

# VERMEIREN

## SLAGERIJ - TRAITEUR

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

## EINDEJAAR FOLDER 2023 - 2024



### Aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen

Zo: 24 en 31 dec. '23

Open van 8u tot 12u.

Ma: 25 dec. '23 en 1 jan. '24 gesloten,  
afhalingen mogelijk van 10 u tot 11.30 u

### Gesloten tijdens volgende dagen:

Di 2 jan. '24 - Wo 3 jan. '24 - Do 4 jan. '24

Wij zien jullie graag terug Vr 5 jan. '24

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

### Laatste dag om te bestellen:

Kerstmenu: dinsdag 19 dec. '23

Eindejaar menu: dinsdag 26 dec. '23

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

## Aperitiefhapjes

Apero kippenboutjes	€ 18,10/kg
Apero mini salami	€ 25,00/kg
Parmitufo	€ 6,50/stuk
Pittige indische balletjes	€ 23,50/kg
Grillworst	€ 18,95/kg

## Soepen

Tomatensoep met kalfsballetjes	€ 6,50/liter
Kreeftensoep	€ 9,80/liter
Fijne aspergesoep	€ 6,50/liter
Thaise currysoep	€ 6,00/liter
Bospaddenstoelencrèmesoep	€ 6,50/liter
Soepballetjes zijn apart te verkrijgen	€ 19,50/kg

## Kant en klaar

Herten ragout	€ 29,90/kg
Everzwijn ragout	€ 30,95/kg
Rundstong in madeirasaus	€ 22,60/kg
Konijnenbil in biersaus	€ 31,70/kg
Parelhoenfilet grand veneur met peertjes	€ 30,40/kg
Mechelse koekoek fine champagne	€ 24,65/kg
Kalfsblanquette	€ 32,20/kg
Kalkoenpavé met pepersaus	€ 21,95/kg
Vol-au-vent	€ 17,85/kg

## Ook te verkrijgen

Vidé koekjes	€ 0,85/stuk
Verse kroketten (1Ost)	€ 4,50/stuk
Puree natuur (400Gr)	€ 5,50/stuk
Gratin dauphinois (500Gr)	€ 8,75/stuk
Rozemarijnaardappelen (500Gr)	€ 5,50/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)	€ 19,95/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)	€ 26,95/kg
Huisgerijpte entrecote (witblauw/vrouwelijk)	€ 45,00/kg
Ribeye (witblauw/vrouwelijk)	€ 32,95/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 (dagprijs)

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



## Gezellig tafelen

**Gourmet** € 13,00 PP

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

**Fondue** € 13,50 PP

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

**Steengrill** € 14,50 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** € 5,95 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 2024!**

**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 kaas, dan houden wij hiermee zeker rekening.

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

€ 15,95/pp

Kaasschotel als dessert  
( +/- 150 gr / 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-zelver

Opgevulde Parelhoen rum rozijnen	€ 25,00/kg
Opgevulde Kip rum rozijnen	€ 19,90/kg
Opgevulde Mechelse koekoek rum rozijnen	€ 28,00/kg
Opgevulde Maïskip rum rozijnen	€ 27,50/kg
Opgevulde Kalkoen rum rozijnen	€ 22,95/kg

## Bereiding

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

Bestrijk de kip met olijfolie (voldoende).

Oven voorverwarmen op 220°.

Bak de opgevulde 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!*

