus, currysaus, Fine Champagnesaus, Grand Veneur, peperroomsaus, wildsaus</i>	

