



2025-2026
FEESTFOLDER

AANDACHTSPUNTEN

OPENINGSURENTIJDENS DE FEESTDAGEN

Dinsdag 23 en 30 december 2025

8u tot 12u30 - Winkel open
13u30 tot 17u - Winkel open

Woensdag 24 en 31 december 2025

8u tot 12u30 - Winkel open
14u30 tot 16u30 - Winkel open & afhaling
bestellingen

Donderdag 25 december en 1 januari 2026

10u30 tot 11u30 - Enkel afhaling bestellingen

Vrijdag 2 januari 2026

9u tot 12u30 - Winkel open
14u tot 18u30 - Winkel open

KERSTMIS

Bestellingen tegen ten laatste donderdag 18 december 2025 om 18u00.

NIEUWJAAR

Bestellingen tegen ten laatste vrijdag 26 december 2025 om 17u00.

Opgepast: bij vroegere volboeking sluiten we de bestellingen.



Bestellen

- ♦ Bestellen kan in de winkel of via de webshop. Geen telefonische bestellingen.
- ♦ Bij bestellingen via de webshop, ontvangt u een eerste code als goed ontvangst en daarna een tweede code voor de afhaling van uw bestelling.
- ♦ Voor een vlot verloop vragen wij om uw bestellingen tijdig te plaatsen en vooraf te betalen.
- ♦ Om fouten te vermijden kunnen er geen aanpassingen meer gebeuren na het plaatsen van uw bestelling.
- ♦ U kan geen Joynpunten sparen op uw bestelling van de folder.

Afhalen

- ♦ U kan uw bestelling afhalen met uw bestelnummer, die u reeds al in de winkel of via mail hebt ontvangen. (via mail = tweede code)
- ♦ Vergeet niet om uw bestelbon af te drukken en mee te brengen.
- ♦ Met bancontact betalen is enkel mogelijk in de winkel zelf. Er kan alleen cash worden betaald aan de afhaalplaats.

Terugbrengen materiaal

- ♦ Om praktische redenen vragen wij u om het materiaal terug te brengen op volgende data:
Kerstmis: zaterdag 27 december 2025
Nieuwjaar: ten laatste tegen maandag 12 januari 2026



HAPJES & SOEPEN

TAPASSCHOTEL KLASSIEK

4 à 6 pers €54,00/plateau

- ♦ Zongedroogde tomaatjes, ansjovis, olijven, zoete pepers met roomkaas, Italiaanse ham, mini batoens, chorizo, apero salami, assortiment blokjes kaas, parmezaanse salami, kerstomaatjes, 2x tapenade met dipkoekjes

TAPASSCHOTEL DE LUXE

4 à 6 pers €66,00/plateau

- ♦ Zongedroogde tomaatjes, wortelstaafjes, kerstomaatjes, 2x tapenade met dipkoekjes, Italiaanse ham, gebakken scampi, mini salami, zoete pepers met roomkaas, huis bereide coppa, truffelsalami, opgevulde wrap met zalm, krabpootjes, parmesan crusties

APERITIEFPLANKJE

NIEUW IN ONS ASSORTIMENT!

4 à 6 pers €45,00/plateau

- ♦ Assortiment huisbereide charcuterie, kaas- en salamiblokjes, grillworst, fijne vingers, 2x tapenade met dipkoekjes, wortelblokjes, kers-tomaatjes en vers fruit.

FEESTSOEPEN

- | | |
|---|---------|
| ♦ Butternut-pompoensoepje | €4,80/l |
| ♦ Romig soepje van verse tomaten met garnituur | €4,60/l |
| ♦ Tomatensoepje met gehaktballetjes | €5,20/l |
| ♦ Veloute van witte asperges | €5,30/l |
| ♦ Soepje van wilde bospaddestoelen met gandaham | €6,00/l |
| ♦ Knolseldersoepje met parma-krokantjes | €5,50/l |

APERITIEFHAPJES

Tip: opwarmen 15min op 160°.

- | | |
|--|----------|
| ♦ Zeebrugse aardappeltjes | €4,00/st |
| ♦ Mini vispannetje de luxe | €4,00/st |
| ♦ Licht gerookte zalm met bearnaise-sausje en broccoli | €4,00/st |
| ♦ Scampi diabolique met parelcouscous | €4,00/st |
| ♦ Kabeljauwhaasje met zacht mosterdsausje | €4,00/st |
| ♦ Apero varkenswangetjes met puree en worteltjes | €4,00/st |
| ♦ Mini kaaskroketjes (friteuse - 6 stuks) | €6,00 |
| ♦ Gebakken kippeboutjes (6 stuks) | €6,00 |



MENU'S

MENU 1 €38,70/PP

- ♦ 4 ovenhapjes
- ♦ Romig soepje van verse tomaten met garnituur
- ♦ Licht huisgerookte zalm met een sausje van gedroogde tomaatjes
- ♦ Opgevulde kalkoen in portosaus of veenbessensaus
- ♦ Assortiment warme groenten en kroketjes

MENU 3 €39,70/PP

- ♦ 4 ovenhapjes
- ♦ Veloute van asperges met aspergepuntjes
- ♦ Vispannetje de luxe met lekkers uit de Noordzee
- ♦ Varkenshaasje van de chef in portosaus of truffelsausje
- ♦ Assortiment warme groenten en kroketjes

MENU 2 €40,10/PP

- ♦ 4 ovenhapjes
- ♦ Butternut-pompoensoepje
- ♦ Gratin van coquiles, zalm en kabeljauw
- ♦ Kalkoenhaasje met korst van Italiaanse ham in roze pepersaus of calvados met appeltjes
- ♦ Assortiment warme groenten en kroketjes

MENU 4 €40,20/PP

- ♦ 4 ovenhapjes
- ♦ Knolseldersoepje met parma-krokantjes
- ♦ Kabeljauwhaasje op een bedje van wortel-puree met boschampignons
- ♦ Op vel gebakken filet van Mechelse koekoek in fine champagne
- ♦ Assortiment warme groenten en kroketjes

KIDS MENU €15,00/PP

- ♦ Tomatensoep met balletjes
- ♦ Kipfilet in champignonsaus
- ♦ Appelmoes en kroketjes
- ♦ Chocolademousse

EEN MENU
VOOR ELK
MOOI
MOMENT!



VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten kunnen **ook als hoofdgerecht** mits opleg van €5,00/pp

KOUDE VOORGERECHTEN

- ♦ Carpaccio van wit-blauw rundsvlees €11,90/st
- ♦ Carpaccio van huisgemarineerde zalm €12,90/st
- ♦ Vitello tonato €12,90/st

WARME VOORGERECHTEN

- ♦ Gratin van coquilles, zalm en kabeljauw €13,00/pp
- ♦ Vispannetje de luxe met lekkers uit de Noordzee €12,20/pp
- ♦ Kabeljauwhaasje op een bedje van wortelpuree met boschampignons €13,00/pp
- ♦ Scampi's in een pittig sausje met gegrilde groentjes €12,20/pp
- ♦ Licht huisgerookte zalm met sausje van gedroogde tomaatjes €12,20/pp
- ♦ Artisanale garnaalkroket (2 stuks) €8,20
- ♦ Artisanale kaaskroket (2 stuks) €4,40



HOOFDGERECHTEN

Minstens 2 personen

HOOFDGERECHTEN

- ♦ Mechelse koekoekfilet op vel gebakken fine chamapgne €12,00/pp
- ♦ Gebakken parelhoenfilet op vel gebakken fine champagne of calvadossaus met appeltjes €13,50/pp
- ♦ Kalkoenorloff voor fijnproevers €10,90/pp
- ♦ Opgevulde kalkoen met portosaus of veenbessensaus €10,90pp
- ♦ Kalkoenhaasje in korstje van Italiaanse ham met roze pepersaus of calvadossaus met appeltjes €11,90/pp
- ♦ Varkenswangetjes van de chef met Rodenbach €11,90/pp
- ♦ Varkenshaasje van de chef in portosaus of truffelsausje €11,90/pp
- ♦ Hertenstoofpotje €16,50/pp
- ♦ Tournedos van hertefilet met veenbessensaus €18,50/pp
- ♦ Stoofpotje au vin met Franse hoevekip €11,90/pp
- ♦ Eendenborstfilet in portosaus €13,00/pp

EXTRA'S VOOR BIJ HOOFDGERECHTEN

Aardappelbereidingen

- ♦ Verse kroketten €4,50 (doosjes van 15 stuks)
- ♦ Verse voorgebakken frieten €4,00/kg
- ♦ Rozemarijnaardappelen €4,50/portie (portie: 500g)
- ♦ Krielaardappelen (500g) €4,50/portie
- ♦ Koude Italiaanse pasta (500g) €12,50/portie
- ♦ Gratinaardappelen Portie voor 2 pers €7,80/portie Portie voor 4 pers €15,60/portie

Groentebereidingen

- ♦ Groentengratin (2 à 3 pers) €9,90/portie Bloemkool, broccoli en worteltjes in béchamelsaus
- ♦ Warme groentjes (5 soorten) Wit kooltaartje, appeltjes met veenbessen, wortelblokjes, savooi-puree met truffel en spekjes, gestoofde boontjes met spek en sjalotjes. Portie voor 2 pers: €14,00/portie Portie voor 3 pers: €21,00/portie

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

Minstens 2 personen

FONDUE

Fondue extra €13,00/pp

- ♦ Ardeens gebrad, rund, kalkoen, kip, varken, kalf, 4 soorten balletjes, chipolata met spek, knackworstjes met spek, mini witte pens en mini loempia

Fondue for kids €8,00/pp

- ♦ Assortiment gehaktballetjes, mini witte pens, chipolata, frisdrank en verrassing

TEPPAN YAKI

Teppan Yaki klassiek €16,95/pp

- ♦ **Vlees:** Chateaubriand, kiptournedos, entre-coteburger, witte pens, gemarineerd kalkoenhaasje, varkenshaasje dijonnaise en mini kaasburger
- ♦ **Vis:** Zalmsneetje, scampi met wokgroenten, gemarineerde kabeljauwsteak en coquille

GOURMET

Gourmet klassiek €13,00/pp

- ♦ Pepersteak, kaasburger, Ardeens koteletje, kalkoenlapje, kiptournedos, schnitzel, cordon blue, biefstukje, chipolata, mini witte pens

Feest Gourmet €15,00/pp

- ♦ Varkenshaasje dijonnaise, chateaubriand, cheddar burger, Heesters smulhammetje, Mechelse koekoek filetje, gemarineerd kalkoenhaasje, lamskroontje, Italiaanse burger, kalfsneetje, Grieks brochetje
- ♦ Ook extra scampi's te verkrijgen €1,65 / 2 st

Gourmet for kids €8,00/pp

- ♦ Mini kaasburger, mini pens, chixfinger, mini schnitzel, chipolata, frisdrank + verrassing

EXTRA'S VOOR BIJ DE GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

- ♦ **Luxe assortiment warme groentjes**
Wortelblokjes, Provenciaals tomaatje, courgettes, Brusselse witloof, gemarineerde aardappelblokjes, gratinpatatjes, gestoofde boontjes met spek en sjalot en verse champignonsaus
Portie voor 2 pers: €18,00/portie
Portie voor 3 pers: €27,00/portie
- ♦ **Koude groentjes met 2 koude sausen** €5,50/pp
Tomaatjes, seldersalade, geraspte wortelen, suikerboontjes, bloemkool, komkommer, tartaar en cocktail.
- ♦ **Koude aardappelsalade** €4,50/portie
(portie: 500g)
- ♦ **Koude Italiaanse pasta (500g)** €12,50/portie
- ♦ **Patatjes met sjalotjes en spek** €5,50/portie
(portie: 500g)
- ♦ **Verse voorgebakken frietjes** €4,00/kg
- ♦ **Gratin aardappelen**
Portie voor 2 pers €7,80/portie
Portie voor 4 pers €15,60/portie



BUFFETTEN

Minstens 4 personen

Onze buffetten zijn steeds gegarneerd met vers fruit en mixed sla.
ALL IN: buffet met groentjes, koude sausjes en aardappelsalade

VISBUFFET DE LUXE

€27,95/pp • ALL IN €35,65/pp

- ♦ Tomaat met verse, grijze garnalen
- ♦ Gerookte palingfilet
- ♦ Gebakken gamba's
- ♦ Gevuld eitje
- ♦ Scampi's
- ♦ Krab
- ♦ Perzik met tonijn
- ♦ Gevulde noordzeewrap
- ♦ Gerookte zalm
- ♦ Gerookte makreel met kruiden
- ♦ Gekookte zalm
- ♦ Rivierkreeftjes

BUFFET ROYAL

€24,50/pp • ALL IN €32,25/pp

Soorten vlees

- ♦ Huisbereide ham met asperges, gebakken kippeboutje, Italiaanse ham met meloen, kippenwit met kruiden, parmezaanse salami, rillette van het huis

Soorten vis

- ♦ Gepocheerde zalm, gerookte forel, tomaat met verse garnalen, gebakken scampi's (2stuks / p), perzik met tonijn, krab, gegrilde gamba's, gevuld eitje, gerookte zalm en gevulde noordzeewrap.

ITALIAANS BUFFET

€25,95/pp • min 6p

- ♦ Carpaccio van wit-blauw rundsvlees
- ♦ Carpaccio van huisgemarineerde zalm
- ♦ Italiaanse knoflook tijgergarnalen
- ♦ Vitello tonato
- ♦ Pastrami
- ♦ Italiaanse ham
- ♦ Toscaanse salami
- ♦ Coppa
- ♦ Mortadella
- ♦ Pastasalade met mozzarella-balletjes
- ♦ Italiaanse pasta
- ♦ Salade Caprese Buffalo-kaas met tomaatjes
- ♦ Frisse salade met rucola, pijnboompitten zongedroogde tomaatje, en gorgonzola kaas
- ♦ Vergezeld met ciabatta en Italiaans olijvenbrood



HAMBURGERFESTIJN MET MINI BROODJES

€15,95/pp (5 broodjes/pp) • min 4 pers.

Kinderen tot 11 jaar €9,60/pp (3 broodjes/pp)

- ♦ Burgers: kaasburger, entrecoteburger, mozzarellaburger, Italiaanse burger en kippenburger
- ♦ Bijpassend groentebuffet
- ♦ Gedroogde ajuintjes, gerookt spek, gruyère kaas, parmezaanse kaas, hamburgersaus, joppiesaus en ketchup.

KAASPLANK

€18,20/pp

- ♦ Rijkelijk belegd met vaste en zachte kazen, versierd met vers fruit, nootjes, rozijntjes en gedroogd fruit.

Aanvullend te verkrijgen bij buffetten:
broodjes-mengeling, wit, bruin,
met zaadjes,... (€0,65/stuk)



Rundsvlees wit blauw

- ♦ Chataubriand
- zelf geselecteerd bij onze topkweker
- ♦ Extra rosbief
- zelf geselecteerd bij onze topkweker
- ♦ Filet pur, filet mignon
- ♦ Carpaccio (gesneden)

Kalfsvlees

- ♦ Kalfsgebraad van de chef
- gemarineerd of afgekruid, zeer mals!
- ♦ Kalf côte à l'os
- ♦ Kalfsgebraad
- ♦ Filet pur
- ♦ Osso Bucco

Wild

- ♦ Filet pur van hertenkalf
- ♦ Hertenstoofvlees
- ♦ Fazantefilet
- ♦ Wilde eendenfilet
- ♦ Everzwijnfilet
- ♦ Hazenrugfilet

Gevogelte

- ♦ Parelhoen geheel
- ♦ Parelhoenfilet
- ♦ Kalkoenhaasje natuur (1) of gemarineerd (2)
- ♦ Kalkoenborst gepikeerd met Italiaanse ham
- ♦ Kalkoenborst licht gepekeld
- Blijft sappig na het bakken

Gebraden en haasjes

- ♦ Varkenshaasje van de chef (zeer mals!)
- ♦ Ardeens varkenshaasje van de chef
- ♦ Opgevuld varkenshaasje

Keuze:

- (1) met boursin, omwikkeld met spek
- (2) met brie en gerookte ham
- (3) met pesto, mozzarella en gerookte ham

- ♦ Heesters gebrad
- ♦ Mosterd gebrad
- ♦ Ardeens gebrad
- ♦ Ardeens gebrad gepikeerd met emmentaler
- ♦ Varkenskroontje gemarineerd en gekruid
- ♦ Heesters smulhammetje

Lamsvlees

- ♦ Lamskroontje (natuur of gekruid)
- ♦ Lamskoteletjes (natuur of gekruid)
- ♦ Lamsheup
- ♦ Lamsfiletjes

OPGEVULDE SPECIALITEIT

- ♦ Opgevulde kalkoen met kerstvulling
- Weegt minstens 3kg -
Kerstvulling: Farce van kalfsgehakt, wilde champignons, sjalotjes, spekblokjes, rozijntjes en likeur
- ♦ Opgevulde kalkoenfilet met kerstvulling
- ♦ Opgevulde kwartel met kerstvulling



Automatenshop

Ook in onze automatenshop kan je 24/7 terecht voor onze huisbereide maaltijden, heerlijke charcuterie, frisse salades, vers brood, zoetigheden en verfrissende dranken.

Bestellen

Via het aparte bestelformulier kan u uw bestelling noteren en plaatsen in de winkel. Voor verder info rond de openingsuren en het bestellen/afhalen van uw bestelling; zie pagina 2.

FIJNE FEESTEN!

Wij wensen u fijne feestdagen & een gezond 2026!
Team Slagerij Ghekiere