

Breugeltafel €17,00/pers
(enkel vanaf 6 personen)
Bloedworst, witte worst, kippenboutje
boerenpaté, keelstuk, frikandon,
meloen met Parma,
tomate-crevette, boerenring,
hoevekaas, hoofd vlees, groentjes,
sausjes en aardappeltjes in tartare

Voor groepen met meer dan
20 personen kunnen borden en bestek
GRATIS gebruikt worden.
Ook 1/2 stokbroodje per persoon
en boter GRATIS.

Charcuterieschotel €9,00/pers
(vanaf 6 personen)
préparé, vleessla, krabsla, tonijnsla,
jonge kaas, bolhesp, gourmet salami,
boerenham, droge worst, grillworst,
frikandon, sax

Kaasschotel €17,00/pers
9 soorten kaas hoofdgerecht
omringd met vers fruit en
nootjes (300 gr./pers)

VERASSINGSBROOD

Mini-sandwich normaal €1,50/stuk
Mooie variatie van beleg gepresenteerd
op schotel en gegarneerd met verse
groentjes

Mini-sandwich special €1,70/stuk
garnaalsalade, gerookte zalm,sla,
paardefilet, rundsfilet, Ganda,
Seranoham en Parmaham

DESSERTS

Tiramisu €2,50/stuk

Chocomousse van het huis €2,50/stuk

3 dessert glaasjes €8,50/assortiment
framboos, passievrucht
en chocolade

Roomdessert €2,50/stuk
met speculaas en framboos

Rijstpapje €2,00/stuk
op grootmoeders wijze

Kaasschotel €13,00/pers
6 soorten kaas 200 gr.

NIEUW! WAARDEBONNEN

De feestdagen staan voor de deur!

Wil je iemand verrassen met iets lekkers?

Met een waardebon van onze slagerij geef je niet zomaar vlees,
maar een moment van samen genieten.

Natuurrundsvlees van vrouwelijke jonge
dieren! Varkens-, kalfs- en lamsvlees van
de beste kwaliteit.

Kalkoenvlees, kalkoenrollade, verse
rundstongen, parelhoen, konijn, gevul-
de kalkoen of gevulde kalkoenfilet zijn
eveneens te verkrijgen, gelieve tijdig te
bestellen.

Alle andere wild en gevogelte
(specialiteiten) zoals patrijs, fazant, ree,
everzwijn... zijn ook verkrijgbaar
op bestelling.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

MAANDAG 22/12 & DINSDAG 23/12
open van 7u45 tot 16u

WOENSDAG 23/12
open van 7u45 tot 13u

DONDERDAG 25/12
enkel afhaling van 10u tot 11u

VRIJDAG 26/12
open van 10u tot 18u

ZATERDAG 27/12
open van 7u45 tot 13u

ZONDAG 28/12
enkel afhaling om 10 u

MAANDAG 29/12 & DINSDAG 30/12
open van 7u45 tot 16u

WOENSDAG 31/12
open van 7u45 tot 13u

DONDERDAG 01/01/2026
enkel afhaling van 10u tot 11u

VRIJDAG 02/01
open van 10u tot 18u

ZATERDAG 03/01
open van 7u45 tot 13u

ZONDAG 04/01
enkel afhaling om 10 u

MAANDAG 05/01 & DINSDAG 06/01
gesloten

Prijzen kunnen variëren volgens marktaanbod.
Informeer naar onze dagprijzen.

Deze folder vervangt alle vorige uitgaven
en is geldig vanaf 31 oktober 2025

BESTEL TIJDIG!

Kerstdag : bestellen tot ten laatste zaterdag 16 december
Nieuwjaar : bestellen tot ten laatste zaterdag 23 december

OPGEPAST! Bij volzet kan dit ook vroeger afgesloten worden
zoals de laatste jaren het geval was.

Gelieve de bestelling voor de feestdagen
door te geven op onze

webshop www.slagerijkristof.be (onze voorkeur).

Zie knop “Bestel voor eindejaar”

of via de bestellijst die je kan krijgen in de winkel.

OPGELET : Na de bestelling op de webshop ontvangt u
een bevestigingsmail.

Indien u deze mail niet hebt ontvangen,
hebben we ook GEEN bestelling ontvangen.

TIPS EN WEETJES VOOR TIJDENS DE FEESTDAGEN!

Bestel tijdig want volzet is volzet, dan worden er geen feestmaaltijden
meer aanvaard.

Bij doorgeven van uw feestmaaltijd wordt uw correct
e-mailadres gevraagd.

Op kerstavond en oudejaarsavond wordt er gesplitst om
afhaalmomenten te verspreiden en wachttijden te verminderen.

- Gezelligheidsschotels en gewone bestellingen af te halen
in de winkel.
- Warme gerechten en koude buffetten af te halen achteraan in de
garage. Heilige Geeststraat oprit tussen appartement nr 3 en nr 5.
- Parkeren kan in de Eeklostraat op de parking aan
frituur Wim.

Er zal opnieuw een beperkte mogelijkheid zijn om aan huis te
leveren binnen een straal van 10 km.

- Meerprijs van 10 € / per levering.
- Enkel levering op 24/12 en 31/12 tussen 9 u. en 14 u.
- Wij kiezen de uren om alles zoveel mogelijk te bundelen.
- Betalingen bij levering zullen enkel contant mogelijk zijn.

Bedankt voor uw begrip en medewerking.

**SLAGERIJ KRISTOF EN ZIJN TEAM WENSEN
IEDEREEN EEN VROLIJK EN EEN VOORSPOEDIG 2026!**

EINDEJAARSFOLDER 2025

*Elk feest begint
met lekker eten.*

**KWALITEITSSLAGERIJ
KRISTOF**

Marktpllein 16 • 9940 Ertvelde • T. 09 344 00 57

www.slagerijkristof.be • slagerij_kristof@hotmail.com

Din tot vrij 07u45 - 18u00 • zat 07u45 - 13u00 • ma en zon gesloten

APERITIEFHAPJES

KOUD

Mini-garnalen en cocktail	€2,50/stuk
Lepelhapje met gerookte zalmsalade	€2,50/stuk
Glaasje pasta, kort gebakken kip in honing-mostervinaigrette	€2,00/stuk
Meloenboll etje met parmaham	€2,00stuk
Zalmmousse met dille (enkel tijdens de feestdagen)	€2,50/stuk
Tapas Bordje (vanaf 2 pers.)	€12,00/pers
Olijfjes, Chorizo salami, Parmaham, gezouten Boeuf, salami Jésus de Lyon, kaasblokjes, tapenade, zongedroogde tomaatjes, 2 x Franse Brie, zilverajuintjes, augurk en mosterd, grillworst, droge wortsjes, kippenvleugeltjes + stokbroodjes en boter	



WARM

Kippenvleugeltjes	€0,50/stuk
Mini-pizza	€1,30/stuk
Mini-vidée met kip	€1,30/stuk
Mini-kaasrolletje	€1,30/stuk
Scampi duivelsausje	€1,80/stuk

FEEST SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€5/liter
Romig soepje met asperges	€5/liter
Butternutsoep met spekjes en croutons	€5/liter

VOORGERECHTEN

WARM

Scampi duivelsausje / 7 stuks	€10/pers
Tongrolletjes in preiroomsaus	€10/pers
Coquilles met kreeftensausje en garnalen / 6 stuks	€13/pers
Noordzee pannetje	€13/pers
Huisbereide kaaskrokot	€2,50/stuk
Huisbereide garnaalkrokot	€5,00/stuk
Garnituur (sla, tomaat, wortel, cocktailsaus + 1/2 citroen)	€2,50/pers

KOUD

Garnalencocktail	€10/pers
Runds carpaccio van wit blauw	€10/pers
Meloen met Parmaham	€10/pers

AARDAPPEL BEREIDINGEN

Verse huisbereide kroketjes	€6,00/20 stuks
Verse voorgebakken frietjes	€3,00/kg
Aardappelgratin 350gr.	€3,00/pers
Aardappelpuree 350gr.	€2,50/pers



HOOFDGERECHTEN

Aardappelbereidingen (krokotjes, frietjes of gratin) zijn niet inbegrepen

VLEES

Hertenkalfilet met jagersaus, boschampignons, peertje en warme groenteschotel	€25,00/pers
Stoofpotje van wild met raapjes en Brusselse spruitjes met warme groenteschotel	€21,00/pers
Medaillon van kalf met champignons en warme groenteschotel	€23,00/pers
Orloffgebraad met Archiducsaus en warme groenteschotel	€18,00/pers
Varkenshaasje op Ardense wijze met warme groenteschotel	€19,00/pers
Suprème van jonge kalkoen in zacht roomsausje met roze peper en warme groenteschotel	€19,00/pers
Huisbereide beenhesp met honingsausje en bieslook en met warme groenteschotel	€18,00/pers
Varkenswangetjes met Augustijnbier en warme groenteschotel	€22,00/pers

VIS

Duo van Schotse zalm en en scampi in romig sausje vergezeld van fijne worteltjes, prei en een kreeften sausje	€24,00/pers
Vispannetje hoofdgerecht witte vis, zalm, tongrolletjes, scampi, coquilles en grijze garnalen in zacht visserssausje	€22,00/pers
Kabeljauwhaasje met witte wijn saus, stoemp van prei, tomaatjes en garnaaltjes	€24,00/pers

Om fouten te vermijden: maximum 2 verschillende voor- en hoofdgerechten kiezen uit deze folder per bestelling

Alle warme gerechten dienen opgewarmd te worden op 160°C in een voorverwarmde oven (naargelang de oven) ongeveer 45min. en zeker tijdig controleren

GROENTESCHOTELS

Warme groenteschotel	€7,00/pers
Fijne ui, wortelblokjes en raapjes gestoofd, groentekrans van broccoli, bloemkool, boontjes, spruitjes, knolselder, gestoofd met hoeveboter, half tomaatje & kort gebakken witloof	
Koude groenteschotel	€5,50/pers
Wortel, selder, wittekool in curry, tomaat, aardappel in de tartare, bloemkool, gemengde salade	
Koude Pasta's	
Zomersalade, lentesalade, Griekse pasta, Italiaanse pasta	



SAUZEN

KOUD	ALLES PER 150GR - €2/POTJE
Tartaar	Mayonaise
Looksaus	Zigeunersaus
Cocktail	Curry-mayonaise

WARM ALLES PER HALVE LITER - €6/POTJE

Archiducsaus
Bearnaisesaus
Ardense saus (met spekjes)
Roze pepersaus (kalkoen, kip, kalfsvlees)

GEZELLIGHEIDS SCHOTELS

Fondue vleesschotel (350 gr./pers) Runds-, varkens- en kalkoenvlees 4 soorten kruidenballetjes, spekvinkjes en mini-worstjes	€12,00/pers
Fondue maison (350 gr./pers) Runds-, kalkoen-, kalfsvlees en varkenshaasje, 4 soorten kruidenballetjes, spekvinkjes en mini-worstjes	€14,00/pers

Kinderfondue (150 gr./pers) Kruidenballetjes, worstjes en grillworst	€5,00/pers
--	------------

Extra kruidenballetjes 10 stuks per doosje	€2,50/doosje
--	--------------

Gourmet vleesschotel Steakje, spekvink, varkensmedaillon, mini-brochetje, chipolata, hamburger, kaasburger, kippenhaasje, gekruid varkenslapje, kipburger	€13,00/pers
---	-------------

Pannenkoekendeeg en aardappeltjes om te bak- ken komen erbij als de groenteschotel wordt genomen

Kindergourmet worstje, hamburger, kaasburger, grillworst, kipburger	€5,00/pers
---	------------

Steengrill vleesschotel Biefstuk, lamsfilet, medaillon van varkenshaasje, kalfssteakje, mini-brochetje, hamburger, chipolata, cordon bleutje, gekruid varkenslapje, kippenhaasje	€14,00/pers
--	-------------

Luxe steengrill vlees- en visschotel Kalfssteakje, lamsfilet, steakje, varkenshaasje, 3 scampi's per persoon, kipchipolata, brochetje van kalf, St.-Jacobsvruchtje, kalfsburgertje, hertenfilet of zalm, Merguez worstje	€16,00/pers
--	-------------

Bij fondue, gourmet, steengrill en luxe steengrill compleet, zijn er zigeunersaus, tartaar, cocktail en mayonaise inbegrepen

KOUDE BUFFETTEN

Vleesbuffet Gandaham met cavaillon, beenhesp met asperges, kippenboutjes, frikandon, rosbeef, huisbereide paté met uienconfituur, salami, kippenwit, tomaat-garnaal, koude groenteschotel, pasta, rijst en fruit, klein beetje kaas, aardappelsalade, 4 koude sausjes	€21,00/pers
---	-------------

Vis- en vleesbuffet Gandaham met cavaillon, beenhesp met asperges, kippenvleugeltje, 1/2 frikandon, gepocheerde zalm, gerookte zalm, tomaat-garnaal, forelfilet, kort gebakken scampi 2 stuks, perzik met tonijn salade, koude groenteschotel, pasta, rijst en fruit, klein beetje kaas, aardappelsalade, 4 koude sausjes	€28,00/pers
---	-------------

Kinderbuffet Frikandon, hespenworst, boerenringworst, kippenwit, cavaillon, tomaat-garnaal + een beetje koude groenten	€9,00/pers
--	------------