2026
2027



Feestfolder

SLAGERIJ VERSCHOOREN

FEESTDAGEN

maandag 21 dec gesloten
dinsdag 22 dec 8u00-18u00
woensdag 23 dec 8u00-12u30
donderdag 24 dec 8u00-15u00
vrijdag 25 dec 10u00-12u00
zaterdag 26 dec 8u00-17u00
zondag 27 dec 8u00-12u30

★

maandag 28 dec gesloten
dinsdag 29 dec 8u00-18u00
woensdag 30 dec 8u00-12u30
donderdag 31 dec 8u00-15u00
vrijdag 1 jan gesloten
zaterdag 2 jan 8u00-17u00
zondag 3 jan 8u00-12u30

Laarsebaan 60 2170 Merksem
03 645 58 56
info@slagerijverschooren.be
www.slagerijverschooren.be
dinsdag t/m vrijdag: 08u00-18u00
zaterdag: 08u00-17u00 | zondag: 08u00-12u30

GEEN BESTELLINGEN via WEBSHOP
van 14 dec t/m 1 jan

GEEN LEVERINGEN aan HUIS
van 23 dec t/m 25 dec & van 30 dec t/m 01 jan

Genieten

MET VRIENDEN EN FAMILIE

03 KERSTMENU
04 NIEUWJAARSMENU
05 MENU DELUXE
06 STARTERS (aperitief / soep / voorgerechten)
07 HOOFDGERECHTEN & FEESTGERECHTEN
08 BIJGERECHTEN & SAUZEN & BAKTOESTELLEN
09 GOURMET & FONDUE
10 BUFFET & SCHOTELS
11 KERSTKLASSIEKERS & DESSERT
12 HET LEKKERSTE VLEES VOOR DE CHEF-KOK

 bereidingswijze

Bestellen

IN DE WINKEL of TELEFONISCH

U kan persoonlijk of aan de telefoon uw bestelling doorgeven.
U ontvangt meteen de nodige informatie en
het volgnummer dat u dient af te geven bij afhaling.

ONLINE CONTACTFORMULIER

www.slagerijverschooren.be/**BESTEL-FEESTDAGEN**

Vermeld duidelijk in uw bericht:
- naam, adres, telefoonnummer & e-mailadres
- gewenste afhaaldatum
- aantal personen en/of aantal stuks of kg

Uw bestelling is enkel geldig indien u een akkoord en volgnummer werd toegekend. Gelieve ons bevestingsbericht met vermelding van het volgnummer te printen en mee te brengen bij afhaling!

Wij beantwoorden uw bericht binnen de 48 uur.

Kerstfeest

€ 42,50 P/P

APERITIEFHAPJES
mini vidé kip
mini vidé garnaal
mini vidé kaas
worstenbroodje

SOEP
tomatenroomsoep met balletjes

VOORGERECHT
duo kaas- & garnaalkroket
of
carpaccio van rundsvlees
of
koninginnenhapje met kip

HOOFDGERECHT
gevulde kalkoenrollade met saus naar keuze
vergezeld van groentenboeket
en verse kroketjes (5 p/p)
of
Normandische tongrolletjes
vergezeld van pomme duchesse aardappelen

DESSERT
mousse van Hoogstraatse aardbeitjes
of
panna cotta met feestelijke rode vruchten
of
chocomousse met sinaasappel



Nieuwjaar

€ 46,90 P/P

APERITIEFHAPJES
mini vidé kip
mini vidé garnaal
mini vidé kaas
worstenbroodje

SOEP
aspergeroom

VOORGERECHT
duo kaas- & garnaalkroket
of
symfonie van wildpaté met garnituur
of
Sint-Jacobsschelp royale



HOOFDGERECHT
fazantfilet met Brabançonnesaus
vergezeld van wintergroentjes
en verse kroketjes (5 p/p)
of
kabeljauwfilet in kreeftensaus
en fijne groenten
vergezeld van kroketjes (5 p/p)
of pomme duchesse aardappelen

DESSERT
bosvruchtenmousse
of
pannacotta met aardbei
of
tiramisu met advocaat

Deluxe

€ 62,50 P/P



APERITIEFHAPJES
mini vidé kip
mini vidé garnaal
mini vidé kaas
mini pizza
worstenbroodje

SOEP
crème van wilde boschampignons
of
wildcosommé van fazant

VOORGERECHT
scampi in zachte kreeftensaus (5 stuks)
of
vitello tonato

HOOFDGERECHT
hertenkalf in pittige wildsaus
vergezeld van wintergroentjes en verse kroketjes (5 p/p)
of
hele babykreeft gegratineerd
met verse paste en fijne groenten

DESSERT
kerstbûche met room
of
kaasplankje maison

Starters

KOUDE HAPJES

Gevulde glaasjes - - - - - - € 3,75 / stuk

6002 gerookte zalm
6003 tomaat garnaal
6004 scampi
6005 gerookte paling
6080 rundscarpaccio
6081 carpaccio van kip
6082 vitello tonato
6083 wildpaté

WARME HAPJES

Warme hapjes - - - - - - - - € 1,30 / stuk

6007 mini vidé kaas
6008 mini vidé kip
6009 mini vidé garnaal
6010 mini vidé kaas & ham
6011 worstenbroodje
6012 mini pizza
6013 partysticks

5 à 10 min - voorverwarmde oven 180° C

TAPAS

6091 tapasschotel - - - - - - € 16,00 p/p
een heerlijk assortiment
van Spaanse en Italiaanse
delicatessen

6090 koningsolijven - - - - € 30,75 / kg

6092 zongedroogde
tomaten - - - - - - - - € 42,45 / kg

6093 gevulde pepertjes - - € 52,13 / kg

6094 ansjovis in look - - - - € 31,45 / kg

6095 Indische balletjes - - € 30,99 / kg

6096 BBQ mix olijven - - - € 36,07 / kg

SOEPEN

6001 verse soepballetjes 500 gram - - - - - - € 7,50 / stuk

6016 aspergeroomsoep - - - - - - - - - - - - - - € 6,50 / liter

6017 tomatencrèmesoep - - - - - - - - - - - - - € 6,50 / liter

6018 crème van wilde boschampignons - - - € 6,50 / liter

6019 bisque van kreeft - - - - - - - - - - - - - - € 12,50 / liter

6020 witloofvelouté met grijze garnaal - - - - € 9,50 / liter

6021 wildconsommé van fazant met porto € 11,50 / liter

KOUDE VOORGERECHTEN

6022 zalmbeursje met grijze garnaal,
witloof en dressing van het huis - - - - - € 17,50 p/p

6023 tomaat garnaal met moderne twist - - - € 16,90 p/p

6025 vitello tonato - - - - - - - - - - - - - - - - - € 15,90 p/p

6027 carpaccio van Belgisch wit blauw - - - - - € 13,95 p/p

6028 symfonie van wildpaté
met garnituur en konfijten - - - - - - - - - € 13,95 p/p

6029 halve kreeft Belle-vue maat 600-700 - - - - - dagprijs
(ook als hoofdgerecht te bestellen)

WARME VOORGERECHTEN

6030 paling in 't groen - - - - - - - - - - - - - - - € 18,50 p/p

6031 scampi's in zachte kreeftensaus - - - - - - € 16,75 p/p
(6 stuks)

6032 koninginnehapje met kip - - - - - - - - - - - € 9,00 p/p

6033 kaaskroketten (eigen bereiding) - - - - € 3,25 / stuk

6034 garnaalkroketten - - - - - - - - - - - - - - € 5,80 / stuk

6035 Sint-Jacobsschelp royal - - - - - - - - - - € 14,50 / stuk

6036 vispannetje - € 16,75 p/p

6152 gegratineerde kreeft maat 600-700 - - - - - dagprijs
(ook als hoofdgerecht te bestellen)

Hoofd en Feestgerechten

WARME GERECHTEN

6037	fazant Brabançonne	€ 26,45 p/p
6038	eendenfilet in sinaasappelsaus	€ 24,50 p/p
6039	everzwijnfilet "grand veneur"	€ 26,50 p/p
6040	hertenkalf in een pittige wildsaus	€ 34,90 p/p
6041	parelhoen met Fine champagnesaus	€ 27,55 p/p
6042	tongrolletjes op Normandische wijze	€ 23,50 p/p
6043	Oostends vispannetje (zalm / tongrolletje / kabeljauw / scampi)	€ 24,90 p/p
6044	kalkoenfilet in vleessaus met exotisch fruit	€ 22,50 p/p
6045	varkenshaasje met champignonsaus	€ 23,50 p/p

Bij onze warme gerechten is het groentenboeket inbegrepen alsook 1 aardappelgerecht naar keuze.

AARDAPPELGERECHTEN

6044 5 verse kroketten p/p
6047 puree
6048 gratin
6049 krielaardappelen
6050 knolselderpuree
6015 pomme duchesse

GROENTEBOEKET

gestoofd worteltje, gekarameliseerd witloof, tomaatje afgewerkt met kaas, bloemkool, boontjes met spek

FEESTGERECHTEN

bereide konijnenbillen . . . . . € 36, 50 / kg
wild stoofpotje van hert en everzwijn . . € 54,99 / kg
vol-au-vent . . . . . € 28,80 / kg
kalfsblanket . . . . . € 38,50 / kg
kalkoenstoofpotje . . . . . € 28,50 / kg
varkenswangen met kriekbier . . . . . € 35,50 / kg

Opwarmen warme gerechten
Oven voorverwarmen op 180°C
Gerecht afdekken met aluminiumfolie
40 minuten opwarmen in oven op 150°C

Opwarmen van vlees in microgofloven
10 minuten op 650 Watt
plastiek dekselhoekje beetje openzetten

Opwarmen van groenten in microgolfoven
7 minuten op 650 Watt
plastiek dekselhoekje beetje openzetten

Bijgerechten en Sauzen

GROENTEN & FRUIT

6052 warme groentenkrans . . . . . € 10,50 p/p
6053 appel met veenbesjes . . . . . € 2,90/ stuk
6153 appel met granola en veenbesjes . . . . . € 4,80 / stuk
6054 peertjes in rode wijn . . . . . € 2,20 / stuk
6154 peertjes met passievrucht . . . . . € 2,20 / stuk
6065 koude groentenschotel . . . . . € 9,00 p/p
aardappelsalade, geraspte wortelen, rauwkostsla, eitje, tomaten & komkommersla
6066 stoofgroenten voor steengril & gourmet . . . . . € 8,00 p/p
ajuin, paprika, champignons

AARDAPPELVARIA

6046 kroketten / 10 stuks
6051 amandelkroketten / 10 stuks
6047 puree
6048 gratin
6049 krielaardappelen
6050 knolselderpuree
6015 pomme duchesse

KOUDE SAUZEN

6120 klein - - - € 8,00 / stuk
= 480 gram
6121 groot - - € 14,40 / stuk
= 900 gram

Een set omvat steeds alle onderstaande sauzen:
cocktailsaus
looksaus
tartaar
currysaus
bbq-saus
zigeunersaus

WARME SAUZEN

Potje 0,6 liter - € 18,00 / liter

6100 peper
6101 champignon
6102 bearnaise
6103 wildsaus
6104 fruitsaus
6105 Grand Veneur
6106 sinaasappelsaus
6107 Fine champagnesaus
6151 Brabançonnesaus

TOESTELLEN

6060 huur gourmettoestel 4 personen - € 5,00 / toestel
6061 huur teppanyaki - € 5,00 / toestel
6062 huur fondue toestel - € 5,00 / toestel
6063 huur steengrill - € 5,00 / toestel
6014 fondue-olie - € 11,60 / stuk
Wij vragen € 25,00 waarborg per toestel.

Gourmet en Fondue

6064 **BELEVINGSGOURMET DRY-AGED** - - - - - € 32,50 p/p

Een ware smaaksensatie!

5 verschillende rassen, elk uniek van smaak, zullen uw smaakpapillen doen tintelen van plezier en natuurlijk onze dry-aged burger niet te vergeten!

6055 **Gourmet** (steengrill) - - - - - € 14,95 p/p

steak, varkenshaasje, kipfilet, lamskoteletje, hamburger, saté speciale, worstje

6056 **Teppanyaki** - - - - - € 16,50 p/p

gemarineerd: steak, varkenshaasje, lamskotelet, kalkoenfilet, kalfslapje, zalm & scampi's

6057 **Wildgourmet** - - - - - € 32,50 p/p

fazantfilet, parelhoenfilet, hertefilet, everzwijnfilet, eendenborst, reefilet, vergezeld van aangepaste stoofgroentjes, speciale wildsausjes en aardappelvariaties

6058 **Degustatiegourmet** - - - - - € 17,50 p/p

12 fijne mini vleessoorten:
runderhaas, kalkoenfilet, lamsfilet, varkenshaasje, gourmetburger, dadelrolletjes, witte en zwarte pens, kipfilet, mini schnitzel, kalfslapje & scampi

6059 **Fondue** - - - - - € 13,90 p/p

botermals rundsvlees, varkenshaasje, kipfilet, 3 soorten fondueballetjes en slavinkje

6201 **Balletjesfondue** - - - - - € 8,50 p/p

mix van verschillende fondueballetjes & slavinkjes

6200 **Chipo burger** - - - - - € 8,50 p/p

mix van hamburgertjes en chipolataworstjes

Onze kindergourmet en kinderfondue zijn met Surprise

6220 **Kindergourmet** - - - - - € 9,00 p/p

steak, kipfilet, hamburger, chipolataworstje, schnitzeltje

6221 **Kinderfondue** - - - - - € 9,00 p/p

runds- en kipblokjes, chipolataworstje en een mix van fondueballetjes

Buffet en Schotels

BUFFET

6067 **koud** buffet - - - - - € 35,50 p/p
hespenrolletje met asperges, gevuld eitje, tomaat garnaal, fijn kippenboutje, gebraad, rosbief, perzik met tonijnsla, gerookte zalm & heilbot

6068 **vis**buffet - - - - - € 39,50 p/p
garnaalcocktail, krabcocktail, terrine van vis, gepocheerde zalm, heilbot, gerookte paling & gerookte zalm

Dit alles werken wij zeer fijn af met een waaier van groenten, aardappelsla en sauzen.

CHARCUTERIESCHOTEL

6069 **charcuterie**schotel - - - - - € 18,50 p/p

Assortiment van ambachtelijke vleeswaren en huisgemaakte salades.

KAASSCHOTEL

6070 **kaas**schotel **hoofdgerecht** (250 gram p/p) - - - - - € 18,50 p/p

6071 **kaas**schotel **dessert** (150 gram p/p) - - - - - € 14,50 p/p

Diversiteit van Franse kazen, afgewerkt met gedroogde vruchten en vers fruit.

BREUGELTAFEL

6072 **breugel** - - - - - € 31,50 p/p
erwtensoep, rauwe ham met seldersla, rosbief & balsamico met rucola, witte en zwarte beuling vergezeld van appelmoes, gebraden kippenboutjes, gehaktbal met krieken, breugelkop & ontbijtspek met mosterd, Ardeense paté, kaasblokjes, rauwkost, fruitsaus, assortiment mini pistolets, rijstpap, suiker

Klassiekers en Dessert

6075 **kalkoenrollade** - € 26,50 / kg

6074 **gevulde babykalkoen** **2,5 Kg (4 tot 6 personen)** - - - - - - - - - - - - - - - - - - - € 65,00 / stuk
gratis 0,5 l saus naar keuze

6073 **gevulde kalkoen van de chef** **4 Kg (7 tot 10 personen)** - - - - - - - - - - - - € 99,90 / stuk
gratis 1 l saus naar keuze

vulling 1: porto, rozijnen en truffel
vulling 2: abrikozen, pistachenoten en cointreau

Saus naar keuze bij te bestellen:
fruitsaus, champignonsaus, Grand Veneur saus, Fine champagnesaus of sinaasappelsaus.

BEREIDING

STANDAARD

- ★ **Neem de kalkoen minstens 2u vooraf uit de koelkast, laat op kamertemp. komen.**
- ★ **Oven voorverwarmen op 180°C.**
- ★ **Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van onze braadslede en braad de kalkoen gedurende 15 min. op 180°C tot de kalkoen lichtjes bruint. (niet langer dan 30 min. op 180°C)**
- ★ **Verlaag de temperatuur naar 150°C.**
- ★ **Bestrijk de kalkoen ieder half uur met een beetje gesmolten boter.**

  Voor de exacte braadtijd dient u vooraf rekening te houden met het gewicht van de kalkoen.
  Eerste 2 Kg = 90 min., daarna per Kg = 30 min.
  Voorbeeld: Kalkoen 3,5 Kg = braadtijd van 90 min. + 30 min. + 15 min. = 2,15u
- ★ **Indien de kalkoen te snel kleurt kan u deze afdekken met aluminiumfolie.**
- ★ **Na de braadtijd zet u de oven uit en laat u de kalkoen best bedekt met aluminiumfolie 20 min. rusten in de oven.**

Intussen kunt u rustig uw bijgerechten prepareren bij uw menu.

INDIEN U VEEL TIJD HEEFT

- ★ **Kalkoen in een voorverwarmde oven van 100°C gedurende 3u.**
  De oven in geen enkel geval openen!
- ★ **U kan daarna de kalkoen enkele uren warm houden op 80°C**

HUISGEMAAKTE DESSERTEN

- - - - - - - - - - - - - - - € 3,50 / stuk

6110 chocomousse met sinaasappel
6111 rijstpap
6112 tiramisu vergezeld van speculoos & advocaat
6113 pannacotta met bosvruchten
6114 mousse van Hoogstraatse aardbeitjes

KERSTBÛCHE / STRONKEN

verkrijgbaar voor 1/4/6/8/10 personen

roombûche . . . . . € 3,85 p/p
boterbûche . . . . . € 4,25 p/p
duo van chocolade . . . . . € 4,25 p/p
manon . . . . . € 4,25 p/p
rouge délice . . . . . € 4,25 p/p
tiramisu royale . . . . . € 4,25 p/p



voor de Chef-kok

Het lekkerste vlees voor u beschikbaar ...

DRY-AGED	ruime keuze uit 5 verschillende rassen
RUND	filet Pur - chateaubriand - rosbief - rundstong - ossestaart - ...
KALF	kalfsfilet - kalfsgebraad - kalfszwezeriken - kalfstong - ...
VARKEN	varkensfilet - varkensgebraad - varkenswangetjes - varkenskroon - ...
GEVOGELTE	kapoen - Mechelse koekoek - kalkoen - kipfilet - kalkoenfilet - kwartels - ...
WILD	hertekalffilet - fazanten(filet) - parelhoen(filet) - everzwijnfilet - konijn - haas - wilde eenden - ...
FOND	wild - kalf - gevogelte - rund

SLAGERIJ VERSCHOOREN

WWW.SLAGERIJVERSCHOOREN.BE

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. Slagerij Vershooren behoudt zich het recht de opgegeven prijzen te wijzigen.