Slagerij De Vos

Feestmenu 2026 – 2027

Bestellen kan vanaf 27 november via onze Webshop

Apero-hapjes

Aperitiefschotel (4–6 pers.)	€ 65,00
Assortiment ovenhapjes (2 garnaalvidé, 2 kaasvidé, 2 pizzetjes, 2 worstenbroodjes)	€ 15,00

Voorgerechten

Vlees voor vitello (±125 g/pers.)	€ 45,50/kg
Vlees voor carpaccio (±125 g/pers.)	€ 38,50/kg
Vlees voor steak tartaar	€ 38,50/kg
Foi gras eend (om zelf te bakken)	€ 85,00/kg

De Kroketterie

Garnaalkroketjes	€ 11,80/2 st.
Varkenswangkroketjes	€ 9,00/2 st.
Kipkroketjes	€ 6,00/2 st.
Kaaskroketjes	€ 5,50/2 st.

Verse kroketjes, diepgevroren — bakken vanuit de diepvries (niet ontdooien!)

Wildpaté (eigen werkhuis)

Paté van Fazant, Everzwijn en eenden mousse	€ 35,50/kg
Paté van Hert	€ 38,50/kg
Foie gras van Gans	€ 235,00/kg
Foie gras van Gans met gerookte eendenborst	€ 235,50/kg

Incl. huisgemaakte konfijt: airellekes, vijgen-, appel/peer- of Ardens konfijt

Ideaal met warm geroosterd noten- en Kletzenbrood (zie brood)

Verse Soepen

Parelhoen met curry en safraan	€ 12,50/l
Consommé van wild	€ 9,50/l
Groene asperge soep	€ 9,50/l
Tomatenroom soep (vers gemaakt, verkocht uit diepvries)	€ 6,35/l

Bereid (enkel op te warmen)

Klassiek lekkers

Vol au vent (VG 170 g / HG 250 g)	€ 22,50/kg
Stoofvlees (250 g/pers.)	€ 27,50/kg
Varkenswangetjes met Chimay	€ 33,50/kg

Spécialer lekkers

Stoofpotje van Hert (250 g/pers.)	€ 45,00/kg
Trio van Vis met julienne/witte wijn	€ 17,00/pers.
Parelhoen Hennetje Grand veneur	€ 15,00/pers.
Koekoek Fine Champagne	€ 13,50/pers.

Sauzen

Warme sauzen € 3,75/250 g

Wildsaus, Grand veneursaus, Bearnaisesaus, Provençaalse saus, Champignonsaus, Pepersaus, Veenbessen

Assortiment koude sausjes € 6,00

(130 g per smaak)

Look – tartaar – pittige – cocktail

Tafelen – Vleesschotels (vanaf 2 personen)

Fondue (volw.)	€ 12,90/pers.
Fondue (kind)	€ 7,50/kind
Gourmets (volw.)	€ 14,90/pers.
Gourmets (kind)	€ 8,75/kind
Steengrill (volw.)	€ 14,90/pers.
Steengrill (kind)	€ 8,75/kind

Wild- en gevogelte grill (volw.) € 25,00/pers.

Fazantfilet, eendenfilet, hertenfilet, kwarteltje, parelhoenfilet, bosduiffilet, ree filet

Teppanyaki (volw.) € 17,50/pers.

Gemarineerde scampi, biefstukje, kipfilet in curry, kalfsmignonette met gatenkaas, spekhaasje, hamburger en mediterrane lamskotelet.

Teppanyaki (kind) € 9,75/kind

Scampi, kipfilet, hamburger en kalfsmignonette

Kies uw bijgerecht en/of aardappelgerecht apart naar eigen goesting!

Zelf Kokerellen

Kalkoen (wij bereiden voor, u maakt zelf klaar)

Gevulde kalkoen (min. 4 kg opgevuld)	€ 27,50/kg
Gevulde kalkoenfilet (vanaf 4 pers.)	€ 29,50/kg

- Zoet gevuld met appel, pruimpjes en calvados
- Klassiek gevuld met pistache noot, imitatietruffel en armagnac

Ook mogelijk:

- Kalkoen uitgebeend om zelf op te vullen
- Kalkoenfilet ingesneden om zelf op te vullen
- Vulling apart om zelf te vullen

Vlees in zijn pure vorm

- Runds- en Kalfsgebraad
- Runds- en Kalfsfilet
- Varkenshaasjes (speciale) en varkensgebraad
- Kalkoengebraad natuur
- Lamsbout gebraad, lamskroontjes, lamsfilet

ALLE WILD VERKRIJGBAAR! (aan dagprijzen)

Bijgerechten

Rauwkost groentjes	€ 17,00/2 pers.
Warme groentjes	€ 17,00/2 pers.
Veenappeltjes	€ 7,00/2 st.
Gestoofde peertjes	€ 8,00/4 st.

Aardappelgerechten

Aardappelpuree	€ 5,00/2 pers.
Aardappelgratin	€ 7,00/2 pers.
Knolselderpuree	€ 7,00/2 pers.
Verse kroketten	€ 4,00/10 st.
Aardappelsla	€ 8,00/500 g

Koud

Koud Buffet (vanaf 4 pers.)	€ 30,00/pers.
Koud Buffet Kind	€ 23,00/pers.
Supplement gestoomde zalm	€ 10,00/pers.
Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.)	€ 17,50/pers.
Kaasplank (vanaf 2 pers.)	€ 19,50/pers.
Kaasplankje nagerecht	€ 11,50/pers.

Brood

Appelbrood • Noten/rozijnenbrood
Kletzenbrood • Houthakkersbrood • Stokbrood

Slagerij De Vos
Filip, Ilse, Wannes, Femke en team
wensen u lekkere feesten!

Tereken 156
9100 Sint-Niklaas

03/776.21.74

Slagerijdevos.be