

WILLEKEN'S

Feestfolder 2025-2026





De gezelligste tijd van het jaar staat weer voor de deur! Bij Slagerij Willekens brengen we de magie van kerst naar jouw tafel met onze zorgvuldig bereide gerechten. Van een intiem etentje tot een feest met de hele familie. Wij zorgen voor de smaak, jij voor het gezelschap. Geniet, proef en beleef een heerlijke kerst!

Apero & soep

Aperohapjes

Assortiment van versbereide warme hapjes (4 soorten - 12 st.)	14.85
Worstenbroodjes (6 st.)	7.50

Soepen

Velouté van vederwild Een fluwelige soep met een aromatische wildsmaak en heerlijke stukjes wild gevogelte.	7.95/l.
Thaise Currysoep Deze soep smaakt romig en licht pittig met herkenbare Oosterse smaken.	6.45/l.
Wildsoep met bospaddenstoelen Een wildsoepje gebonden met room en rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen.	6.95/l.
Consommé van ossenstaart Een lekkere ouderwetse ossenstaartsoep met een rijke runderbouillon, mals vlees en groenten.	7.95/l.
Tomatensuprême met balletjes Soepje van verse tomaten gebonden met room en huisgemaakte balletjes.	6.45/l.
Kreeftensoep Heerlijke bisque van kreeft en garnalen.	10.95/l.



Voorgerechten

Carpaccio's

Rundscarpaccio Flinterdun gesneden Kempisch rundsvlees met Parmezaanse kaas en huisgemaakte pesto.	11.45
Vitello tonato Kempisch kalfsvlees met een Italiaanse tonijnsaus en appelpappes.	12.75

De carpaccio wordt zo verpakt dat u hem eenvoudig kan dressereren op een bord. De nodige garnituren zijn inclusief.

Warme voorgerechten

Scampi's van de chef Grote scampi's (5 st.) met een lichte nantua saus en julienne groenten.	12.45
Koninginnenhapje van vederwild Luxe vol-au-vent met fazant, parelhoen en boschampignons.	11.65
Ravioloni boschampignon & truffel Pasta, champignons en truffel: een hemelse combinatie.	11.75

Koude voorgerechten

Assortiment van wildpaté Paté van fazant, ree en bosduif met uienconfituur.	10.45
Garnaalcocktail Gemengde sla met tomaat, ei, Noordzeegarnalen en huisgemaakte cocktailsaus.	14.95

Verse Schotense kroketten

Verse kaaskroketten (4 st.)	10.15
Verse garnaalkroketsen (4 st.)	26.65
Verse wildkroketten (4 st.)	17.60

Hoofdgerechten

Noordzee tongrolletjes	16.95	Feestelijk gevulde kalkoenfilet	15.65
Noordzeetongetjes geserveerd met een witte wijnsaus, afgewerkt met garnalen.		Kalkoen met een vulling van kalfsgehakt, grand marnier, truffel en veenbessen. Voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek. Met naar keuze jacht- of champignonsaus.	
Scampi's van de chef	16.75	Stoofpotje van edelwild Suggestie	18.45
Grote scampi's (9 st.) met een lichte nantua saus en jullienne groenten.		Stoverij van hert, ree en everzwijn voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek.	
Vegetarische Pasta	14.85	Varkenshaasje grand-mère	18.65
Canneloni van gegrilde groenten met een Italiaanse pomodorosaus.		Sappig varkenshaasje met een smaakvolle saus op basis van bruine fond, aangevuld met champignons, spekreepjes en zilveruitjes. Voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek.	
		Hertenkalffilet 'grand veneur' Suggestie	25.65
		Langzaam gegaarde hertenkalffilet met een grand veneur sausje. Voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek.	
		Varkenswangetjes	18.45
		Stoofpotje van varkenswangetjes, spek en zilveruitjes, voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek.	
		Koninginnenhapje van vederwild	17.45
		Luxe vol-au-vent met fazant, parelhoen en boschampignons.	

Verpakking van onze bereide gerechten

U kunt dit jaar kiezen uit twee verpakkingsopties:

1. Wegwerpverpakking (standaard):

Onze bereide gerechten worden verpakt in handige wegwerpschalen. U kunt de gerechten thuis eenvoudig overscheppen in uw eigen ovenschaal.

2. Porseleinen ovenschalen (met waarborg):

Wenst u liever onze porseleinen ovenschalen te gebruiken? Klaar om meteen in de oven te schuiven. Hiervoor rekenen wij een waarborg aan per schaal. Wanneer u de schalen binnen de 2 weken terugbrengt, ontvangt u het waarborgbedrag terug in de vorm van een **tegoedbon** die u later in onze winkel kunt gebruiken. (Er wordt geen cash terugbetaald.)

Bereidingswijze:

De oven voorverwarmen op 200°C. Het gerecht (afgedekt met aluminium folie) in de oven plaatsen en temperatuur minderen naar 160°C. Na ongeveer 30 à 40 minuten is uw gerecht klaar. Dit gerecht kan je ook opwarmen in een microgolfoven.



Geen kerst zonder kalkoen op tafel. Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en maken een vulling op basis van kalfsgehakt, grand marnier, truffel en veenbessen. Serveer met gepaste groenten en artisanale Schotense kroketten voor een geslaagd familiefeest.

De kalkoen wordt zorgvuldig opgekoord en hoeft door u enkel nog voorzien te worden van een ovenschaal. De gaartijden zijn afhankelijk van het gewicht en worden meegegeven met de kalkoen.



Opgevulde kalkoen

Gevulde Vlaamse hoevekip 4 à 6 pers.	51.75
Gevulde kalkoen 7 à 9 pers.	70.40
Gevulde kalkoen 10 à 12 pers.	92.55
Gevulde kalkoenrollade	27.25/kg



Bijgerechten

Aardappelgarnituren

Verse kroketten (10 st.)	4.30
Verse amandelkroketten (20 st.)	10.35
Aardappelgratin	3.10/st.
Aardappelpuree	12.75/kg
Knolselderpuree	15.25/kg
Wortelpuree	13.25/kg
Koude aardappelsalade	12.75/kg
Krielaardappelen met rozemarijn	16.85/kg



Groentengarnituren

	per 500g
Erwten & wortelen	6.75
Fijne boontjes met spek	7.85
Witloof gestoofd	8.65
Mini-peertjes in rode wijnsaus	3.45/2st.
Gepocheerde appel met veenbessen	3.45/st.

Warme sauzen

	Potjes van 1/2 liter
Peperroom	6.95/st.
Béarnaise	7.25/st.
Champignon	6.95/st.
Jacht	6.95/st.
Grand veneur	7.95/st.
Sauce Liégeoise	7.95/st.



Gezellig tafelen

Wij voorzien ongeveer 300g per persoon.

Fondue 13.75

Chateaubriand, varkensfilet, kalkoenfilet, spekvinkjes en 2 soorten balletjes.

Wildgourmet 19.35

Eendenborst, hertenkalffilet, wildburger, merguez, gemarineerd everzwijn, gemarineerde fazant en kwarteleitje met spek.

Gourmet/steengrill 13.75

Rumsteak, kalkoenfilet, varkenslapje, hamburger, minivink, kalfsworstje en gepaneerd kipfiletje.

Teppanyaki 16.45

Kruidensteak, kippenhaasje, spitje van varkensfilet, gemarineerde scampi, zalmhaasje, merguez en buikspek.

Gourmet supérieur 18.85

Chateaubriand, kalfsvinkje, krokante medaillon van koekoek, kalfsoester, entrecôteburger, lamskotelet en lomo Duroc d'Olives.

Voor de kinderen

Kinderfondue 3.95
Balletjes en spekvinkjes.

Kindergourmet 4.95
Kipfilet, worstje en hamburger.

Koude sauzen (per 150g)

Look	1.85	Barbecue	1.85
Cocktail	1.85	Zigeuner	1.85
Tartaar	1.85		

Assortiment verse groenten

Gemengde salade, tomaatjes, worteltjes, witte kool, groene boontjes en aardappelsla 25.80
Per 4 personen



Vers vlees & wild

Rundsvlees

Belgisch witblauw uit onze eigen kempen: rosbief, rosbief extra, chateaubriand, tournedos, ossenstaart en filet pur

Lamsvlees

Lamskoteletten, lamskroon, lamsbout, lamszadel, lamsfilet en lamsragout

Varkensvlees

Varkenshaasje, filetgebraad, varkenswangetjes, varkenskroon en varkenspoot (Piétrain of Duroc d’Olives)

Gevogelte

Hoevekip (la belle flamande), kipfilet, kalkoen, haan, kapoen, kwartel en Mechelse koekoek

Kalfsvlees

Kalfsfilet, kalfsgebraad, kalfszwezeriken, kalfswangen, kalfskroon en kalfstong

Wild

Hertenkalffilet, fazant, parelhoen, eendenborst, patrijs, haas, hazenrugfilet, konijn, hinderagout en everzwijnragout

Desserten

Tiramisu Fine Champagne7.45

Een echte feestklassieker op basis van tiramisu en champagne. Voorzien van een sprankelende afwerking.

Noisette chocolate7.45

Een combinatie van verfijnde smaken: crème brulée met praliné afgewerkt met chocolate.

Framboos-aardbei7.45

Een heerlijke combinatie van aardbeien en frambozen, luxueus afgewerkt met crumble en pistachenoten.

Beste klant,

Tijdens de feestdagen staat ons volledige team voor je klaar om je zo vlot mogelijk te bedienen. We vragen vriendelijk om je bestelling in één keer te plaatsen, bij voorkeur in de winkel, zodat we samen kunnen zorgen dat alles correct verloopt.

Voor het afhalen van je bestelling vragen we om een handige draagtas of bak mee te brengen. Zo kun je je aankopen veilig en makkelijk meenemen. We raden aan om je bestelling thuis nog even grondig na te kijken, zodat je zeker weet dat alles compleet is.

Alvast bedankt voor je medewerking, en we wensen je heerlijke en zorgeloze feestdagen toe!



Bedankt voor uw vertrouwen!

Wij willen al onze klanten bedanken voor het vertrouwen, de fijne gesprekken en de vele glimlachen aan onze toonbank. Dankzij jullie mogen wij elke dag met passie doen wat we het liefste doen: ons vakmanschap omtoveren tot smaakvolle momenten. Namens het hele team van Slagerij Willekens wensen we jullie een zalige kerst en een gelukkig, gezond en smaakvol nieuw jaar!

Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag	22 dec	8u30	tot	18u00
Dinsdag	23 dec	16u00	tot	17u30 ENKEL AFHALINGEN
Woensdag	24 dec	8u30	tot	14u00
Donderdag	25 dec	gesloten		
Vrijdag	26 dec	8u30	tot	18u00
Zaterdag	27 dec	8u00	tot	17u00
Zondag	28 dec	gesloten		
Maandag	29 dec	8u30	tot	18.00
Dinsdag	30 dec	16u00	tot	17u30 ENKEL AFHALINGEN
Woensdag	31 dec	8u30	tot	14u00
Donderdag	1 jan	gesloten		
Vrijdag	2 jan	gesloten		
Zaterdag	3 jan	8u00	tot	17u00
Zondag	4 jan	gesloten		
Maandag	5 jan	gesloten		
Dinsdag	6 jan	gesloten		
Woensdag	7 jan	8u30	tot	18u00

Bestellen voor kerstmis kan uiterlijk t.e.m. **woensdag 17 december**.
Bestellen voor nieuwjaar kan uiterlijk t.e.m. **woesdag 24 december**.



SW

03 658 47 21
www.slagerijwillekens.be
info@slagerijwillekens.be
Paalstraat 57, 2900 Schoten