Adriaenssen
slagerij-traiteur



Eindejaars folder 2026-2027

Smaakvol het jaar afsluiten

Apero

Gezellig proosten, samen genieten

- Assortiment van 12 mini vidé hapjes: kaas-kip-gerookte zalm € 11,70/st
- Assortiment van 10 mini worstenbroodjes € 9,15/st
- Assortiment van 10 mini pizza's € 9,15/st
- Yakatori spiesjes (5st) € 8,95/st





- Tapasplank: een assortiment van salami, gedroogde ham, panchetta, kazen, olijven, zongedroogde tomaten, tapenade, dipstokjes,.... € 50,75/st

- Borrelplank: manchego, Flandrien kaas, grillworst, salami, gedroogde ham, coppa,... € 35,15/st

Tip: onze koude voorgerechten kunnen ook perfect gebruikt worden om te sharen bij het aperitief.

Gezellig tafelen

Gourmet
rundsvlees
kalfsvlees
kipfilet
saté
hamburger 2st
worstje
schnitzel
grillworst

€ 12,55/pp

Wildgourmet
hertenfilet
everzwijnfilet
fazantenfilet
hazenfilet
kipfilet
saté
hamburger 2st
worstje

€ 18,95/pp

Kindergourmet
kipfilet
hamburger 2st
worstje
schnitzel

€ 6,85/pp

Visgourmet
zalm
kabeljauw
scampi 2st
visgyros
st. jacobsvrucht

€ 19,30 /pp

extra hamburgers:
doosje van 10 stuks € 7,65/st

extra worstjes:
doosje van 10 stuks € 7,65/st

Puur genieten, stukje voor stukje



Fondue
rundsvlees
kipfilet
varkensvlees
fondueballetjes
worstjes
spekvinkjes

€ 12,55/pp

Wildfondue
hertenfilet
everzwijnfilet
fazantenfilet
hazenfilet
kipfilet
fondueballetjes
spekvinkjes

€ 18,95/pp

Kinderfondue
kipfilet
fondueballetjes
worstje
spekvinkjes

€6,85/pp

Tepan Yaki
rundsvlees
varkenshaasspiesje
salsastick
worstje
hamburger
scampi 2st
zalm

€ 15,20/pp



extra balletjes en spekvinkjes: doosje van 15 stuks € 7,95/st
extra worstjes: doosje van 15 stuks € 7,95/st

Groentjes

- Assortiment koude groenten met aardappel-en pastasalade € 7,70/pp
- Warm groenteboeket: jonge wortel, fijne boontjes met spek, stronkje witloof en schorseneren € 7,95/pp
- 2 appeltjes met veenbessen € 5,90/2st

Bijgerechtjes

- Verse aardappelpuree € 2,25/portie
- Verse kroketten per 10st € 3.80/10st
- Gratinaardappelen € 2.35/portie

- Aardappelsla € 8,50/kg
- Pastasla € 10,99/kg

Sauzen

- Koude sauzen: €1,65/potje (+/- 150gr) cocktail, tartaar, look, zigeuner, curry en barbecuesaus
- Warme sauzen: € 6,35/potje (+/- 500gr) champignonroomsaus, peperroomsaus, jagersaus, wildsaus en archiducsaus

Stel zelf samen, geniet volop.



Voorgerechten

- Carpaccio van Belgisch wit blauw met garnituur aan € 12,25/st
- Vitello tonato: fijn rosé gebraden kalfsvlees, afgewerkt met een saus op basis van tonijn en kappertjes aan € 13,25/st
- Gravad lax: fijn gesneden huisgerookte zalm met dillemayonaise aan € 13,75/st

- Ambachtelijke kaaskroketten (2st) met een fris slaatje aan € 6,60/st
- Ambachtelijke garnaalkroketten (2st) met een fris slaatje aan € 11,65/st
- Duo van kaas- en garnaalkroket met een fris slaatje aan € 9,10/st

Soepen verkrijgbaar per liter



- Tomatenroomsoep € 4,95/l
- Aspergesoep € 4,95/l
- Waterkerssoep € 4,95/l

De soepen worden verpakt per liter, hiermee kan u 3 à 4 borden vullen. Verse soepballetjes kan u ook verkrijgen om zo uw soep te verrijken.

- Portie vers gerolde soepballetjes (500gr) aan € 6,85/st

Hoofdgerechten verkrijgbaar per persoon, groenten inbegrepen, aardappelbereiding naar keuze apart te bestellen

- Varkenshaasje met champignonroomsaus € 17,25 /pp
- Hertensteak met fijne portosaus € 26,49/pp
- Oostends vispannetje € 25,49 /pp
- Gevulde kippendijrollade met grandveneur saus € 16,65 /pp



Stoofpotjes of klassiekers verkrijgbaar per kilogram

- Hertenragout bereid € 29,81/kg
- Bereide varkenswangetjes € 27,35/kg
- Videevulling € 15,16/kg
- Kalkoenstoofpotje € 17,75/kg
- Bereid stoofvlees € 22,41/kg
- Bereide goulash € 16,08/kg





Groenten en bijgerechten verkrijgbaar per persoon/portie

- Warm groenteboeket: jonge wortel, fijne boontjes met spek, stronkje witloof en schorseneren € 7,95/pp
- 2 appeltjes met veenbessen € 5,90/2st

- Verse aardappelpuree portie € 2,25/portie
- Verse kroketten per 10st € 3.80/10st
- Gratinaardappelen € 2.35/portie

Desserts

- Chocolademousse € 3,80/st
- Rijstpap € 2,30/st
- Tiramisu € 2,95/st
- Duo van chocomousse € 4,15/st
- Kaasbordje (2 pers) € 17,95/2 pers



Van ons vuur naar jouw tafel – smakelijk!

Geen keuzestress, wij hebben al iets lekkers bedacht:

Feestmenu

Tomatenroomsoep

❄ ❄ ❄

Duo van kaas en garnaalkroket

❄ ❄ ❄

Gevulde kippendijrollade met grand veneursaus
of
Hertensteak met fijne portosaus
of
Oostends vispannetje
verse kroketten (5st) & warme groenten

€ 30,62/pp (keuze kip)
€ 40,46/pp (keuze wild)
€ 39,46/pp (keuze vis)

Kidsmenu

Tomatenroomsoep

❄ ❄ ❄

Videevulling of
balletjes in tomatensaus
met verse kroketten (5st)

€ 9,25/pp

Samenstelling menu's kunnen niet gewijzigd worden.
Ze kunnen aangevuld worden met één van onze desserten!

Sharing Menu

Proeven & Genieten

Maak het gezellig met een tafel vol smaakvolle verrassingen.
Van heerlijke koude en warme aperitiefgerechten en een hartverwarmend soepje tot een verrassende pasta en een lekker dessert. Een compleet feestmenu om samen van te genieten, zonder uren in de keuken te staan.

Tapasplankje met verfijnde charcuterie en kaasblokjes
Assortiment warme mini vidéhapjes
Yakatori spiesjes

Zalm gravad lax, rundscarpacio, vitello tonato
Waterkerssoep
Ambachtelijke kaas en garnaal koketten

Penne met scampi en curry
Oosterse noedels met kip

mini dessertjes

aan € 39.45/pp

verkrijgbaar en te bestellen per 4 personen



Buffet vol feest

Koud, knapperig, onweerstaanbaar



Feestbuffet vanaf 4 personen
tomaat gevuld met grijze garnalen, gepocheerde zalm, kippenfilet met fruitsla, gerookte forelfilet, gerookte zalmsnippers, perzik gevuld met tonijn, hespenrolletje met asperges, gebraad, gevuld eitje en gamba gepresenteerd met verse groentjes, aardappel- en pastasla en bijpassende sausjes € 33,20/pp



Kaas & charcuterie op z'n best

Kaasschotel vanaf 2 personen
kaasplank met rijpe, artisanale Franse & Belgische kazen aangevuld met aangepaste garnituren, nootjes en confijt € 17,95/pp

Charcuterie schotel vanaf 4 personen
Een schotel met fijne vleeswaren & huisbereide salades € 8,15 /pp

Kaas-en charcuterieschotel vanaf 5 personen
Assortiment van verfijnde charcuterie, harde & zachte kazen en aangepaste garnituren € 15,25 /pp

Vlaams, ambachtelijk & vol smaak

Breugelbuffet vanaf 10 personen
Tomatensoep met balletjes
Zwarte en witte pensen met appelmoes /gebakken kip met fruitsla /frikadellen met krieken/ videevulling/ een selectie van ham, kaas, kop en paté /brood en boter
Rijstpap € 19,30/pp.

Warm de winter op met vuur, geur en gezelligheid.

Winterbarbecue vanaf 4 personen
vlees: kippensaté - biefstuk - barbecueworst - barbecuespek, aangevuld met warme groenten, gratin aardappelen, champignonroomsaus en koude sauzen € 22.40/pp.



Stel zelf je barbecue naar wens samen met onze formules uit onze bbqfolder .

Vers vlees, precies zoals jij het wilt



Zin om zelf iets heerlijks te bereiden?
Bij ons bestel je vers vlees van topkwaliteit, op maat versneden en verpakt zoals jij het wilt: per stuk, per portie of feestklaar!

- Perfect voor een gezellige barbecue, etentje of feesttafel.
- Jij kiest, wij snijden en verpakken met zorg.

Vers, feestelijk en helemaal jouw smaak!

Rosbief-tournedos-kalfsgebraad-kalfsfricassé-varkenshaasje-varkenswangetjes-kipfilet-kalkoenfilet-parelhoenfilet-kwartel-eendenfilet-lamskroontje-hazenfilet- ...

Traditie met een smaakvol hart - onze gevulde kerstkalkoen.



Gevulde kalkoen (vers)
feestelijk gevulde kalkoen met gehakt, pistache en cranberry vanaf 4 pers aan € 11,35/pp

Braadtip!: Oven op 150° C, voor de eerste 2kg telt u 1u30. Daarna telt u 30min per kg bij.

Kerstgebraad (vers)
Een rollade van kalkoenfilet gevuld met gehakt, pistache en cranberry aan € 8,40/pp

Bak en braadtips

Aperitiefhapjes
De oven voorverwarmen op 160°C, daarna de hapjes +/- 15 min in de oven.

Soep
De soep op een zacht vuur opwarmen en meerdere malen in roeren.

Voorgerechten
De kaas- en garnaalkroketten frituren op 170°.
Onze kaas-, garnaal en verse kroketten zijn niet geschikt voor de airfryer, enkel voor de friteuse.

Controleer steeds de schotel voor u deze op tafel plaatst, afhankelijk van je toestel, dikte van je vlees, kan de tijd variëren.

Vis/vlees/groenten en aardappelen
1. Oven voorverwarmen op 180°C.
2. Het deksel verwijderen en de gerechten afdekken met aluminiumfolie of bakpapier om uitdroging te voorkomen.
3. Ongeveer 20-25 min in de oven
4. De schotels mogen ook in de microgolfoven gebruikt worden.

Heb jij je keuze gemaakt voor het feestmenu?
Super! Bestellen doe je zo.

Hoe bestellen?

- Kom langs in de **winkel (vanaf 9.30u)**, plaats en betaal je bestelling & ontvang direct uw bestelbon.
- Of bestel **online via onze webshop**,
  www.slagerij-adriaenssen.be of scan de QR code.
  Klik op de categorie eindejaarsfolder en maak je keuze.
  Print je bestelbon af & breng deze mee bij afhaling.

- Kijk je bestelformulier steeds goed na.
- We aanvaarden **geen** bestellingen via mail of telefoon.

- Bestellen voor Kerst kan tot 18/12
- Bestellen voor Nieuwjaar kan tot 24/12

Hoe afhalen?

- Vergeet aub je **bestelbon** niet mee te brengen bij afhaling.
- 24/12 en 31/12: Bestellingen kunnen in de afhaaltent of winkel afgehaald worden.
- 25/12 en 01/01: Bestellingen kunnen in de winkel afgehaald worden.
- Bestellingen op andere dagen dienen gewoon in de winkel afgehaald te worden.

Alvast bedankt voor jullie begrip.
We wensen u fijne feesten toe!
Ons ganse team en Jan, Nathalie, Tim, Kim

Openingsuren tijdens de feestdagen

- week van 14/12 tot 20/12 geopend volgens onze normale uren
- maandag 21/12: open van 8-18u
- dinsdag 22/12: open van 8-18u
- woensdag 23/12: open van 9-12u
- donderdag 24/12: open van 9-15u
- vrijdag 25/12: afhaal tss 9 en 12u *
- zaterdag 26/12: afhaal tss 9 en 10u *
- zondag 27/12: open van 8-12u
- maandag 28/12: open van 8-18u
- dinsdag 29/12: open van 8-18u
- woensdag 30/12: open van 9-12u
- donderdag 31/12: open van 9-14u
- vrijdag 1/01: afhaal tss 10 en 11u *
- van zaterdag 2/01 tot zondag 3/01: gesloten

* op afhaaldagen is er geen toogverkoop mogelijk

Adriaenssen
slagerij-traiteur

Bestelformulier

- naam: _____
- telefoon: _____
- mail: _____
- afhaaldatum: _____
- uur: _____

gewicht/aantal/ stuks/persoon	artikel
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Fijne feestdagen &

smakelijke momenten

Adriaenssen
slagerij-traiteur

Kloosterstraat 24 - 2275 Gierle
www.slagerij-adriaenssen.be
014/651949

<u>Cadeau ideetjes:</u>

Geef eens een lekker gevuld mandje of een smakelijke cadeaubon van bij ons!



