



FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.



Wat een knallende start hebben we mogen maken.
En dat allemaal dankzij jullie, onze klanten.

We willen jullie dan ook enorm bedanken voor het vertrouwen
in ons, in ons team, in Slagerij 'Fleur & Kristof'

Wij wensen jullie allemaal smakvolle en fijne feestdagen.
En het allerbeste voor 2026.

Fleur & Kristof en het ganse team.

Aperitiefhapjes

Warme hapjes

met een vulling van vis, ragout en kaas-ham.

€10,90/15 stuks

Mini worstenbroodjes

met een vulling van fijn gehakt.

€7,50/10 stuks

Mini pizza

belegd met bolognaisesaus en kaas.

€7,50/10 stuks

Kipknabbels

kleine kippenboutjes.

€7,00/10 stuks

Kaashapjes

met een vulling van kaas en ham.

€7,00/10 stuks

Videehapjes

met een vulling van videe.

€6,00/10 stuks

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 ronds

€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

Vispannetje

€11,60/pers

Heerlijke vulling van zalm, tong, kabeljauw en puree afgewerkt met vissaus.

Kaaskroketter

€1,80/stuk

Garnaalkroketter

€3,80/stuk



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 champignonroomsaus.

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

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

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: Schorseneren in witte saus,
erwten & wortelen en boontjes.

*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 € 1,05/3 stuks
Mix van: maïs, broccoli en pompoen met wortel



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

€ 19,00/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
- 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

PIZZAPARTY

€ 15,00/pers
€ 8,00/kind

Maak zelf je eigen pizza aan tafel

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

€ 5.00 huur/toestel
€ 30.00 waarborg/toestel

HAMBURGER PARTY

€ 16,00/pers
€ 8,00/kind

Maak zelf je eigen hamburger aan tafel

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

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

AMBACHTELIJ

K

Groenteschotels

Gevarieerde

koude groenteschotel

€ 7,00/pers

Bestaande uit:

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

Gevarieerde

warme groenteschotel

€ 7,00/pers

Om op te warmen, bestaande uit:

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

Warm fruit

- Peren in rode wijn € 2,10/stuk
- Appeltjes met granola en veenbessen € 3,80/stuk

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

Sausen

Warme sausen

€ 10,90/kg

- Peperroomsaus
- Champignonsaus
- Veenbessesaus
- Bearnaise saus
- Jussaus

Koude sausen

€ 8,90/kg

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

VOOR ONZE KEUKENPRINS(ESS)EN

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

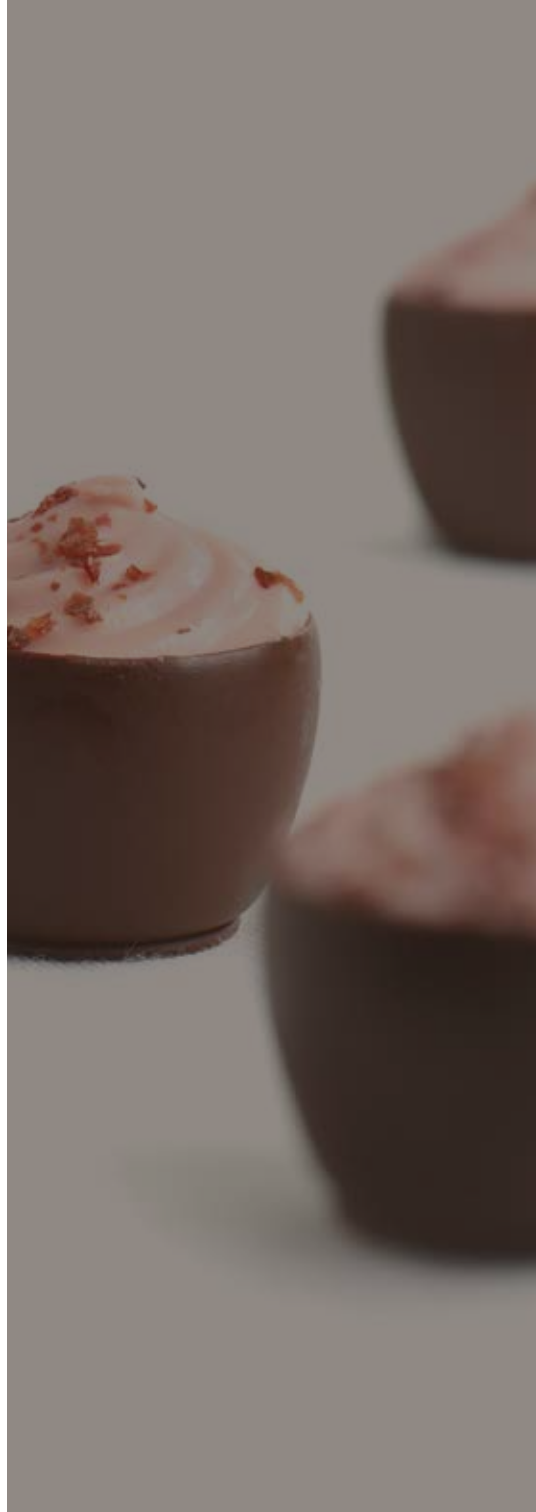
Desserts

Panacota met kriekjes	€3,00/stuk
Chocomousse	€3,00/stuk
Trio chocolademousse	€3,90/stuk
Tiramisu	€3,60/stuk
Tiramisu speculoosmousse	€3,80/stuk
Framboos met witte chocolade	€4,40/stuk
Gele rijstpap met bruine suiker	€3,00/stuk
Kerst ijstaartje 'Van Gils'	€3,20/stuk
Met brownie mousse	
Oud & Nieuw ijstaart 'Van Gils'	€3,20/stuk
Met amandel ijs	



**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. maandag 15 december

Voor Nieuwjaar t.e.m. maandag 22 december

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

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Maandag: 22/12: Sluitingsdag

Dinsdag: 23/12 van 8:30-12:30 uur

Woensdag: 24/12 van 8:00-12:00 uur

Donderdag: 25/12 van 9:00-10:30 uur (enkel afhalen bestellingen)

Vrijdag: 26/12 van 10:00-16:00 uur

Zaterdag: 27/12 van 8:00-15:00 uur

Zondag 28/12 van 8:00-10:00 (enkel op bestelling)

Maandag: 29/12 Sluitingsdag

Dinsdag: 30/12 van 8:30-12:30 uur

Woensdag: 31/12 van 8:00-12:00 uur

Na deze drukke periode genieten we even van
onze kindjes, familie en vrienden.

Daarom zijn we gesloten van donderdag 1/1 tot en met maandag 5/1



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_2025_1000



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

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 kunnen een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

