

Feestfolder

2026-2027

GHEKIERE

butcher shop



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Woensdag 23 en 30 december 2026

8u tot 12u30 - Winkel open
13u30 tot 18u - Winkel open

Donderdag 24 en 31 december 2026

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

Vrijdag 25 december 2026 en 1 januari 2027

10u30 tot 11u30 - Enkel afhaling bestellingen

Zaterdag 2 januari 2027

9u tot 12u30 - Winkel open
13u30u tot 18u - Winkel open

KERSTMIS

Bestellingen tegen ten laatste vrijdag 18 december 2026 om 18u00.

NIEUWJAAR

Bestellingen tegen ten laatste zaterdag 26 december 2026 om 18u00.

Opgepast: bij vroegere volboeking sluiten we de bestellingen.

Jouw feest, onze menu.



MENU 1 • €39,25 /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 2 • €40,95/pp

- 4 ovenhapjes
- Pompoen-pastinaaksoepje
- Gratin van coquiles, zalm en kabeljauw
- Kalkoenhaasje met korst van Italiaanse ham in roze pepersaus of calvadossaus met appeltjes gegarneerd.
- Assortiment warme groenten en kroketjes

MENU 3 • €40,40/pp

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

MENU 4 • €41,35/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 • €16,00/pp

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

+ een heerlijk geschenkje

Een smaakvolle start.

APEROPLANKEN

TAPASSCHOTEL KLASSIEK • 4 à 6 pers — €55,00/plateau

Klassieke tapasschotel met zongedroogde tomaatjes, ansjovis, olijven, zoete pepers met roomkaas, Italiaanse ham, mini batoens, chorizo, apero salami, assortiment blokjes kaas, parmezaanse salami, kerstomaatjes en 2x tapenade met dipkoekjes.

TAPASSCHOTEL DE LUXE • 4 à 6 pers — €67,50/plateau

Luxe tapasschotel met zongedroogde tomaatjes, wortelstaafjes, kerstomaatjes, Italiaanse ham, gebakken scampi, mini salami, zoete pepers met roomkaas, huis bereide coppa, truffelsalami, opgevulde wrap met zalm, krabpootjes, parmesan crusties. en 2x tapenade met dipkoekjes.

APERITIEFPLANKJE • 4 à 6 pers — €49,00/plateau

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



FEESTSOEPEN

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

APERITIEFHAPJES

Tip: opwarmen 15min op 160°.

Zeebrugse aardappeltjes	€4,25/st
Mini vispannetje de luxe	€4,25/st
Licht gerookte zalm met hollandaise-sausje en broccoli	€4,25/st
Scampi diabolique met parelcouscous	€4,25/st
Kabeljauwhaasje met boschampignons	€4,25/st
Apero varkenswangetjes met puree en worteltjes	€4,25/st
Duo van coquilles en zalm	€4,25/st
Mini kaaskroketjes (friteuse - 6 stuks)	€6,00/doosje
Gebakken kippeboutjes (6 stuks)	€6,00/doosje

Een veelbelovend begin.

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van wit-blauw rundsvlees	€12,00/st
Carpaccio van huisgemarineerde zalm	€13,00/st
Vitello tonato (kalfsvlees)	€13,00/st

WARME VOORGERECHTEN

Gratin van coquilles, zalm en kabeljauw	€13,25/pp
Vispannetje de luxe met lekkers uit de Noordzee	€12,45/pp
Kabeljauwhaasje op een bedje van wortelpuree met boschampignons	€13,25/pp
Scampi's in een pittig sausje met gegrilde groentjes	€12,45/pp
Licht huisgerookte zalm met een hollandaise sausje	€12,45/pp
Artisanale garnaalkroket (2 stuks)	€8,40/doosje
Artisanale kaaskroket (2 stuks)	€4,50/doosje

De ster van jouw feesttafel.

HOOFDGERECHTEN • Minstens 2 personen

Mechelse koekoekfilet op vel gebakken fine chamapgne	€12,25/pp
Gebakken parelhoenfilet op vel gebakken fine champagne of calvadossaus met appeltjes	€13,75/pp
Kalkoenorloff voor fijnproevers	€11,40/pp
Opgevulde kalkoen met portosaus of veenbessensaus	€11,40pp
Kalkoenhaasje in korstje van Italiaanse ham met roze pepersaus of calvadossaus met appeltjes	€12,20/pp
Varkenswangetjes van de chef in Cornet biertje	€13,90/pp
Varkenshaasje van de chef in portosaus of truffelsausje	€12,20/pp
Hertenstoofpotje	€16,75/pp
Tournedos van hertefilet met veenbessensaus	€18,95/pp
Stoofpotje au vin met Franse hoevekip	€12,25/pp
Eendenborstfilet in portosaus	€13,40/pp



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

EXTRA'S VOOR BIJ DE HOOFDGERECHTEN • Minstens 2 personen

Aardappelbereidingen

- Verse kroketten €5,25/doosje
  doosje van 15 stuks
- Verse voorgebakken frieten €4,20/kg
- Rozemarijnaardappelen €5,00/portie
  portie: 500g
- Krielaardappelen €5,00/portie
  portie: 500g
- 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)
  Savooi-taartje in de room, appeltjes met veen-bessen, wortelblokjes, knolselderpuree met spekjes & gestoofde boontjes met spek en sjalotjes.
  Portie voor 2 pers: €14,00/portie
  Portie voor 3 pers: €21,00/portie



Samen smaakt het beter.

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS • Minstens 2 personen

FONDUE

Fondue Extra €13,25/pp

Ardeens gebraad, rund, kalkoen, kip, varken, kalf, 4 soorten balletjes, chipolata met spek, knackworstjes met spek, mini witte pens en mini loempia.

Fondue for kids €8,50/pp

Assortiment gehaktballetjes, mini witte pens, chipolata, frisdrank en verrassing.

GOURMET

Gourmet klassiek €13,25/pp

Pepersteak, kaasburger, Ardeens koteletje, kalkoenlapje, kiptournedos, schnitzel, cordon blue, biefstukje, chipolata en mini witte pens.

Feest Gourmet €15,50/pp

Varkenshaasje dijonaise, chateaubriand, cheddar burger, Heesters smulhammetje, Mechels koekoek filetje, gemarineerd kalkoenhaasje, lamskroontje, Italiaanse burger, kalfsneetje en Grieks brochetje.

Ook extra scampi's te verkrijgen €1,80 / 2 st

Gourmet for kids €8,50/pp

Mini kaasburger, mini pens en schnitsel, chixfinger, chipolata, frisdrank en verrassing.









TEPPAN YAKI

Teppan Yaki klassiek €17,50/pp

- **Vlees:** Chateaubriand, kiptournedos, entrecoteburger, witte pens, gemarineerd kalkoenhaasje, varkenshaasje dijonaise en mini kaasburger.
- **Vis:** Zalmsneetje, scampi met wokgroenten, gemarineerde kabeljauwsteak en coquile.

EXTRA'S VOOR BIJ DE GEZELLIGHEIDSCHOTELS

- **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** €5,75/pp
  Tomaatjes, seldersalade, geraspte wortelen, suikerboontjes, bloemkool, komkommer, tartaar en cocktail.
- **Koude aardappelsalade** (portie: 500g) €5,00/portie
- **Patatjes met sjalotjes en spek** (portie: 500g) €5,50/portie
- **Verse voorgebakken frietjes** €4,20/kg
- **Gratin aardappelen**
  Portie voor 2 pers €7,80/portie
  Portie voor 4 pers €15,60/portie

Een tafel vol lekkers.

BUFFETTEN • Minstens 4 personen

BUFFET ROYAL

€24,75/pp • ALL IN €32,75/pp

Soorten vlees
Huisbereide ham met asperges, gebakken kippeboutje, Italiaanse ham met meloen, kippenwit met kruiden, parmezaanse salami en rillette van het huis.

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

VISBUFFET DE LUXE

€28,95/pp • ALL IN €37,20/pp

Feestelijke selectie uit de zee
Tomaat met verse grijze garnalen, gerookte palingfilet, gebakken gamba's, scampi's, krab en rivierkreeftjes. Daarnaast ook een gevuld eitje, perzik met tonijn, een gevulde Noordzeewrap, gerookte zalm, gerookte makreel met kruiden en heerlijk gekookte zalm.

Onze buffetten zijn steeds gegarneerd met vers fruit en mixed sla.
All in: buffet met groentjes, koude sausjes en aardappelsalade.
Let op: voor borden, schotels en bijbehorend materiaal wordt een bijkomende waarborg aangerekend.

HAMBURGERFESTIJN MET MINI BROODJES

Minstens 4 personen • €16,95/pp (5 broodjes/pp)
Kinderen tot 11 jaar • €10,50/pp (3 broodjes/pp)

Hamburgers voor ieder wat wils: kaasburger, entrecoteburger, mozzarellaburger, Italiaanse burger en kippenburger. Afgewerkt met gedroogde ajuintjes, gerookt spek, Gruyère en Parmezaanse kaas, hamburgersaus, joppiesaus en ketchup. Samen met een bijpassend, vers groentebuffet!

KAASPLANK • €18,20/pp

Een rijkelijk gevulde kaasplank met een selectie van vaste en zachte kazen, feestelijk gepresenteerd met vers en gedroogd fruit, nootjes en rozijntjes.

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



Voor de chef in jezelf.

DE HOBBYKOK

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, mozarella en gerookte ham

- Heesters gebraad
- Mosterd gebraad
- Ardeens gebraad
- Ardeens gebraad 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

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
- 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 of gemarineerd
- Kalkoenborst gepikeerd met Italiaanse ham
- Kallkoenborst licht gepekeld
  • Blijft sappig na het bakken.



De praktische zaken.

BESTELLEN

- Bestellen kan in de winkel of via de webshop.
  Geen telefonische bestellingen.
- Via het aparte bestelformulier kan u uw bestelling noteren en plaatsen in de winkel.
- 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 betaalt aan de afhaalplaats.

TERUGBRENGEN MATERIAAL

- Om praktische redenen vragen wij u om het materiaal terug te brengen op volgende data:

  Kerstmis: ten laatste tegen zaterdag 26 december 2026.
  Nieuwjaar: ten laatste tegen maandag 11 januari 2027.

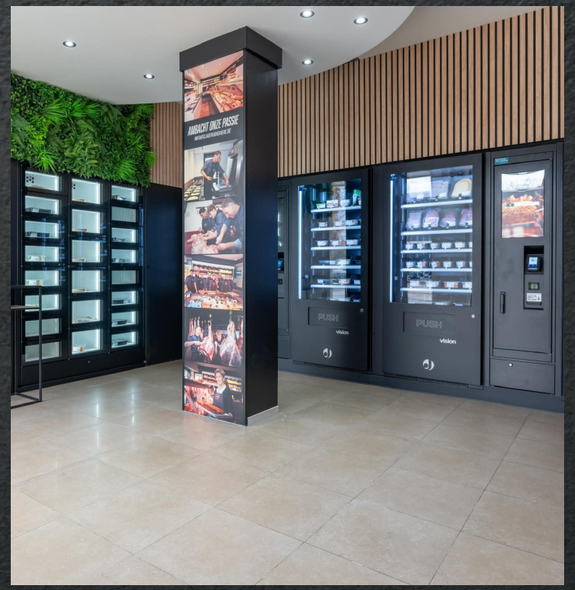
OPENINGSUREN

Voor verder info rond de openingsuren; zie pagina 3.

AUTOMATENSHOP

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





FIJNE FEESTEN!

Wij wensen u fijne feestdagen & een gezond 2027!
Team Slagerij Ghekiere



Heestertplaats 21 • 8551 Heestert (Zwevegem) • Tel 056 70 69 99 • www.slagerijghekiere.be