




VERMEIREN

SLAGERIJ - TRAITEUR

EINDEJAARSFOLDER 2024 - 2025

Dries 19C, 9255 Buggenhout - Opdorp
052 34 51 61 - info@slagerij-vermeiren.be
www.slagerij-vermeiren.be -   



Aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen

Dinsdag: 24 en 31/12/'24

Open van 8.00 u tot 13.00 u.

Woensdag: 25/12/'24 en 1/01/'25 **GESLOTEN**,

afhalingen mogelijk van 10.00 u tot 11.30 u

Gesloten tijdens volgende dagen:

KERSTWEEK

Maandag 23/12/'24: wekelijkse sluitingsdag

Donderdag 26/12/'24: wekelijkse sluitingsdag

Vanaf vrijdag 27/12/'24: gewone openingsuren

NIEUWJAARSWEEK

Maandag 30/12/'24: wekelijkse sluitingsdag

Donderdag 2/01/'25: wekelijkse sluitingsdag

Vanaf vrijdag 3/01/'25: gewone openingsuren

Om uw bestelling naar wens te kunnen uitvoeren vragen wij u om tijdig te bestellen.

Laatste dag om te bestellen:

Kerstmenu: donderdag 19/12/'24

Eindejaarsmenu: donderdag 26/12/'24

Indien mogelijk bij kleinere bestellingen, zullen wij ook gebruik maken van onze **afhaal- automaat** om bestellingen in te plaatsen.

Aperitiefhapjes

Apero kippenboutjes	€ 18,20/kg
Apero mini salami	€ 29,95/kg
Parmitufo	€ 6,65/stuk
Pittige indische balletjes	€ 23,50/kg
Grillworst	€ 18,95/kg

Soepen

Tomatensoep met kalfsballetjes	€ 7,50/liter
Kreeftensoep	€ 9,95/liter
Fazantenroomsoep	€ 8,50/liter
Fijne aspergesoep	€ 6,50/liter
Bospaddenstoelencrèmesoep	€ 6,50/liter
Soepballetjes zijn apart te verkrijgen	€ 19,50/kg

Kant en klaar

Hertenragout	€ 29,90/kg
Everzwijnragout	€ 30,95/kg
Rundstong in madeirasaus	€ 23,25/kg
Konijnenbil in biersaus	€ 31,70/kg
Parelhoenfilet grand veneur met peertjes	€ 30,40/kg
Mechelse koekoek fine champagne	€ 26,85/kg
Kalfsblanquette	€ 32,20/kg
Kalkoenpavé met pepersaus	€ 27,20/kg
Vol-au-vent	€ 17,85/kg

Ook te verkrijgen

Vidé koekjes	€ 0,85/stuk
Verse kroketten (10st)	€ 4,50/stuk
Puree natuur (400Gr)	€ 5,50/stuk
Gratin dauphinois (500Gr)	€ 8,75/stuk
Rozemarijn aardappelen (500Gr)	€ 5,50/stuk
Groentenschotel gemengd (3 pers.)	€ 17,95/stuk

De producten kant en klaar worden aangeboden zonder groenten, puree of kroketten.

Een assortiment aan tapas

Olijven, ansjovis, zongedroogde tomaten, peppadew, chorizo salami, truffelsalami, peper salami, superano 12 maanden gedroogd, ardeense ham, ...
Voor op uw toastjes hebben wij heerlijke huisbereide salades, wildpasteien, rilette, ...



Om te bakken

Uitgebeende kalkoen	€ 20,95/kg
Kalkoengebraad natuur	€ 18,30/kg
Kalkoengebraad royal (Opgevuld met kippengehakt)	€ 22,00/kg
Lamskroontje	€ 49,95/kg
Lamsnootje (filet)	€ 52,80/kg
Lamsbout (zonderbeen)	€ 32,70/kg
Kalfsgebraad (suggestie van de chef – aanrader)	€ 29,60/kg
Rundsgebraad (witblauw/vrouwelijk)	€ 33,60/kg
Ribeye (witblauw/vrouwelijk)	€ 32,95/kg

■ Buitenlands rundvlees

Entrecote limousin	€ 42,50/kg
Hereford entrecote	€ 49,85/kg

■ Heerlijk stukje varkensvlees

Keuze uit 3 rassen

Duroc d'olives, the duke of berkshire (DOB), slagersvarken

Ons lekker varkensvlees wordt u aangeboden in een stuk of geportioneerd.

Delen: gebraad, haasje, côte à l'os, mignonettes, spieringgebraad.

Wenst u hier meer uitleg over: vraag dan naar de slager. Hij zal u verder helpen om het juiste deelstuk te vinden dat past bij uw bestelling.



Wildsoorten (dagprijs)

Everzwijnenrug, everzwijnragout vers
Hertenfilet van de rug, hertenhaasje, hertenragout vers
Fazantenfilet dubbel
Parelhoenfilet
Eendenborstfilet
Hazenrug met been, hazenrugfilet



Gezellig tafelen

Gourmet € 14,50 PP

Filet mignon, pitta reepjes, varkenshaasje met spek, kippenschnitzel, hoeveworstje, kalfschordonbleu, lamskoteletje

Fondue € 15,50 PP

Runds-, kip-, varkenblokjes, worstje, spekrolletje, mini blindevink, gekruide balletjes

Teppanyaki € 16,50 PP

Zalmbrochette, scampibrochette, varkenshaasje met spek, filet mignon, hoeveworstje, lamskoteletje, pitta reepjes

Kids menu € 6,00 PP

Sate van kip, hoeveworstje, hamburger

Bij gourmet, fondue en teppanyaki zijn er aangepaste groenten te verkrijgen aan € 10,00 PP

Sausjes van het huis en 2 broodjes per persoon inbegrepen

Koud buffet € 29,00/PP

Tomaat garnaal, hespenrol met asperges, meloen met superanoham, gebakken kalkoenrolletje, gebakken varkensgebraad, gebakken rosbeef, eitje gevuld met krab, oven gebakken kippenbil met fruit, zalmfilet, gerookte forel, koude aardappelen, sausjes, boter en 2 broodjes per persoon

Wij danken u voor het vertrouwen dat u het afgelopen jaar in onze zaak stelde en wensen u alvast prettige feestdagen en een gezond 2025!

