

FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.



We willen jullie bedanken voor het vertrouwen het afgelopen jaar in ons, in ons team, in Slagerij ‘Fleur & Kristof’

Wij wensen jullie allemaal smaakvolle en fijne feestdagen.
En het allerbeste voor 2027.

Fleur & Kristof en het ganse team.

Aperitiefhapjes

Warme hapjes €10,90/15 stuks
met een vulling van vis, ragout en kaas-ham.

Mini worstenbroodjes €7,50/10 stuks
met een vulling van fijn gehakt.

Mini pizza €7,50/10 stuks
belegd met bolognaisesaus en kaas.

Kipknabbels €7,00/10 stuks
kleine kippenboutjes.

Kaashapjes €7,00/10 stuks
met een vulling van kaas en ham.

Videehapjes €6,00/10 stuks
met een vulling van videe.

Groentekroketjes €1,00/3 stuks
Mais, broccoli, wortel-pompoen.
TIP super lekker met een dipsausje.

Deze ovenklare aperitiefhapjes hoeft u enkel gedurende 15 minuten op te warmen in een oven van 140°C.

Feestsoepen

Voor de fijnproevers serveren wij tijdens de feestdagen heerlijke feestsoepen.

Tomatenroomsoep €5,90/liter
Aspergecrèmesoep €5,90/liter
Boschampignonsoep €5,90/liter
1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden.

Heeft u vragen of speciale wensen? Wij helpen u graag met advies om samen uw feest tot een succes te maken.

TIP!

Koude voorgerechten

Zeevruchten cocktail € 11,80 /pers
Cocktailglas gevuld met sla, zeevruchten en dressingsaus.

Kipcocktail € 9,80 /pers
Cocktailglas gevuld met kipfilet, perzik, sla en cocktailsaus.

Carpaccio van runds € 11,90 /pers
Dun gesneden rundsvlees, besprenkeld met olijfolie, afgewerkt met rucola, pijnboompitten en parmezaanse kaas.

Vitello Tonnato € 11,90 /pers
Dun gesneden kalfsvlees, bedekt met een romige saus op basis van tonijn en kappertjes.

Waarborg coupes € 3,00 /stuk

Warme voorgerechten

Tagliatelle scampi diabolique NIEUW € 11,20 /pers
Scampi's in pittige romige diabolique saus met tagliatelle.

Vispannetje € 11,60 /pers
Heerlijke vulling van zalm, kabeljauw en tong met een vissaus en puree.

Kaaskroketten € 1,80 /stuk

Garnaalkroketten € 3,80 /stuk

AMBACHTELIJKE SLAGER
KS
KLASSESLAGER

Hoofdgerechten

Gefileerde roze zalm op twee wijzen € 21,50/pers
Zalm in een kreeftensaus afgewerkt met prei en garnalen.

Orloffgebraad € 20,50/pers
Varkensgebraad gevuld met hesp en kaas
in een kaassaus met champignons.

Varkenshaasje op wijze van de chef € 20,90/pers
Varkenshaasje met pepersaus of champignonroomsaus.

Gebakken kalkoenfilet € 19,90/pers
met champignonsaus, veenbessensaus of jussaus.

Scampi's diabolique NIEUW € 20,90/pers
Scampi's in pittige, romige diabolique saus.

Wildstoofpotje van everzwijn € 21,60/pers
Stoofpotje van everzwijn in een grand-veneursaus.

Vispannetje van de chef € 21,60/pers
Vulling van zalm, kabeljauw en tong met een
vissaus en puree.

Tongrolletjes op Oostendse wijze € 23,80/pers
Tongrolletjes in een groentensaus.

Bij al onze hoofdgerechten zijn er warme groenten en aardappelgarnituur inbegrepen.

Warme groenten: Seizoensgroentenmix met schorseneren in witte saus.

Aardappelgarnituur: keuze uit
aardappelkroketten, aardappelpuree of aardappelschijfjes.

(**Ons vispannetje** *is met puree en groenten verwerkt in de saus)*

Aardappelgarnituur

Aardappelkroketten € 0,50/stuk

Aardappelpuree € 3,50/pers

Aardappelschijfjes € 4,00/pers
in room bestrooid met kaas.

Groentekroketten € 1,00/3 stuks
Mix van: maïs, broccoli en pompoen met wortel

FLEUR & KRISTOF
SLAGERIJ
ESTD 1967

HALVE KLAARGEMAAKTE GEVULDE BABYKALKOEN

€75,00/stuk

met groenten- OF fruitassortiment
en aardappelgarnituur
voldoende voor 3 tot 4 personen.

TOPPER!

VERSE GEVULDE BABYKALKOEN OVENKLAAR

Met een heerlijke vulling, welke dit product al jaren tot één van onze feesttoppers heeft gemaakt. Deze babykalkoen wordt door ons ovenklaar geleverd.
U hoeft hem enkel gedurende ongeveer 3 uur in een oven van 120 graden te plaatsen.

€70,00/babykalkoen (voor 6 tot 8 personen)
waarborg ovenschaal = 5 euro.

Koud en warm buffet

vanaf 15 personen € 21,00/pers

WARM

- Videevulling
- Kalkoen in veenbessensaus
- Gehaktballetjes
- Gebraad met champignonsaus
- Rijst met kip in roomsaus

KOUD

- Fruitsla
- Sla, tomaten, wortelen en aardappelsla
- Cocktail en tartaar
- Gemengde broodjes

ONZE SUCCESNUMMERS!

KLAARGEMAAKTE GEVULDE BABYKALKOEN

op twee wijzen

€ 140,00/stuk

Babykalkoen gevuld met een feestelijke vulling:
half gebracht met fruitassortiment,
de andere helft met groentenassortiment
met twee bijhorende sausjes
(veenbessensaus en champignonsaus)
en aardappelgarnituur.

Enkel nog op te warmen.
1 kalkoen is voldoende voor
6 tot 8 personen.



Fondueparty

€ 13,90 /pers

- Malse rundsbiefstuk
- Verschillende soorten fondueballetjes op basis van kalfsgehakt en mini vinkjes
- Kalkoenfilet
- Varkenshaasje

Gourmetparty

€ 13,50 /pers

- Malse rundsbiefstuk
- Kalkoenfilet
- Schnitsel
- Hamburger
- Bacon
- Kip cordon blue
- Chipolataworstje
- Saté

Gourmet special

€ 14,30 /pers

- Entrecôte burger
- Saté
- Kwartelei met spek
- Pitta
- Herfstburger
- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerde kipfilet
- Varkens cordon blue

Wij verhuren geen gourmet of teppanyaki toestellen.

Geen wijzigingen mogelijk bij al onze schotels.

Kindergourmet

€ 6,00 /kind

- Chipolataworstje
- Hamburger
- Kalkoenfilet
- Gehaktsate

Steengrillparty

€ 13,70 /pers

- Malse rundsbiefstuk
- Chipolataworstje
- Kalfslapje
- Kalkoenfilet
- Varkens cordon blue
- Varkenshaasje
- Saté

Teppan Yaki

€ 14,10 /pers

- Gemarineerd haasje
- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerde kalkoen
- Gemarineerde kip
- Chipolataworstje
- Saté
- Zalmspiesje
- Mini scampi

Degustatie BBQ

€ 14,10 /pers

- Mini BBQ-worst
- Mini zalmspiesje met ganda
- Mini scampi
- Gemarineerd spek
- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerd haasje
- Saté

WINTER BBQ 'ALL-IN'

Bestaande uit:

Barbecuevlees:
Barbecueworst – Kipfilet – Saté
Rib – Gemarineerd spek
(4 stukken gemengd BBQ-vlees per persoon)

Groenten – Sauzen
Stokbrood – Kruidenboter

€ 16,90 /persoon

€ 9,00 /kind
(1 chipolata, 1 hamburger, 1 gehaktsaté)

Supplement biefstuk
(3 stukken gemengd BBQ-vlees
+ 1 biefstuk/persoon)
€ 17,70 /persoon

Sausen

Warme sausen

€ 10,90 /kg

- Peperroomsaus
- Champignonsaus
- Veenbessesaus
- Bearnaise saus
- Jussaus

Koude sausen

€ 8,90 /kg

- Cocktailsaus
- Zigeunersaus
- Currysaus
- Looksaus
- Tartaarsaus
- Barbecuesaus

Groenteschotels

Gevarieerde koude groenteschotel € 7,50 /pers
Bestaande uit:

- Sla
- Tomaat
- Aardappelsla
- Wortelen
- Komkommer
- Boontjes
- Rauwkost
- Eitjes
- Rijstmix

Gevarieerde warme groenteschotel € 7,50 /pers
Om op te warmen, bestaande uit:

- Gestoofd witloof
- Wortelen en erwten
- Boontjes
- Schorseneren
- Bloemkool

VOOR ONZE KEUKENPRINS(ESS)EN

Wanneer u zelf uw kookkunsten aan uw gasten wil tonen, bezorgen wij u de fijnste stukjes vlees.

Bestel tijdig je gerechten voor een vlot verloop!

PIZZAPARTY

€ 15,00 /pers
€ 8,00 /kind

Maak zelf je eigen pizza aan tafel

- Pizzabodem
- Tomatensaus
- Gemalen kaas
- Hesp
- Salami
- Kip
- Paprika
- Ajuin
- Champignon
- Tonijn
- Ananas
- Oregano

€ 5,00 huur/toestel
€ 30,00 waarborg/toestel

Gelieve de toestellen van Kerst in te leveren voor 30/12

HAMBURGER PARTY

€ 16,00 /pers
€ 8,00 /kind

Maak zelf je eigen hamburger aan tafel

- Mini broodjes
- Mini burgers
- Sla
- Tomaat
- Komkommer
- Augurk
- Gebakken ajuin
- Gedroogde ajuin
- Chedderkaas
- Spek
- Sauzen

Desserts

Panacota met kriekjes	€ 3,00 /stuk
Chocomousse	€ 3,30 /stuk
Tiramisu	€ 3,60 /stuk
Tiramisu speculoosmousse	€ 3,80 /stuk
Gele rijstpap met bruine suiker	€ 3,00 /stuk

Kersttaartje Mousse 'Van Gils' € 3,10 /stuk
Brownie mousse, volledig wit gechocolateerd,
chocolade streepjes en chocolade kerstdecoraties.

IJstaartje Oud & Nieuw 'Van Gils' € 3,10 /stuk
Amandel ijs met chocolade stukjes, half gechocolateerd,
chocolade chunks en chocolade decoratie.

TIP!

Een kadocheque van uw Klasseslager is altijd fijn om te geven en zeker om te krijgen!

Wij aanvaarden ook de gemeente cadeaubonnen.



Gezellig feesten begint bij je favoriete klasseslager!

BESTE KLANT,

Om uw bestelling met de beste zorgen te kunnen uitvoeren, vragen wij u om tijdig te bestellen:

Voor Kerstmis t.e.m. dinsdag 15 december
Voor Nieuwjaar t.e.m. dinsdag 22 december

Om organisatorische redenen kunnen na deze datum geen bereide gerechten meer besteld worden.

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Dinsdag 22/12: 8:30–12:30 / 13:30–17:30 uur
Woensdag 23/12: 8:30–11:30 uur
Donderdag 24/12: 8:00–12:00 uur
Vrijdag 25/12: 9:00–11:00 uur (enkel op bestelling)
Zaterdag 26/12: 10:00–14:00 uur
Zondag 27/12: 8:00–10:00 uur (enkel op bestelling)

Maandag 28/12: Sluitingsdag
Dinsdag 29/12: 8:30–12:30 / 13:30–17:30 uur
Woensdag 30/12: 8:30–11:30 uur
Donderdag 31/12: 8:00–12:00 uur

Na deze drukke periode genieten we even van onze kindjes, familie en vrienden. Daarom zijn wij gesloten van vrijdag 1/1 tot en met maandag 4/1.

Vanaf dinsdag 5/1 staan we weer van 13:30–17:30 uur voor jullie klaar.

FLEUR & KRISTOF
SLAGERIJ
ESTD 1967

Weeldestraat 95
2381 Weelde
Tel: 014 65 50 53
info@slagerij-fleur-kristof.be
www.slagerij-fleur-kristof.be

Bestel online, telefonisch of per mail. Let op dat u bij een online bestelling een bestelnummer ontvangt.

20_2026_1250

Gedrukt op FSC-papier. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie. Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten.
Een sterke evolutie in de prijzen voor grondstoffen en energie kan een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige.
V.U. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg – Niet op de openbare weg gooien.