

Openingsuren Feestdagen

Zondag 21/12 van 8u. - 12u.

Maandag 22/12 van 9u. - 13u.

Dinsdag 23/12 Gesloten

Woensdag 24/12 Enkel bestellingen afhalen
tussen 9u. - 13u. ! **GEEN winkelbediening !**

Donderdag 25/12 Gesloten

Vrijdag 26/12 Gesloten

Zaterdag 27/12 van 8.30u. - 16u.

Zondag 28/12 van 8u. - 12u.

Maandag 29/12 van 9u. - 13u.

Dinsdag 30/12 Gesloten

Woensdag 31/12 Enkel bestellingen afhalen
tussen 9u. - 13u. ! **GEEN winkelbediening !**

Na de feesten gaan wij er even tussenuit.

*Wij zullen gesloten zijn van 01/01/26 tot en
met 06/01/26*

**Sofie, Kevin, kinderen & team
danken jullie voor het vertrouwen van
het afgelopen jaar en wensen jullie een
zalige Kerst en een gezond en gelukkig
2026!**

Praktisch

Wij leveren graag kwaliteitsvolle huisbereide
gerechten af.

Omdat dit een goede voorbereiding vraagt, kunnen
bestellingen doorgegeven worden :

**voor KERSTAVOND/DAG
t.e.m. zaterdag 20/12/25 - 17u.**

**voor OUDJAAR/NIEUWJAAR
t.e.m. zaterdag 27/12/25 - 17u.**

Een vervroegde afsluiting van de bestellingen is
mogelijk wanneer de maximum capaciteit bereikt is.

Wij vragen met aandrang hier rekening mee te
houden en kunnen GEEN uitzonderingen toestaan.

Bestellen kan op 2 manieren :

In de winkel

(U krijgt van ons een Bonnummer)

Per mail

kevinensofie.weerde@gmail.com
(U krijgt een volgnummer na afsluiting van de
bestellingen voor kerst op 20/12, voor
Oudjaar/Nieuwjaar op 27/12)

**U kan uw bestelling komen afhalen op 24/12 &
31/12 tussen 9u. - 13u.**

Gelieve u bestelnummer mee te brengen bij
afhaling om misverstanden te vermijden.



Kwaliteitsslagerij

Kevin en Sofie

Eindejaarsfolder

Hapjes

Tapasschotel (4 pers.) € 38,20
(4 pers)

Warme hapjes

Assortiment van mini (12 stuks) € 12,50
Baktip: 5 à 10 min in de oven op 170°C

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes € 6,50/liter
Vissoep € 10,50/liter
Bospaddenstoelensoep met
korstjes gebakken in truffelolie € 9,50/liter
Witloofsoep € 7,50/liter

Paté

Wildpaté € 27,20/kg
Fazant / haas / ree / everzwijn
Andere patés zijn steeds verkrijgbaar in de winkel.

Kaas

Kaasbord (150g) € 13,50/pp
Kaasschotel (+300gr) € 16,50/pp
5 soorten met garnituur van noten en fruit



Voorgerechten

Rundcarpaccio met parmezan,
balsamico & rucola (**Topper!**) € 14,50/pp

Meloen met serrano Ham € 12,00/pp
Trio van wildpastei & konfijt € 11,50/pp
Huisbereide kaaskroketter € 2,50/st
Baktip: 4 - 5 min. frituren op 170°C - 175°C
Huisbereide garnaalkroketter € 4,50/st
Baktip: 4 - 5 min. frituren op 170°C - 175°C
Huisbereid vispannetje € 15,00/pp
Opwarmtip: 10 min. 150°C

Klassiekers

Fondueschotel 350gr/pp € 14,00/pp
Gourmetschotel 350gr/pp € 16,00/pp

***Wegens de drukte in deze dagen brengen
wij geen veranderingen aan in onze schotels.***

Vol au vent (met koekje) € 21,50/kg
Feestelijk opgevulde kalkoenrollade € 23,00/kg

(Niet gebakken) ! **Topper** !
Gehakt met in porto geweekte Rozijnen en kruiden
***Baktip:** Neem de rollade 1 uur op voorhand uit de koelkast.
Verwarm uw oven op 180°C. Plaats een vuurvast kommetje water onderaan
de oven om het vlees sappig te houden.
Braadtijd: Voor de eerste kg telt u 1 uur op 150°C. Nadien telt u er per 500
gram nog 20 minuten bij.*

Feestelijk gebakken opgevulde € 25,00/kg
kalkoenrollade
Verpakt in zakken om op te warmen.



Hoofdschotels

Kalkoengebraad met wittewijnsaus, € 21,00/pp
seizoensgroenten & pomme duchessee

Parelhoenfilet met fine Champagnesaus, € 25,50/pp
gestoofd witloof, gevulde appel & kroketjes

Everzwijnragout met rodewijnsaus, € 24,50/pp
winterse groenten & kroketjes

Varkenswangetjes overgoten met € 25,50/pp
donkere Leffe, wintergroenten
& kroketjes

Vispannetje met seizoensgroenten € 25,00/pp
& puree

***Baktip Hoofdschotels :** Oven voorverwarmen op 200°C
Plastic deksel eraf halen & afdekken met aluminiumfolie.*

Aardappelgerechten

Aardappelkroketter € 4,20/12 stuks
Pomme duchessee € 4,50/6 stuks
Aardappelpuree € 9,50/kg

Garnituren

Warme groentenschotel € 8,00/pp
*(Rolletje van boontjes met spek, gekarameliseerd
witloofstronkje, spruitjes*

Appeltjes met veenbessen € 2,50/stuk
Peertjes gestoofd in rode wijn € 3,00/stuk
Mengeling van bospaddestoelen (200g) € 7,00/pp

***Baktip:** opwarmen in de oven (150°) ± 12 min*

Voor de kleintjes

Bladerdeegje met vol-au-vent en € 9,00/pp
3 pomme duchesses

Balletjes in tomatensaus (2 balletjes) met € 8,00/pp
puree

Kidsfondue / gourmet € 6,50/pp

