Breugeltafel €17,00/pers
(enkel vanaf 6 personen)
bloedworst, witte worst, kippenboutje, boerenpaté, keelstuk, frikandon, meloen met parma, tomaat-garnaal, boerenring, hoevekaas, hoofdvlees, groentjes, sausjes en aardappeltjes in tartaar

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, gourmetsalami, boerenham, droge worst, grillworst, frikandon, filet de sax

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

VERRASSINGSBROOD

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 zalmsalade, paardenfilet, rundsfilet, ganda, serranoham en parmaham

DESSERTS

Tiramisu €2,50/stuk

Chocomousse van het huis €2,50/stuk

3 dessertglaasjes €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 g

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

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

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

OPENINGSUREN
TIJDENS DE FEESTDAGEN

MAANDAG 21/12
open van 7u45 tot 13u

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

DONDERDAG 24/12
open van 7u45 tot 13u

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

ZATERDAG 26/12
open van 7u45 tot 14u

ZONDAG 27/12
enkel afhaling van 10u tot 11u

MAANDAG 28/12
open van 7u45 tot 13u

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

DONDERDAG 31/12
open van 7u45 tot 13u

VRIJDAG 01/01/2027
enkel afhaling tussen 10u en 11u

ZATERDAG 02/01
open van 7u45 tot 14u

ZONDAG 03/01
enkel afhaling van 10u tot 11u

Prijzen kunnen variëren volgens marktaanbod. Informeer naar onze dagprijzen.

Deze folder vervangt alle vorige uitgaven en is geldig vanaf 31 oktober 2026

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.

EINDEJAARSFOLDER 2026

Elk feest begint met lekker eten.

BESTEL TIJDIG!

Kerstdag: bestellen tot ten laatste **donderdag 17 december**
Nieuwjaar: bestellen tot ten laatste **donderdag 24 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 eindejaarswebshop **www.slagerijkristof.be** (onze voorkeur om fouten te vermijden).
Zie knop "Bestel voor eindejaar"
of via de bestellijst die je kan krijgen in de winkel.

OPGELET: Na de bestelling op de eindejaarswebshop 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 spreiden 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 2027!

KWALITEITSSLAGERIJ KRISTOF

Marktplein 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
Openingsuren tijdens de feestdagen, zie achteraan deze folder

APERITIEFHAPJES

KOUD

Mini-garnalencocktail	€2,50/stuk
Lepelhapje met gerookte zalmsalade	€2,50/stuk
Glaasje pasta, kort gebakken kip in honing-mosterdvinaigrette	€2,00/stuk
Meloenbolletje met parmaham	€2,00/stuk
Zalmmousse met dille (enkel tijdens de feestdagen)	€2,50/stuk
Tapasplank (4 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 worstjes, kippenvleugeltjes + stokbroodjes en boter	€36,00/plank



WARM

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

FEESTSOEPEN

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
Noordzeepannetje	€13/pers
Huisbereide kaaskroket	€2,50/stuk
Huisbereide garnaalkroket	€4,00/stuk
Garnituur bij kaas- & garnaalkroket (sla, tomaat, wortel, cocktailsaus + 1/2 citroen)	€2,50/pers

KOUD

Garnalencocktail	€10/pers
Rundscarpaccio 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 350 g	€3,00/pers
Aardappelpuree 350 g	€2,50/pers



HOOFDGERECHTEN

Aardappelbereidingen (kroketjes, frietjes of gratin) zijn niet inbegrepen

VLEES

Hertenkalffilet 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 arme groenteschotel	€18,00/pers
Varkenshaasje op Ardense wijze met warme groenteschotel	€19,00/pers
Suprême van jonge kalkoen in zacht roomsausje met roze peper en warme groenteschotel	€19,00/pers
Huisbereide beenhesp champignonsaus of zigeunersaus (keuze) 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 een kreeftensausje vergezeld van fijne worteltjes en prei	€24,00/pers
Vispannetje hoofdgerecht witte vis, zalm, tongrolletjes, scampi, coquilles en grijze garnalen in zacht visserssausje	€22,00/pers
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus, 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 ongeveer 45 min. opgewarmd te worden op 160 °C in een voorverwarmde oven (naargelang de oven) en zeker tijdig controleren.

GROENTESCHOTELS

Warme groenteschotel fijne ui, wortelblokjes en raapjes gestoofd, groentekrans van broccoli, bloemkool, boontjes, spruitjes, knolselder, gestoofd met hoeveboter & kort gebakken witloof	€7,00/pers
Koude groenteschotel wortel, selder, wittekool in curry, tomaat, aardappel in de tartaar, bloemkool, gemengde salade	€5,50/pers

KOUDE PASTA'S — ALLES PER 500 G

Zomersalade kort gebakken kip, honing-mosterdvinaigrette en groenten	€4,10
Lentesalade (vegetarisch) komkommersalade en pasta	€3,75
Griekse pasta (vegetarisch) rode pesto, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en paprika	€3,95
Italiaanse pasta zongedroogde tomaten, look en chorizo	€4,30
Fitnesspasta kippenwit, komkommer, zachte vinaigrette en tomaat	€4,45



SAUZEN

KOUD — ALLES PER 150 G - €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 g/pers) Runds-, varkens- en kalkoenvlees, 4 soorten kruidenballetjes, spekvinkjes en mini-worstjes	€12,00/pers
Fondue maison (350 g/pers) Runds-, kalkoen-, kalfsvlees en varkenshaasje, 4 soorten kruidenballetjes, spekvinkjes en mini-worstjes	€14,00/pers
Kinderfondue (150 g/pers) Kruidenballetjes, worstjes en grillworst	€5,00/pers
Gourmet vleesschotel Steakje, spekvink, varkensmedaillon, mini-brochetje, chipolata, hamburger, kaasburger, kippenhaasje, gekruid varkenslapje, kipburger	€13,00/pers
Pannenkoekendeeg en aardappeltjes om te bakken 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.-Jakobsvruchtje, 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

EXTRA BIJ FONDUE

10 extra mini-worstjes	€3,5/doosje
10 extra spekvinkjes	€3,5/doosje
10 extra kruidenballetjes	€3/doosje

KOUDE BUFFETTEN

Vleesbuffet Gandaham met cavaillon, beenhesp met asperges, kippenboutjes, frikandon, rosbief, huisbereide paté met uienconfituur, salami, kippenwit, tomaat-garnaal, koude groenteschotel, pasta, 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 tonijnsalade, koude groenteschotel, pasta, 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