Menuformules (vanaf 2 personen te bestellen)

Klassiek
€ 49,95 p.p.

Drie ovenhapjes per persoon

Carpaccio Belgisch witblauw met parmesan en olijfolie

Gourmet klassiek met warm groentenassortiment

Dessertbord

Feestmenu
€ 58 p.p.

Carpaccio van hert, rode biet en foie gras

Beef Wellington met rode wijnsaus, bundeltje van drie groenten, kastanjes en champignons in roomsaus, gekleurde babyworteltjes en aardappelgratin

Dessertbord

Chef's special
€ 62 p.p.

Degustatiebordje foie gras

Brioche met gerookte eend, honing, vijgen, abrikoos, en foie gras

Kalfszwezerik Madeira met champignon, truffel en knolselderpuree

Dessertbord

Dé klassiekers

TIP
Bijpassende wijnen vind je in onze winkel

VERS

Varkensgebraad Brasvar	€ 19,75 /kg
Varkenskroon Brasvar	€ 22,50 /kg
Rosbief Belgisch witblauw	€ 28,95 /kg
Opgevulde kalkoen (farce met gehakt, porto, pistache) (vanaf 3 kg - tijdig bestellen aub)	€ 22,95 /kg

OM OP TE WARMEN

Tong in Madeirasaus / champignons	€ 23,75 /kg
Vol-au-vent	€ 22,00 /kg
Wildragout	€ 34,50 /kg

BESTELINFO EN MEDEDELINGEN

Bestellen kan bij voorkeur via onze webshop (scan de QR code), mail of in onze winkel.

Graag ontvangen wij uw bestelling voor **Kerstmis tot en met zaterdag 19/12**
Oudjaar tot en met zaterdag 26/12

Gerechten, salades en charcuterie die niet in deze folder staan, vind je in onze winkel.
Wil je een bepaald stukje vlees, naar uw wensen gesneden of iets wild?
Dan kan je dit in de winkel of via onze webshop bestellen.

Deze folder vervangt alle vorige versies en is geldig tijdens de eindejaarsperiode 2026.
Wegens blijvende schommelingen op de markt kunnen onze prijzen wijzigen.

BESTELLEN VIA ONZE WEBSHOP

AANGEPASTE OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

Dinsdag 22/12	van 8u30 - 15u00
Woensdag 23/12	van 8u30 - 15u00
Donderdag 24/12	van 10u00 - 12u00
Vrijdag 25/12	van 10u00 - 12u00
Zaterdag 26/12	van 8u30 - 15u00
Dinsdag 29/12	van 8u30 - 15u00
Woensdag 30/12	van 8u30 - 15u00
Donderdag 31/12	van 8u30 - 12u00
Vrijdag 1/1	van 10u00 - 12u00

GESLOTEN van zaterdag 2/1 tot en met maandag 4/1.

CONTACTINFO

Stationsstraat 5 - 9255 Buggenhout
andy@slagerijsaerens.be
052 33 22 39 - 0476 49 55 72

We wensen jullie vreugdevolle en smakelijke feestdagen toe!

Andy, Zoë en hun Slagerij Saerens team

feest
FOLDER 2026-2027

SLAGERIJ SAERENS BUGGENHOUT
WWW.SLAGERIJSAERENS.BE

Aperitiefhapjes

KOUD

aantal:

- ☐ Millefeuille comtékaas / gerookt spierstuk € 2,50 /st.
- ☐ Javanais witte & zwarte pens / konfijt/ nootjes € 3,50 /st.
- ☐ Handgesneden steak tartaar / klassiek / sjalot / augurk € 5,00 /st.
- ☐ Luxe bordje 4 fijne hapjes (vanaf 2 pers.): blini gerookte zalm / roomkaas - krokantje foie gras / chocolade - soes met brie - moelleux courgette / crème van rode biet € 11,50 p.p.
- ☐ Tapasplank met huisbereide producten (vanaf 4 pers.) € 12,50 p.p.
- ☐ Vleespralines carpaccio / rundvlees / truffelmayo / parmesan vitello / tonnato / kappertjes (8 stuks voor 2 personen) € 16,00 /pakket

WARM

- ☐ Beenmerg met "Beast" kruiden van Moes en crackers € 6,00 /st.
- ☐ Mini krabschaaltjes (6 stuks) € 6,50 /pakket
- ☐ Mini kaaskroketjes (10 stuks) € 6,75 /pakket
- ☐ Mini worstenbroodjes (10 stuks) € 7,50 /pakket
- ☐ Feestelijke ovenhapjes (10 stuks) € 11,75 /pakket
- ☐ Mini garnaalkroketjes (10 stuks) € 12,00 /pakket
- ☐ Mini pizza (8 stuks) € 12,00 /pakket
- ☐ Ovenhapjes voor de kids (12 stuks) € 13,95 /pakket
- ☐ Mini beef Wellington (6 stuks) € 22,50 /pakket

Feestelijke soepen (per 1 liter)

- ☐ Tomatensoep met balletjes € 8,75 /l
- ☐ Aspergesoep € 9,95 /l
- ☐ Witloofsoep met gebakken spekjes € 9,95 /l
- ☐ Boschampignonsoep € 15,50 /l
- ☐ Kreeftenbisque € 16,75 /l

Voorgerechten

KOUD

- ☐ Brioche / gerookte eend / honing / vijgen / abrikoos / foie gras € 15,00 p.p.
- ☐ Carpaccio Belgisch witblauw / parmesan / olijfolie € 15,00 p.p.
- ☐ Carpaccio van hert / rode biet / foie gras € 17,00 p.p.
- ☐ Combinatie van gerookte zalm en heilbot / wakamé / sesam / radijscress € 17,00 p.p.
- ☐ Grijze garnalencocktail / tomatenvarianten € 18,00 p.p.

WARM

- ☐ Huisgemaakte kaaskroket (per 2 stuks) € 8,00 /pakket
- ☐ Videe vol-au-vent € 9,00 p.p.
- ☐ Bladerdeeg / garnaal / rivierkreeftjes / witte wijnsaus € 9,50 p.p.
- ☐ Coquille / scampi / tomatensaus € 9,50 p.p.
- ☐ Huisgemaakte garnaalkroket (per 2 stuks) € 11,95 /pakket
- ☐ Videe vol-au-vent deluxe met fazant en boschampignons € 15,50 p.p.
- ☐ Scampi kreeftensaus (6 stuks) € 16,50 p.p.
- ☐ Sint-jakobsschelp € 15,00 p.p.

Hoofdgerechten

VLEES - WILD

aantal:

- ☐ Kipfilet / gevuld met eekhoorntjesbrood / grand veneur / veenbessen € 14,50 p.p.
- ☐ Parelhoenfilet / jagersaus € 16,50 p.p.
- ☐ Varkenshaasje Brasvar / archiduc € 16,95 p.p.
- ☐ Stoofpotje van de jacht / wildjus / champignons / spekjes € 19,50 p.p.
- ☐ Gegrilde hertenfilet / grand veneur/ veenbessen € 21,75 p.p.
- ☐ Fazantenfilet / fine champagne € 22,00 p.p.

VIS

- ☐ Tongrolletjes / kreeftensaus / garnaaltjes / tomaatjes € 25,95 p.p.
- ☐ Scampi kreeftensaus (9 stuks) € 24,75 p.p.

Samen aan tafel

GOURMET / TEPPANYAKI

- ☐ Kindergourmet: twee soorten hamburgertjes / chipooke / blinde vink / kipsaté / kinder surprise € 9,95 p.p.
- ☐ Gourmet klassiek: biefstuk Belgisch witblauw / varkenshaasje / cordon bleu / kalfsvlees / lamskotelet / hamburger / blinde vink / buikspek Brasvar / kipfilet / merguez / champignon € 21,50 p.p.
- ☐ Gourmet gastronomisch: Avileña dry aged / Simmental dry aged / Belgisch witblauw dry aged / Uruguay Angus ribeye / Angus beef burger / bistec del jefe / parelhoenfilet / fazantenfilet / hertenfilet / everzwijnfilet / eendenborst / Mechelse koekoek / kwartelei / champignon € 32,00 p.p.
- ☐ Teppanyaki: Argentijnse steak / bistec del jefe / bavette Belgisch witblauw / reuzegamba à la plancha / scampi yakitori lemon-chili / souvlaki Brasvar met truffelboter / pluma Ibérico / Oriëntaals kippenhaasje / Angus beef burger / zalmtournedos € 32,00 p.p.

FONDUE

- ☐ Belgisch witblauw rundvlees / Brasvar varkensvlees / Belgisch witblauw kalfsvlees / kippenblokjes / balletjesassortiment / merguez € 18,00 p.p.

BIJGERECHTEN

- ☐ Bijpassend groentenassortiment (mix van slasoorten, tomaatjes, worteltjes, komkommer, boontjes, bloemkool, broccoli, eitje, koude aardappelsalade, pastasalade en sausjes) € 11,50 p.p.
- ☐ Koude aardappelsalade € 12,00 /kg

Koude schotels

aantal:

- ☐ **Kinderbuffet € 9,95 p.p.**
  Gebakken balletje/appelmoes, mini balletjes/tomatensaus, mickey worstje, eitje, kinder surprise
- ☐ **Breughel € 22,00 p.p.**
  Américain préparé, vleessalade, gedroogde boerenham, salami, droge worst, witte en zwarte pens, varkensrillette, paté met konfijt, kopvlees, gebakken balletje, gebakken kippenboutjes, appelmoes, bereide krieken, mosterd, augurk, zilverui
- ☐ **Charcuterieschotel Manolito € 23,00 p.p.**
  De populairste huisbereide vleesjes en salades uit ons assortiment: o.a. américain préparé, vleessalade, fricandon, gerookt spierstuk, Brasvar beenham, onze boerenham, jonge kaas, ...
- ☐ **Koud buffet € 29,00 p.p.**
  Tomaat met gepelde grijze garnalen, zalmmoot, gerookte zalm, gekookte ham met asperge, eitje, superanoham met meloen, wildpastei met konfijt, perzik met tonijn, varkensrillette, kaasassortimentje
- ☐ **Kaasschotel € 19,50 p.p.**
  Een selectie van onze fijnste Belgische en buitenlandse kazen, gegarneerd met fruit, nootjes en gekonfijt fruit
- ☐ Bijpassend broodjesassortiment en boter € 2,35 p.p.

Supplementen

- ☐ Groentenpakket 1: gestoofd witloof / boontjes met spek / geglaceerde worteltjes / spruitjes € 8,75 /pakket
- ☐ Groentenpakket 2: bundeltje van 3 groenten / kastanjes en champignons in roomsaus / gekleurde babywortelt jes € 9,50 /pakket
- ☐ Groentenpakket 3: kerstomaatjes / babyprei / broccolini € 8,75 /pakket

- ☐ Appel met veenbessen (2 stuks) € 3,85 /pakket
- ☐ Chutney appel / veenbessen (200 g) € 3,85 /pakket
- ☐ Gekarameliseerde appeltjes (200 g) € 3,85 /pakket
- ☐ Verse kroketten (per 10 stuks) € 3,80 /pakket
- ☐ Verse amandelkroketten (per 10 stuks) € 5,95 /pakket
- ☐ Verse kroketjes met veenbessen (per 10 stuks) € 7,25 /pakket
- ☐ Aardappelpuree (200 g) € 2,15 p.p.
- ☐ Aardappelgratin (200 g) € 3,75 p.p.
- ☐ Knolselderpuree (200 g) € 2,95 p.p.
- ☐ Savooipuree met spekjes (200 g) € 2,95 p.p.

Warme sauzen op bestelling:

- ☐ ☐ Archiduc ☐ Peper ☐ Fine-champagne ☐ Grand Veneur ☐ Jagersaus € 14,00 /l