

# Feestfolder

2025 - 2026

Vier de feestdagen met smaak



# Samen tafelen

~ Gezellig samenzijn begint met lekker eten~

**Feesttip:**

## Onze tapasplank

**€ 58**

Deze zijn ideaal voor een gezellige avond! Perfect voor 4 personen.  
Als aperitief kan je er met 8 personen van genieten.  
Lekker, makkelijk en altijd sfeervol.  
(waarborg voor de plank: €8)



## Onze kaasplank

**€ 62**

Onze feestelijke kaasschotel voor 4 personen brengt het beste uit de kaaswereld samen. Een zorgvuldig geselecteerde mix van zachte, romige en pittige kazen, aangevuld met vers fruit, noten en crackers.  
Perfect om te delen tijdens elke feestelijke gelegenheid!  
(waarborg voor de plank: €8)



# Onze voorgerechten

~ Voor een verfijnde start van je menu ~

## Soepen (1l)

### Tomatensoep met balletjes € 5,90

Klassieker met huisbereide gehaktballetjes

### Aspergeroomsoep € 7,90

Feestelijke soep met romige textuur & aspergepunten

### Kreeftensoep € 12,30

Romige, rijke soep met een verfijnde smaak van verse kreeft

### Bretonse vissoep € 11,80

Klassieke Franse vissoep

## Warme starters

### Kaaskroket (2st) € 5,60

### Garnaalkroket (2st) € 11,90

### Scampi van de chef (6st) € 11,70

## Koude starters

### Rundscarpaccio € 11,20

Dunne sneetjes rauw rundsvlees, rucola, parmezaanse kaas en zongedroogd tomaatje

### Vitello tonnato € 13,60

Italiaanse klassieker van mals kalfsvlees bedekt met een romige tonijndressing

### Millefeuille van gerookte zalm en groenten € 9,90

Ellegant gelaagd fris voorgerecht van gerookte zalm en groenten



# Onze hoofdgerechten

~ Laat het feest nu echt beginnen ~

## Vleesgerechten



### **Kalkoenrollade in champignonroomsaus € 12,60**

Kalkoenrollade met wilde paddenstoelen en parmezaancreme, overgoten met champignonroomsaus

### **Kerstgebraad met Grand-veneursaus € 13,70**

Gevuld kerstgebraad met gehakt, romige cambozola en peer in rode wijn, geserveerd met een verfijnde Grand-veneursaus

### **Hertenragout (400gr) € 15,90**

Langzaam gegaarde stoofschotel van mals hertenvlees, verrijkt met kruiden en een rijkelijke saus

### **Varkenswangen in krieckenbier (500gr) € 15,60**

Traag gegaarde varkenswangen (3stuks) in een kruidige saus op basis van krieckenbier

### **Everzwijnragout (400gr) € 13,20**

Een krachtige, langzaam gegaarde ragout van smaakvol everzwijn

### **Koninginnehapje (400g) € 9,20**

Romige klassieker met kip en balletjes, geserveerd met een heerlijk koekje

### **Balletjes in tomaat (400g) € 6,50**

Huisgemaakte gehaktballetjes in een rijke, zacht-zoete tomatensaus

# Onze hoofdgerechten

~ Laat het feest nu echt beginnen ~

## Visgerechten

<b>Tongrolletjes op Oostendse wijze</b>	<b>€ 14,70</b>
<b>Vispannetje van de chef</b>	<b>€ 16,60</b>
<b>Huisgekookte kreeft Belle Vue</b>	<b>Dagprijs</b>



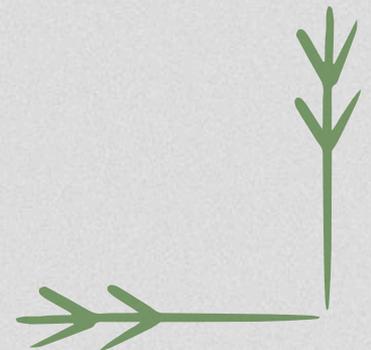
## Veggie gerecht

### **Cannelloni met spinazie & ricotta € 14,70**

Romige cannelloni gevuld met spinazie en ricotta in een gekruide tomatensaus

**Vergeet niet om uw bijgerechten te bestellen!**

Onze hoofdgerechten worden klaargemaakt zonder groenten en/of aardappelbereidingen.



# Onze smaakmakers

~ Geef je menu een heerlijke finishing touch~



## Bijgerechten

**Aardappelpuree (500gr) € 6,95**

**Verse aardappelkroketten (20 stuks) € 6,90**

**Gratin Dauphinois (250gr) € 3,50**

Franse ovenschotel met dunne plakjes aardappel in een romige saus van melk, room en knoflook

**Gratin Dauphinois met truffel (250gr) € 4,40**

De klassieke gratin wordt verrijkt met de verfijnde smaak van truffel

**Warme groentenkrans (2 personen) € 15,80**

Seizoensgebonden mix van witloof, tomaat, wortel, boontje met spek en een groentekroket

## Warme sauzen

(500gr)

**Champignonroom € 7,90**

**Peperroom € 7,90**

**Grand-veneur € 7,90**

# Voor de chefkok

~ Ons vakmanschap, jouw kookkunsten~

**Sta je tijdens de feestdagen liever zelf achter de kookpotten en pannen? Ook dan ben je bij ons aan het juiste adres!**

Of je nu graag kip, rund, kalf, kalkoen, wild of andere lekkernijen op je menu zet, we hebben het allemaal. En van topkwaliteit! Benieuwd naar ons volledige assortiment? Spring gerust eens binnen in de winkel en ontdek wat we voor jou in petto hebben!



# Onze gourmetmenu

~ Breng sfeer en smaak op je feesttafel en geniet van het totaalconcept ~

**Menu**

**€35 per persoon**

**Scampi van de chef (6stuks)**



**Gourmet**



**Koude groenteschotel met aardappelsalade**



**Assortiment koude sauzen**



**Dessert**

**Feestelijke tip:**

Per 4 personen: 1 fles bubbels gratis





# Onze gourmet

~ Breng sfeer en smaak op je feesttafel ~

## Luxe gourmet

### Gourmet € 13,70 p.p.

Chipolata, Argentijnse rundsbrazade, Indiaanse kipspies, schnitzel, cordon bleu, hamburger, Zwitserse burger en roze pepermignonette

### Gourmet deluxe € 15,70 p.p.

Chipolata, Argentijnse rundsbrazade, Indiaanse kipspies, schnitzel, cordon bleu, hamburger, Zwitserse burger, roze pepermignonette en lamskoteletje

### Eindejaarsgourmet € 24,40 p.p.

Hertenkalffilet, eendenborstfilet, lamskotelet, Ardeens varkentje, feestworstje, kalkoenrollade en 2 warme sauzen

### Gourmet zonder gluten € 13,70 p.p.

Chipolata, Argentijnse rundsbrazade, Indiaanse kipspies, schnitzel, cordon bleu, hamburger, Zwitserse burger en roze pepermignonette

### Kidsgourmet € 6,50 p.p.

Biefstuk, chipolata, Indiaanse kipsaté en hamburger

## Extra's

**Koude groenteschotel** € 7,50 p.p.  
(per 2 personen)

**Aardappelsalade (250gr)** € 3,50/st

**Assortiment koude sauzen** € 2,00 p.p.

- Curry
- Cocktail
- Tartaar

## Fondue

**Fondue** € 13,70

Rundsvlees, varkensvlees, kalfsvlees, kip, spekrolletje, chipolata en 3 soorten balletjes

**Kids fondue** € 6,50

Rundsvlees, kip, spekrolletje en 2 soorten balletjes

## Grill

**Teppanyaki** € 16,30

Argentijnse rundsbrazade, gemarineerd kippenlapje, Ardens varkentje, fijne reepjes van de chef, chipolata, saltimbocca en scampi met gerookt spek



# Hoe bestellen?

~ Zo haal je zonder stress alles in huis voor jouw feestmenu ~

## Online

Surf naar onze webshop: [www.slagerij-londerzeel.be](http://www.slagerij-londerzeel.be) en plaats eenvoudig & snel jouw bestelling.

## Sociale media

Om alle bestellingen correct te behandelen, aanvaarden wij GEEN bestellingen via e-mail, Facebook en Instagram.

## Offline

Ook offline, in onze winkel kan je je bestelling plaatsen. Ons team helpt je graag en zo geven wij ook het nodige advies. Zoek je het perfecte stukje vlees, een speciaal ingrediënt of inspiratie, wij zorgen ervoor!

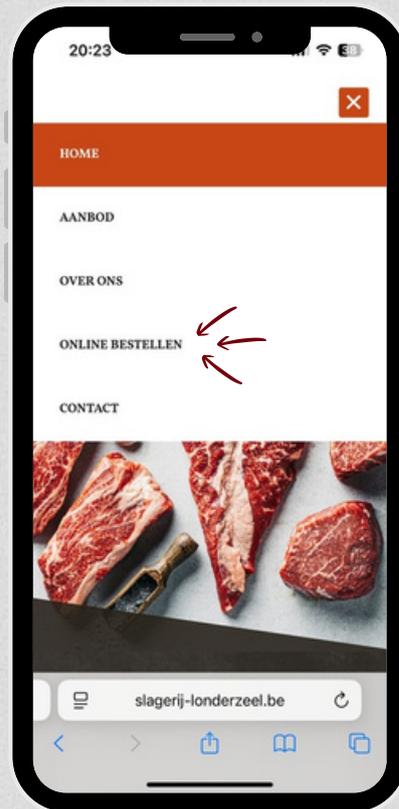
📍 Kerkstraat 19, 1840 LONDERZEEL

## Uiterste besteldatum

- Kerstmis: bestellen kan t.e.m. zaterdag 20/12
- Nieuwjaar: bestellen kan t.e.m. zaterdag 27/12

### Bestelinformatie

Iets vergeten te bestellen? Achteraf bijbestellen kan altijd, dat behandelen we als een nieuwe bestelling. Door aanhoudende onzekerheid van grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen. Wijzigingen en zetfouten voorbehouden. Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

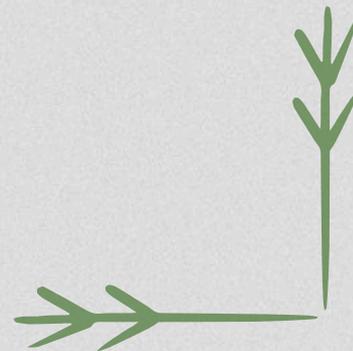




# Openingsuren feestdagen

~ We staan klaar om jouw feest voor te bereiden ~

Dinsdag 23/12	10:00 - 12:00	Enkel bestellingen
Woensdag 24/12	9:00 - 13:00	Enkel bestellingen
Donderdag 25/12	10:00 - 12:00	Enkel bestellingen
Vrijdag 26/12	10:00 - 12:30 & 14:00 - 18:00	
Zaterdag 27/12	8:00 - 17:00	
<b>Zondag 28/12</b>	<b>Gesloten</b>	
<b>Maandag 29/12</b>	<b>Gesloten</b>	
Dinsdag 30/12	10:00 - 12:00	Enkel bestellingen
Woensdag 31/12	9:00 - 13:00	Enkel bestellingen
<b>Donderdag 1/01</b>	<b>Gesloten</b>	
<b>2/01 tem 5/01</b>	<b>Gesloten</b>	



# Bedankt voor het vertrouwen

~ Samen maken we er heerlijke feestdagen van ~

## Fijne feestdagen!

Liefste klanten

Bedankt voor jullie vertrouwen doorheen 2025. We hopen jullie ook in 2026 opnieuw te mogen verwelkomen, want dan staat ons team weer met veel enthousiasme voor jullie klaar.

Wij wensen jullie fijne feestdagen en een nieuw jaar vol smaak en geluk.

## Fijne feestdagen!

Keurslager Van Damme & Team

