

Slagerij Traiteur
Aendekerk

Feestfolder 2026-2027

Heerlijke feestmenu's voor het eindejaar.

TERUGBRENGEN LEEGGOED
TUSSEN KERST EN NIEUWJAAR

- Zaterdag 26 December tussen 11 uur en 13 uur
- Vanaf Dinsdag 29 December tijdens openingsuren

Uw betaalde waarborg krijgt u terug in de winkel.

NA NIEUWJAAR

- Vanaf dinsdag 5 Januari tijdens de openingsuren.

Uw betaalde waarborg krijgt u terug in de winkel.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Vrijdag 18 december	9.00 uur tot 12.00 uur - 13.00 uur tot 18 uur
Zaterdag 19 december	8.00 uur tot 18.00 uur
Zondag 20 december	GESLOTEN
Maandag 21 december	GESLOTEN
Dinsdag 22 december	9.00 uur tot 12.00 uur - 13.00 uur tot 18 uur
Woensdag 23 december	9.00 uur tot 12.00 uur - 13.00 uur tot 18 uur
Donderdag 24 december	OPEN 9.00 uur tot 12.00 uur - Enkel voor afhaling bestellingen vers vlees, charcuterie 14.30 uur tot 16.00 uur - Enkel afhaal bestellingen
Vrijdag 25 december	OPEN 10.00 uur tot 12.00 uur - Enkel afhaal bestellingen
Zaterdag 26 december	GESLOTEN - Enkel open van 11 uur tot 13 uur voor terugbrengen leeggoed
Zondag 27 december	GESLOTEN
Maandag 28 december	GESLOTEN
Dinsdag 29 december	9.00 uur tot 12.00 uur - 13.00 uur tot 18 uur
Woensdag 30 december	9.00 uur tot 12.00 uur - 13.00 uur tot 18 uur
Donderdag 31 december	OPEN 9.00 uur tot 12.00 uur - Enkel voor afhaling bestellingen vers vlees, charcuterie 14.00 uur tot 15.30 uur - Enkel afhaal bestellingen
OPGELET:	**Onze winkel is gesloten van vrijdag 1 januari t/m maandag 4 januari** **Wij gaan terug open op dinsdag 5 januari 2027.**

NOG EVEN PRAKTISCH

Om teleurstellingen te voorkomen, reserveer tijdig uw gerechten en schotels.Eenmaal het aantal personen bereikt is, kunnen wij geen bestellingen meer aannemen. Om alles vlot te laten verlopen, kunnen wij geen wijzigingen doen aan de samenstelling van schotels en menu's. Bij afhaling krijgt u een duidelijke omschrijving hoe u de gerechten best warm kan maken. Alle gerechten dienen voor **minstens 2 personen** besteld te worden.

APERITIEF TO SHARE

De Tapasplank **€ 70,00** .....

Gezellig aperitieven… met de tapasplank wordt het feest compleet. Een exclusieve tapas aperitiefplank voor +- 4 personen met 14 verschillende soorten aperitiefhapjes en een fles cava l'arboc 1919 brut inbegrepen

Truffelsalami, apero chorizo, finger fuet salami, kippenspiesje, gehaktballetje, kippenknotske, grillworst, gekruide mozarella balletjes, flandrien kaas,
gevulde peppadews, vleesbroodje , zwarte olijven, lookbroodje, dipkaas met grissini

- Waarborg tapasschotel **€ 25,00** .....

Bladerdeeghapjes Vis (12stuks) **€ 18,95** .....
Bladerdeeghapjes Assorti Vlees/Vis (15stuks) **€ 18,95** .....
Mini Hamburger met Cheddarkaas (6stuks) **€ 12,95** .....
Mini Tartelette Bolognaise (10 stuks) **€ 13,95** .....

KOUDE VOORGERECHTEN

Verse Noordzee Zalmcocktail **€ 8,95/pp**. .....
Pokebowl cocktail met King Krabsalade **€ 11,95/pp.** .....
Vitello Tonato **€ 11,90/pp.** .....
Runderhaascarpaccio met Parmesan en rucola **€ 11,90/pp.** .....
Cocktail van gegrilde kipfilet met mango en advocado **€ 7,95/pp.** .....

- Borg coupje **€ 4,00/st.** .....
- Borg bord **€ 4,00/st.** .....

WARME VOORGERECHTEN

Fettucini met kip Tartufo in een Boschampignonsausje **€ 10,75/pp.** .....
Tagliatelli met Scampi in een Nantuasausje **€ 11,90/pp.** .....
Macaroni met Serranoham en champignons in een Pestosausje **€ 10,50/pp.** .....
Zeebaarsfilet in champagnesausje en knolselderpuree **€ 11,95/pp.** .....
Canneloni met Zalm en Spinazie **€ 11,90/pp.** .....
Penne met spekjes en prei in een Zuiders sausje **€ 10,50/pp.** .....

- Borg visschaaltjes **€ 4,00/st.** .....

SOEPEN

Tomatenroomsoep **€ 5,85/liter** .....
Soepballetjes (+- 40gr/pp) **€ 20,50/kg** .....
Paprikasoep met mascarpone **€ 6,25/liter** .....
Aspergeroomsoep **€ 6,95/liter** .....
Kippenroomsoep met fijne groentjes **€ 5,95/liter** .....
Bospaddenstoelenroomsoep **€ 7,25/liter** .....
Kreeftenroomsoep **€ 8,95/liter** .....

HOOFDGERECHTEN (VANAF MIN 2 PERS.)

Gevulde kalkoenfilet met een saus naar keuze **€ 13,95/pp.** .....
Kalkoenfiletgebraad met een saus naar keuze **€ 12,95/pp.** .....
Konijn op grootmoeders wijze **€ 13,25/pp.** .....
Varkenshaasje met een saus naar keuze **€ 13,25/pp**. .....
Ardeens varkenshaasje met een saus naar keuze **€ 13,95/pp.** .....
Hertenkalffilet met een saus naar keuze **€ 18,95/pp.** .....
Eendenborstfilet **€ 15,95/pp.** .....
Zeetongrolletjes met een saus naar keuze **€ 14,75/pp.** .....
Gegrilde zalmfilet met een saus naar keuze **€ 14,95/pp.** .....
Vispannetje **€ 14,25/pp.** .....

SAUZEN VOOR DE VLEESGERECHTEN

Champignonroomsaus, Peperroomsaus, Portosausje, Jagersausje, Stroganoffsaus, Wildsausje met veenbessen

SAUZEN VOOR DE VISGERECHTEN

Witte wijnsausje met fijne groentjes, Kreeftensausje met fijne groentjes, preiroomsausje

WARME GROENTENKRANS (VANAF MIN 2 PERS.)

Warme groentenkrans (3 soorten uit te kiezen) **€ 6,65/pp.** .....
Boontjes met spek, Parijse worteltjes
wortel met erwten, witte kool met bechamelsaus,
gestoofd witloof, gevulde champignons, gevulde appel met veenbes,
gemarineerde wijnpeertjes

AARDAPPELGERECHTEN (VANAF MIN 2 PERS.)

Verse aardappelkroketten (10 stuks per bakje) **€ 4,00/bakje**.....
Aardappelgratin **€ 3,95/pp.** .....
Aardappelpuree **€ 3,95/pp.** .....
Aardappelgratintaartjes **€ 4,25/pp.** .....
Krieltjes in schil met rozemarijn **€ 3,95/pp.** .....

DESSERTEN

Trio van mini-dessertjes **€ 7,50/pp.** .....
Chocomousse, tiramisu bosvruchten, crème brûlée
Chocolademousse van het huis **€ 3,95/pp.** .....
Mascarponecrème met advokaat en hazelnootcrumble **€ 4,25/pp.** .....
Tiramisu met speculoos en bosvruchten **€ 4,50/pp.** .....
Crème Brûlée **€ 3,95/pp.** .....
Witte chocoladebavarois, pure chocolade quenelle, frambozencoulis en amandelcrumble **€ 9,25/pp.** .....

- Borg dessertcoupe **€ 3,00/st.** .....
- Borg 3 mini-glaasjes **€ 4,50/st.** .....

Sfeertafelen

FONDUE

Fondue (± 350gr vlees/pp.) € 16,50/pp. .....
Biefstuk, varkensfilet, kipfilet, kalkoenfilet, gehaktballetjes, spekrolletje

Fondue de luxe (± 350gr vlees/pp.) € 18,50/pp. .....
Biefstuk, kalfssteak, varkenshaasje, kipfilet, gehaktballetjes, scampi in filodeeg

Fondueolie 1liter € 8,90/1liter .....

GROENTEN & SAUZEN

Groentenbuffet met sauzen € 8,75/pp. .....
Slamix, tomatensla, pastasalade, rijstsalade, aardappelsalade, komkommersla, wortelsla, witte koolsalade, cocktailsaus, provençaalse saus.

Sauzen (2 soorten uit te kiezen) € 1,70/pp. .....
Cocktailsaus, provençaalse saus, tartaar, tzatziki, Toscaanse saus, vinaigrette-bieslook.

Een groentenbuffet kan enkel als supplement toegevoegd worden aan een bestelling. Enkel een groentenbuffet bestellen is niet mogelijk.

GOURMET

Gourmet (± 350gr vlees/pp.) € 16,50/pp. .....
Biefstuk, schnitzel, kipfilet, slavinkje, gyros, souvlaki, hamburger, gerookt spek, mini-worstje

Gourmet de luxe (± 350gr vlees/ pp.) € 18,50/pp. .....
Biefstuk, varkenshaasje, gourmetburger, souvlaki, vleeslolly, kipfilet, lamskroontje, gerookt spek, mini-worstje

Visgourmet (± 350gr vis/pp.) € 20,50/pp. .....
Zalmfilet, roodbaarsfilet, tonijnfilet, scampi's, kabeljauwfilet, visbrochette.

Teppanyaki
± 350gr vlees/pp. € 20,50/pp. .....
Gemarineerde steak, kippenmignonette, souvlaki, chipolata, gemarineerd varkenshaasje, shoarma, scampispiesje, botervismedaillon

Meatlover plate
± 400gr klassevlees voor een topdegustatie € 27,50/pp. .....
Kan op een gourmettoestel of teppanyaki plaat
Entrecôte Scottonabeef, steak van Ibericovarken, Italiaans varkenshaasje, Black Agnus filet pure, hertenkalffilet, lamskroontje, eendenborstfilet, speenvarken Frenched Racks

Steak van hertenkalf .....
Voor gourmet / teppanyaki, schoteltje van 3 stuks € 10,50/schotel

Feestmenu's

MENU 1
(min. 4 pers.) - € 36,00/pp.

Verse Noordzee zalmcocktail
~
Tomatenroomsoep
~
Kalkoenfilet in een sausje naar keuze
met fijne wintergroentjes (3 soorten te kiezen) en kroketten
~
Chocolademousse van het huis

.....

MENU 2
(min. 4 pers.) - € 37,75/pp.

Penne met spekjes en prei in een Zuiders sausje
~
Aspergeroomsoep
~
Varkenshaasje in een sausje naar keuze
met fijne wintergroentjes (3 soorten te kiezen) en kroketten
~
Crème brûlée

.....

VISMENU
(min. 4 pers.) - € 41,75/pp.

Canneloni met zalm en spinazie
~
Kreeftenroomsoep
~
Vispannetje
met fijne wintergroentjes (3 soorten te kiezen) en kroketten
~
Mascarponecrème met advokaat en hazelnootcrumble

.....

WILDMENU
(min. 4 pers.) - € 46,50/pp.

Runderhaascarpaccio met Parmesan en rucola
~
Bospaddenstoelenroomsoep
~
Hertenkalffilet in een sausje naar keuze
met fijne wintergroentjes (3 soorten te kiezen) en kroketten
~
Tiramisu met speculoos en bosvruchten

.....

Weg naar Gruitrode 13
3660 Opglabbeek
089 854 283
www.slagerij-aendekerk.be

HOE KAN U EEN BESTELLING PLAATSEN?

- Via de winkel met de feestfolder
- Via de webshop

Surf naar **www.slagerijaendekerkwebshop.be.** Hier ga je naar Feestfolder Warm Eten ofwel Sfeertafelen en vul je de bestelling in.
Gelieve af te rekenen via het betaalsysteem.

- Via mail

Stuur je bestelling door via **info@slagerij-aendekerk.be** graag steeds naam- adres- telefoonnr mee te delen bij het versturen van een bestelling via mail.

Wij vragen dit jaar om alle bestellingen vooraf te betalen.

- Een bestelling is pas volledig in orde wanneer de betaling binnen 3 werkdagen voldaan is én jullie een bevestiging via mail ontvangen hebben. Pas dan is de bestelling definitief goedgekeurd.
- Betaling op de afhaaldag is niet mogelijk. Alle bestellingen worden vooraf betaald.
- Het afhaalmoment is voor iedereen hetzelfde en staat duidelijk vermeld. Andere tijdstippen zijn helaas niet mogelijk.
- We streven naar een vlotte afhaling, daarom vragen we om de afspraken goed na te leven.
- Gelieve wel rekening mee te houden dat je kopie van uw bestelbon of bevestiging van betaling in je ongewenste mails kan terecht komen !!!!!

Alvast bedankt voor jullie vertrouwen! Fijne feestdagen

Koude buffetten

FEESTBUFFET
€ 30,95/pp. (min. 4 personen) .....
Gepocheerde zalm garni, scampi's en rivierkreeftjes
Tomaat met grijze garnalen, gerookte heilbot en gerookte forel
Kippenboutje met fruit, rostinorolletje met asperges
Kalkoenborstfilet, allerlei verse rauwe groenten
Salades: aardappelsla, komkommersla, rijstsalade, pasta
1/2 ei, cocktailsaus & tartaarsaus, 2 sandwiches per persoon

POPULAIRBUFFET
€ 27,95/pp. (min. 4 personen) .....
Gepocheerde Zalm garni, scampi's en rivierkreeftjes
Tomaat met grijze garnalen, kippenbil of halve kipfilet met fruit
Duroc hamrolletje met asperge, rosbief, varkensgebraad
Allerlei verse rauwe groenten
Salades: aardappelsla, komkommersla, rijstsalade, pasta
1/2 ei, cocktailsaus & tartaarsaus, 2 sandwiches per persoon

GLABBIKSBUFFET
€ 22,50/pp. (min. 6 personen) .....
durocboerenham ,gebakken ovenspek
spareribbetjes , kippenboutjes , kippengrilworst, Gehaktballetjes,
spiesje van kipfilet,
Assortiment van salades,pasta's en sausjes
2 Sandwiches per persoon

CHARCUTERIESCHOTEL
€ 15,95/pp. .....
Schotel samengesteld uit verschillende soorten van onze allerfijnste charcuterie, mooi geschikt en gegarneerd op een schotel

KAASSCHOTEL
€ 17,95/pp. .....
Assortiment van 8 soorten aangepaste fijne, hartelijke streekkazen
Gegarneerd met vers fruit, noten en vijgen.

Koude schotel

Mooi afgewerkte koude schotel gepresenteerd op grote dekborden per persoon.

DEKBORD "CLASSIC"
€ 18,95 pp. (waarborg bord € 5,00) .....

Gepocheerde zalmfilet
Tomaat met grijze garnalen
Spiesje van kipfilet
Duroc hamrolletje met asperge
2 mini-carré broodjes
Rauwe groenten
Aardappelsalade, rijstsalade
1/2 ei
Cocktailsaus



Naam: _____ Telefoon: _____

Adres: _____

Afhaaldatum: _____ Afhaaluur: _____