

MENU 1

Assortiment aperitiefhapjes

Tomatenroomsoep

Kalfsmedaillon in champignonsaus
met bijpassende groenten en verse krokettes

Chocolademousse

€ 28,95 pp

MENU 2

Assortiment aperitiefhapjes

Kippenroomsoep

Hertekalffilet in wildroomsaus
met gratinaardappelen en appel in veenbessensaus

Chocolademousse

€ 35,80 pp



EVENEENS TE VERKRIJGEN

Verrassingsbrood

7 broodjes per persoon gegaardeerd met groentjes op schotel

€ 13,00 pp

Kaasplank

De plank omvat 10 soorten gerijpte kazen (250 gr pp) en wordt mooi versierd met fruit en nootjes

€ 15,00 pp

STEEDS TE VERKRIJGEN

Rundsvlees (eigen kweek): rosbeef, biefstuk ...

Varkensvlees (eigen kweek): varkenshaasje, carrégebraad ...

Kalkoen: kalkoenfilet, kalkoenbillen ...

Wild: everzwijn, haas, parelhoen, hert ...

PRAKTISCHE WEETJES

Openingsuren

maandag t.e.m. zondag

open 8.00 tot 13.00 uur - 14.00 tot 18.30 uur

woensdag

gesloten

Openingsuren feestdagen

Dinsdag 23 en 30 december

gesloten

Woensdag 24 december

8.00 tot 13.00 uur en 14.00 tot 18.00 uur

Donderdag 25 december

10.00 tot 13.00 uur

Woensdag 31 december

8.00 tot 13.00 uur en 14.00 tot 17.00 uur

Donderdag 1 januari

10.00 tot 12.00 uur

Vrijdag 2 en zaterdag 3 januari

gesloten

Bestelling

Ieder gerecht vanaf minimum 2 personen.
Alle bestellingen dienen zelf afgehaald te worden.

Gelieve niet telefonisch te bestellen.

Per bestelling wordt volledige betaling gevraagd.

Dit om vlotter te kunnen doorgeven en fouten
te vermijden bij afhaling.

Betaling met bancontact mogelijk.

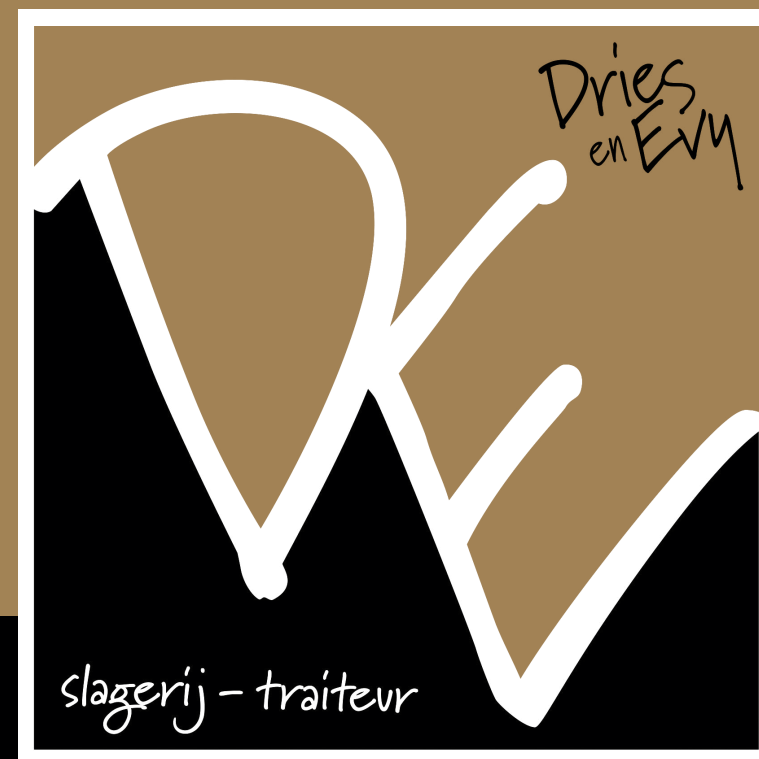
**Wegens de grote drukte met eindejaar zijn er geen
wijzigingen mogelijk aan de gerechten uit deze folder.**

We wensen u en uw familie
een prettig eindejaar toe
en een fantastisch 2026

Dries, Evy en het team

EINDEJAARSACTIE

Bij bestelling van 4 personen gourmet, fondue
of teppanyaki ontvangt u een fles rode wijn



EINDEJAARSSUGGESTIES

2025 - 2026

**Online bestellen mogelijk:
www.slagerijdriesenevy.be**

Frère Orbanstraat 117 - 8400 Oostende

059 70 92 43

APERITIEFHAPJES

- Mini-videetjes met kaas
- Mini-videetjes met garnaal
- Mini-kaashoorntje
- Mini-pizza's
- Kippenboutjes

Enkel te verkrijgen per assortiment van 10 ex. (5 soorten x 2)

€8,50 per doos

FEESTELIJKE SOEPEN

Tomatenroomsoep € 5,00 per liter

Kippenroomsoep € 5,00 per liter

KOUDE VOORGERECHTEN

- Waaier van wildpastei met uienconfituur op een fris slaatje € 8,50 pp
- Carpaccio van gerookte zalm met kruidenvinaigrette, fijngesnipperde ajuin en rucola € 9,75 pp
 - Ganda ham met meloen € 9,50 pp
- Carpaccio van pastrami met zongedroogde tomaatjes, rucola en parmezaan € 9,25 pp

WARME VOORGERECHTEN

- Huisbereide garnaalkroket € 4,75 per stuk
- Huisbereide kaaskroket € 2,95 per stuk
- Scampi's in pittig sausje met tagliatelli € 9,50 pp **TOPPER!**
 - Kikkerbillen in lookroomsaus € 10,50 pp
- Tongrolletjes in witte wijnsaus met puree € 12,50 pp



GEVARIIEERDE VLEESSHOTEL

Tomaat krab, hamrolletje met asperges, gebakken rosbief, varkensgebraad, kalfsbrood, meloen met rauwe ham, kippenham, salami, kalfsworst en kippenboutjes

Groentjes sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer

Koude aardappelsalade

Sausjes tartaar, cocktail, provençalse

€ 17,50 pp

GEVARIIEERDE VLEES- EN VISSHOTEL

Tomaat krab, gerookte zalm, gerookte heilbot, langoustines, gerookte paling, eitje met tonijn, hamrolletje met asperges, varkensgebraad, kalfsbrood, kippenham,

kalfsworst, kippenboutjes, gebakken rosbief

Groentjes sla, tomaat, geraspte wortelen, komkommer

Koude aardappelsalade

Sausjes tartaar, cocktail, provençalse

€ 28,00 pp

WARME HOOFDGERECHTEN

- Kalkoenfilet in archiducsaus € 9,80 pp
- Varkenshaasje in champignonsaus € 9,95 pp
- Kalfsmedaillon in champignonsaus € 13,80 pp
 - Vispannetje € 12,90 pp
- Everzwijnfilet in wildroomsaus € 16,50 pp
- Parelhoenfilet in druivenroomsaus € 16,85 pp
- Hertekalffilet in Grand Veneur € 22,80 pp



AARDAPPELBEREIDINGEN

- Aardappelkroketten in huis gemaakt € 0,30 per stuk (enkel te verkrijgen per 10 stuks)
- Aardappelgratin 'Dauphinois' (250 gr pp) € 2,50 pp

GROENTENBEREIDINGEN

- Appeltjes met veenbessensaus € 2,40 per stuk
- Halve peertjes met bosvruchtensaus € 2,00 per stuk
 - Assortiment warme groenten € 5,00 pp (witloof, kaastomaat, boontjes, worteltjes)

DESSERT

- Chocolademousse € 2,25 pp

SPECIALITEITEN

Opgevulde kalkoen niet gebakken

€ 19,50 kg

Opgevulde kalkoenfilet niet gebakken

€ 19,50 kg

Opleg om te bakken € 5,00/stuk

Bijpassende saus: champignonsaus, druivenroomsaus, bruine roomsaus of peperroomsaus (per 500 gr)

€ 6,00 per stuk

Fondue: € 11,95 pp (bijgerechten en sausen zie kader)

varkens-, runds-, en kalkoenblokjes,

4 soorten gehaktballetjes

Extra fondueballetjes (8 stuks)

€ 4,50



Gourmet: € 12,50 pp (bijgerechten en sausen zie kader)

biefstukje, kalkoenlapje, varkenslapje, varkensschnitsel, kalkoenschnitsel, hamburger natuur, kippenburger, kaasburger, chipolata, cordon bleu

Steengrill: € 17,50 pp (bijgerechten en sausen zie kader)

biefstukje, kalkoenlapje, varkenslapje, lamskotelet, brochetje, Ardeens gebraad, chipolata, kalfsvink

Teppanyaki: (vanaf 4 pers.): € 19,50 pp

(bijgerechten en sausen zie kader)

varkenshaasje maison, pepersteak, gemarineerde kippenbrochette rundsbrochette, gekruid kalkoenlapje, gemarineerd varkenslapje, lamskoteletje, scampi's op een spiesje, biefstuk van het huis, zalmsteak

BIJGERECHTEN EN SAUSEN

groenten: koud: sla, tomaat, komkommer en wortel € 3,50 pp

warm: gestoofd witloof, boontjes in spek, worteltjes € 3,75 pp

sausjes: koud: (3 soorten, 150 gr/soort) € 4,95

warm: champignonsaus of pepersaus (500 gr) € 6,00

aardappelen: koude aardappelsalade (500 gr) € 3,95

gratinaardappelen (250 gr/pp) € 2,50 pp

gekruide krielaardappeltjes (250 gr/pp) € 1,95 pp

pannenkoekendeeg (0,5L) € 7,50