

VERMEIREN

SLAGERIJ - TRAITEUR

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

EINDEJAAR FOLDER 2022 - 2023



Aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen

Za : 24 en 31 dec. '22

doorlopend van 8u tot 14u.

Zo : 25 dec. '22 en 1 jan. '23 gesloten,
afhalingen mogelijk van 10 u tot 11u30

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

Laatste dag om te bestellen:

Kerstmenu: dinsdag 20 dec. '22

Eindejaar menu: dinsdag 27 dec. '22

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

Aperitiefhapjes

Apero kippenboutjes	€13,95/kg
Apero mini salami	€25,00/kg
Saltufo	€5,25/stuk
Pittige indische balletjes	€18,15/kg
Grillworst	€13,95/kg

Soepen

Tomatensoep met kalfsballetjes	€6,50/liter
Kreeftensoep	€9,80/liter
Fijne aspergesoep	€6,00/liter
Kippenvelouté	€6,50/liter
Soepballetjes zijn apart te verkrijgen	€15,00/kg

Kant en klaar

Herten ragout	€26,95/kg
Everzwijn ragout	€25,10/kg
Rundstong in madeirasaus	€20,60/kg
Konijnenbil met bier	€30,77/kg
Kalkoengebraad in een paddenstoelen roomsaus	€19,95/kg
Supreme van maiskip met druivensaus	€27,95/kg
Vispannetje van het huis	€37,80/kg
Scampi van de Chef	€46,20/kg
Vol au vent	€14,95/kg

Ook te verkrijgen

Vidé koekjes	€0,75/stuk
Verse kroketten (10st)	€4,50/stuk
Puree natuur (400Gr)	€4,65/stuk
Gratin dauphinois (500Gr)	€6,60stuk
Rozemarijnaardappelen (500Gr)	€5,00/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	€18,95/kg
Kalkoengebraad natuur	€17,60/kg
Kalkoengebraad royal (Opgevuld met kippengehakt)	€18,50/kg
Lamskroontje	€49,95/kg
Lamsnootje (filet)	€52,80/kg
Lamsbout (zonderbeen)	€32,70/kg
Kalfsgebraad (suggestie van de chef – aanrader)	€27,65/kg
Rundsgebraad (witblauw/vrouwelijk)	€26,95/kg
Huisgerijpte entrecote (witblauw/vrouwelijk)	€45,00/kg
Ribeye (witblauw/vrouwelijk)	€28,95/kg

Buitenlands rundvlees

Entrecote limousin	€39,90/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, cote a los, mignonetten,
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 (dag prijs)

Everzwijnenrug, everzwijnragout vers
Hertenfilet van de rug, hertenhaasje, hertenragout vers
Fazantenfilet dubbel
Parelhoenfilet
Eendenborst filet
Hazenrug met been, hazenrug filet



Gezellig tafelen

Gourmet €12,00 PP

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

Fondue €13,00 PP

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

Steengrill €13,50 PP

Filet mignon, lamskoteletje, kalfslapje, varkenshaasje met spek, pitta reepjes, hoeveworstje, kippenlapje natuur

Teppanyaki €15,00 PP

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

Kids menu €5,50 PP

Sate van kip, hoeveworstje, hamburger



Bij gourmet, fondue, steengrill, 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 superano ham, 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 2023!

**VERMEIREN**
SLAGERIJ - TRAITEUR

Prijzen kunnen wijzigen
omwille van drukfouten of
prijsaanpassingen volgens
de markt.

Kaasschotel

Onze kaasschotel wordt met zorg samengesteld uit een ruim assortiment Belgische en buitenlandse kazen. De schotel wordt rijkelijk afgewerkt met notenmix, gedroogd en vers fruit.

Wanneer u een voorkeur heeft voor een bepaalde kaassoort, dan houden wij hiermee zeker rekening.

Kaasschotel als hoofdgerecht
(+/- 300gr/pp)

€15,95/pp

Kaasschotel als dessert
(+/- 150gr / pp)

€11,95/pp

Mini sandwiches belegd met
allerhande salades
en charcuterie

€1,80/stuk

Onze sandwiches zijn steeds
belegd met groentjes.



Suggestie van de chef

Voor de doe het zelfver

Opgepulde Parelhoen rum rozijnen	€25,00/kg
Opgepulde Kip rum rozijnen	€19,90/kg
Opgepulde Mechelse koekoek rum rozijnen	€28,00/kg
Opgepulde Maïskip rum rozijnen	€27,50/kg

Bereiding

Plaats de opgepulde kip in een vuurvaste schotel en kruid met voldoende kippenkruiden.

Bestrijk de kip met olijfolie (voldoende)

Oven voorverwarmen op 220°

Bak de opgepulde kip gedurende 10 min.
Op 220°, daarna 10 min. Op 200°

Neem de kip uit de oven en voeg er vervolgens
thijm, laurier, ajuin schijven aan toe.

Dek af met aluminiumfolie en bak de kip verder af
gedurende 1 uur en 30 min. Op 150°

Laat de kip 5 min. Rusten alvorens aan te snijden.

Heerlijk met gestoofde wortelen, witloof,
boontjes met spek, spruitjes

En verse kroketten.



Srakelijk

