



FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.



AANDACHT!!!

Wij vragen u de samenstelling van de schotels **niet** te wijzigen.
Zo kunnen we u optimale service en goed verloop garanderen.

Om uw bestelling met de beste zorgen te kunnen uitvoeren vragen
we u tijdig te bestellen.

Ten laatste bestellen:

Donderdag 18/12 (kerstmis)

Vrijdag 26/12 (nieuwjaar)

Om alles zo vlot mogelijke te laten verlopen
vragen wij u om zo veel mogelijk op voorhand
te bestellen en te betalen.

DIT ZIJN ONZE OPENINGSUREN

KERSTMIS

Dinsdag 23/12 van 8.30u - 13u

Woensdag 24/12 van 8.30u - 13u

bestellingen afhalen tot 14u

Donderdag 25/12

Enkel afhalen bestellingen van 11u - 12.30u

NIEUWJAAR

Dinsdag 30/12 van 8.30u - 13u

Woensdag 31/12 van 8.30u - 13u

bestellingen afhalen tot 14u

Donderdag 01/01

Gesloten

Vrijdag 02/01

Gesloten

Hapjes

Hapjes uit eigen werkhuis mix € 19,90 /12st

Mini-videe met kip

Mini-hamburger

Quiche van ham en prei

Worstenbroodje

Mini-pizza

Kaasrolletje

**!! NIEUW !!
ASSORTIMENT**

**Worstenbroodjes
uit eigen werkhuis**

€ 16,50 /12st

Zuiderse Tapasschotel

perfect voor bij het aperitief
(per 4 personen te bestellen)

€ 40,00 /4pers

Minisandwiches

belegd met ruim assortiment van
charcuteriewaren en salades

€ 1,80 /st

Feestsoepen

Aspergeroomsoep

€ 7,60 /l

Tomatensoep met balletjes

€ 6,80 /l

Bospaddestoelensoep

€ 8,00 /l

Pompoensoepje met verse garnalen

€ 8,00 /l

Bisque d'Homard

€ 14,80 /l



Koude voorgerechten

Trio van wildpasteien

€ 12,80 /pers

vergezeld met konfijten en notenganituur
(verkrijgbaar vanaf 15/10 tem 15/01)

Klassieke garnaalcocktail

€ 14,80 /pers

afgewerkt met grijze garnalen

Carpaccio van 'Belgisch Witblauw' rund

met rucola en parmezaanschijffjes

€ 15,80 /pers

Vitello Tonato

€ 15,80 /pers

Pallet van gerookte vis

€ 16,90 /pers

Warme voorgerechten

Vispannetje

€ 16,90 /pers

met 3 soorten vis (zalm, tongfilet, kabeljauw)

Verse garnaalkroketter

€ 13,50 /2st

Verse kaaskroketter

€ 6,20 /2st

Koninginnehapje

€ 7,50 /st

St Jacobsschelp verrijkt met rivierkreeftje

€ 13,50 /st

Scampi v/d chef (6 stuks)

€ 15,50 /pers

Zalm-florentine pannetje

€ 9,70 /pers

KREEFT BELLE-VUE

Voorgerecht 600gr dagprijs

Hoofdgerecht dagprijs

TIP!

TRADITIONELE KERSTOPPERS!

GEVULDE KALKOEN

€ 75,00 /st

LET OP: is stukprijs, geen kg prijs!

vers - om zelf te bakken

van 3 kg - goed voor 8 à 10 pers

(braden op 150° gedurende 2u. 15 min.)

Te kiezen uit:

1 - Natuur

2 - Appel-cranberrie

3 - Champignon

GEVULDE KALKOENFILET

€ 33,20/kg

Te bestellen per 0,5 kg of per kg

vers - om zelf te bakken

opgevuld met kalfsgehakt, mandarijntjes en cognac



Hoofdgerecht vlees

Filet van jonge everzwijn € 22,50 /pers
in een veenbessensaus met witloof, wortelen, boontjes met spek, spruitjes en 2 peertjes in rode wijn

Winterkalkoen € 19,00 /pers
in een druivensaus met witloof, wortelen, boontjes m spek en spruitjes

Hertenfilet € 28,30 /pers
in een wildsaus met witloof, wortelen, boontjes m spek, spruitjes en 2 peertjes in rode wijn

Wildragoût van de chef € 23,50 /pers
met witloof, wortelen, boontjes m spek, spruitjes en een appeltje met veenbessen

Varkenshaasje € 19,50 /pers
in een portosaus met witloof, wortelen, boontjes m spek en spruitjes

Parelhoenfilet € 23,80 /pers
In een fine champagnesaus met witloof, wortelen, boontjes m spek en spruitjes

**!!!Let op!!! Puree, Kroketten, Krieltjes,...
zijn apart te bestellen.**

**Elk gerecht is oven- en tafelklaar,
inclusief warme groenten.
Bij de menu is er geen
wijziging mogelijk.**

Hoofdgerecht vis

Tongrolletjes (5st) € 23,80 /pers
in kreeftensaus met huisgemaakte puree, afgewerkt met prei en grijze garnalen

Kabeljauwhaasje € 23,80 /pers
mooi stuk kabeljauwhaasje op een bedje van prei, afgewerkt met een preiroomsausje en huisgemaakte puree

Gegrilde zalm € 22,80 /pers
in een choronsaus en gegrilde groene asperges en huisgemaakte puree

MENU

voor 2 personen

€ 47,80 /pp

Scampi v/d chef

Pompoensoep met grijze garnalen

Parelhoenfilet met fine champagnesaus
met witloof, wortelen, boontjes met spek,
spruitjes en aardappelkroketten

Carrousel van dessertjes
(tiramisu, chocomousse, bavaois)

Wild om zelf te bereiden

Kalkoen	€ 12,80 /kg
Konijn	€ 19,00 /kg
Konijnrollade	€ 41,00 /kg
Konijnenbillen	€ 37,30 /kg
Konijnenruggen	€ 38,20 /kg
Hazerugfilet	€ 66,00 /kg
Eendeborstfilet	€ 38,00 /kg
Kwartels	€ 5,30 /st
Fazantenhen gespekt	€ 19,00 /st
Fazantenhaan gespekt	€ 21,60 /st
Fazantenfilet	€ 45,30 /kg
Everzwijnfilet	€ 40,25 /kg
Everzwijnragoût	€ 28,75 /kg
Reefilet	€ 103,00 /kg
Hertenfilet	€ 74,70 /kg
Parelhoenfilet	€ 46,80 /kg

Prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen variëren afhankelijk van de marktontwikkelingen

Vanzelfsprekend ook in ons assortiment

Rosbief, tournedos, varkensgebraad, varkenshaas, kalfsgebraad, medaillons, kip, kalkoen, lams, enz

***Uw gasten
zijn goud
waard!***



Aardappelprodukten

Puree 400 g	€ 5,00 /portie
Aardappelkroketten per 10 stuks	€ 4,80 /doosje
Kruidige krieltjes 400 g	€ 5,00 /portie
Gratin dauphinoise 400 g	€ 5,60 /portie

Warme sauzen

200 gr/portie

Peperroomsaus	€ 3,00 /st
Béarnaisesaus	€ 3,00 /st
Champignonsaus	€ 3,00 /st
Wildsaus	€ 3,00 /st
Portosaus	€ 3,00 /st

Apart te verkrijgen

Appeltjes met veenbessen	€ 3,60 /st
Peertjes met passievruchtensap	€ 1,90 /st
Peertjes met rode wijnmarinade	€ 1,90 /st



Gezellig tafelen

Wijzigingen zijn niet mogelijk!!

FONDUE

€ 14,90 /pers

kruidenballetjes
spekrolletjes
varkensfilet
runder- en kipfilet
(±350 g eerste keus vlees)

KLASSE GOURMET

€ 16,50 /pers

lamsfilet
varkenshaasje
hamburger
pitta
worstje
kruidentournedos
slavinkje
kippenboomstammetjes
kipfilet
scampi

ALL IN ONE FONDUE

€ 23,90 /pers

kruidenballetjes
spekrolletjes
varkensfilet
runder- en kipfilet
(±350 g eerste keus vlees)
+ KOUDE GROENTEN + KOUDE SAUZEN
+ BROOD (1/4 stokbrood/pers)

ALL IN ONE GOURMET **TOPPER!**

€ 24,90 /pers

vanaf 4 personen
lamsfilet
varkenshaasje
hamburger
pitta
worstje
+ KOUDE GROENTEN + KOUDE SAUZEN
+ BROOD (1/4 stokbrood/pers)
kruidentournedos
slavinkje
kippenboomstammetjes
kipfilet
scampi

TEPAN YAKI

€ 17,50 /pers

scampi
zalmsteak
steak maison
varkensoester
gemengde saté
huisgemarineerde lamsfilet
oosterse kipfilet
kalkoen pikantje

ALL IN ONE TEPAN YAKI

€ 26,90 /pers

scampi
zalmsteak
steak maison
varkensoester
gemengde saté
huisgemarineerde lamsfilet
oosterse kipfilet
kalkoen pikantje
+ KOUDE GROENTEN + KOUDE SAUZEN
+ BROOD (1/4 stokbrood/pers)

KINDERGOURMET

hamburger
kippenworst
kalfsworstje
slavinkje

€ 8,50 /kind

WILDGOURMET

vanaf 2 personen

everzwijnfilet
hazenrugfilet
reefilet
eendenborstfilet
parelhoen
aangepaste wildsauzen
verse boschampionns

€ 29,90 /pers



Koude groenten

te bestellen per 2 pers

assortiment van verse groenten,
incl aardappelsla

€ 8,50 /pp

Warme groenten

te bestellen per 2 pers

worteltjes
witloof
spruitjes
broccoli
boontjes met spek

€ 9,00 /pers

Koude sauzen

cocktailsaus
looksaus
tartaar
currysous

€ 1,60 /pers (100gr)

AMBACHTELIJ

K

KLASSEBUFFET

€ 29,80 /pers

vers gebakken varkensgebraad

hespenrolletjes met asperges

gebakken kipfilet

parma met meloen

vers gekookte Noorse zalm

gerookte forel

gevulde tomaat met grijze Noordzeegarnaal

gevuld glaasje met tonijn + perzik

gekookte zalm

met bijhorende groenten, aardappelsla,
gevuld eitje, sauzen en brood

**Aan onze koude buffetten zijn
geen wijzigingen mogelijk.**

KOUDE VLEESSCHOTEL 'HOEVEWEELDE'

€ 21,50 /pers

versgebakken varkensgebraad

rosbief

2 hespenrolletjes

gebakken kipfilet

glaasje tonijn + perzik

Geschikt op een bedje van krokante sla en
omringd met verse groenten, vers fruit,
aardappelsla, gevuld eitje en bijhorende sauzen.

optie: tomaat garnaal +€ 6,50 /pers

**Bestel tijdig je producten
en geniet van een
heerlijk feestmenu!**



Kaasschotels

Een combinatie van Franse en Belgische kazen, afgewerkt met een fruitassortimenten notenmengeling

als hoofdgerecht € 17,50 /pers
+ gratis half stokbrood per persoon

als dessert € 13,00 /pers

Wat dacht u van onze lekkere desserts?

Huisbereide chocolade mousse € 4,80 /pers

Huisbereide tiramisu € 4,80 /pers

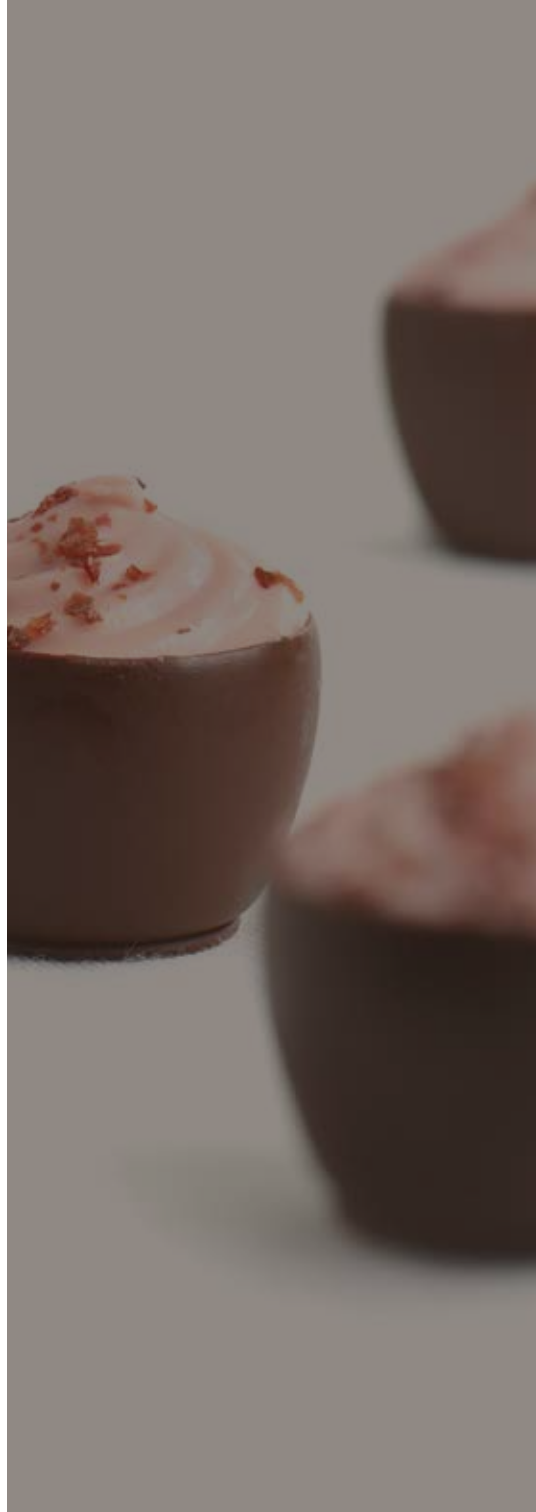
Bavarois € 4,80 /pers

Carrousel van dessertjes € 15,00 /2 pers
(per 2 personen)
Tiramisu, chocomousse, bavarois

Pallet van mini-soirées € 22,50 /pallet
9 stuks

Ijsbuche vanille-stracciatelle € 5,75 /pers
4-6 personen

Zwartewoud buche € 5,75 /pers
4-6 personen



Gezellig feesten begint bij je favoriete klasseslager!

DIT ZIJN ONZE OPENINGSUREN

KERSTMIS

Dinsdag 23/12 van 8.30u - 13u

Woensdag 24/12 van 8.30u - 13u

bestellingen afhalen tot 14u

Donderdag 25/12

Enkel afhalen bestellingen van 11u - 12.30u

NIEUWJAAR

Dinsdag 30/12 van 8.30u - 13u

Woensdag 31/12 van 8.30u - 13u

bestellingen afhalen tot 14u

Donderdag 01/01

Gesloten

Vrijdag 02/01

Gesloten

Ten laatste bestellen:

Donderdag 18/12 (kerstmis)

Vrijdag 26/12 (nieuwjaar)

Om alles vlot te laten verlopen vragen
wij om zo veel mogelijk op voorhand
te bestellen en te betalen.

VERCAMMEN

Buizegemlei 30 - 2650 Edegem

Tel: 03/457.34.59

info@slagerijpetervercammen.be

www.slagerijpetervercammen.be

36_2025_1500



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

