



MENUKAART

BOORDEVOL LEKKERE GERECHTEN EN SUGGESTIES

VERS
VOOR U
GEMAAKT

VERCAMMEN

Buizegemlei 30 - 2650 Edegem
Tel: 03/457.34.59 - www.slagerijpetervercammen.be

AANDACHT!!!

Door het coronatijdperk zijn wij genoodzaakt om onze folder dit jaar een beetje te beperken. Wij vragen u de samenstelling van de schotels **niet** te wijzigen. Zo kunnen we u optimale service en goed verloop garanderen.

Om uw bestelling met de beste zorgen te kunnen uitvoeren vragen we u tijdig te bestellen.

Uiterste besteldatum kerstperiode: ZATERDAG 19/12*

Uiterste besteldatum nieuwjaar: ZATERDAG 26/12*

(*enkel geldig wanneer we niet vroegtijdig volzet zijn)

Om alles zo veilig mogelijk te laten verlopen vragen wij om zo veel mogelijk op voorhand te betalen en er rekening mee te houden dat wij 23/12 en 30/12 (namiddag) gesloten zijn en dat wij op 24/12 en 25/12 en 31/12 enkel open zijn om bestellingen af te halen. **ALLES** (ook charcuterie en vers vlees) voor die dagen dient dus op voorhand besteld te worden.

DIT ZIJN ONZE OPENINGSUREN

Ook hierbij werd rekening gehouden met corona.



KERSTMIS

Dinsdag 22 december	8.30u - 13u en 13.30u - 18u
Woensdag 23 december	8.30u - 13u
Donderdag 24 december	enkel afhalen bestellingen van 8.30u - 16u
Vrijdag 25 december	enkel afhalen bestellingen van 11u - 12.30u
Zaterdag 26 december	8.30u - 17u
Zondag 27 december	8.30u - 12.30u

NIEUWJAAR

Dinsdag 29 december	8.30u - 13u en 13.30u - 18u
Woensdag 30 december	8.30u - 13u
Donderdag 31 december	enkel afhalen bestellingen van 8.30u - 16u
Vrijdag 01 december	GESLOTEN
Zaterdag 02 december	8.30u - 17u
Zondag 03 december	GESLOTEN



HAPJES

- 01 - Hapjes uit eigen werkhuis mix** € 15,60 /12st
Mini videe met kip
Mini videe met kaas
Mini pizza
Worstenbroodje opgevuld met kalfsgehakt
Gevulde minivide met garnaal
- 02 - Worstebroodjes uit eigen werkhuis** € 15,60 /12st
- 03 - Zuiderse Tapasschotel** € 34,00 /4pers
perfect voor bij het aperitief
(minimaal voor 4 personen te bestellen)
- 04 - Minisandwiches** € 1,40 /st
belegd met ruim assortiment van
charcuteriewaren en salades

FEESTSOEPEN

- 09 - Aspergeroomsoep** € 5,90 /l
met gerookte zalm
- 10 - Tomatensoep met balletjes** € 4,90 /l
- 11 - Witloofsoep** € 7,00 /l
met grijze garnalen
- 12 - Bospaddestoelensoep** € 6,50 /l
- 13 - Pompoensoepje** met verse garnalen € 6,80 /l
- 14 - Bisque d'homard** € 9,50 /l

KOUDE VOORGERECHTEN

- 24 - Trio van wildpasteien** € 9,80 /pers
vergezeld met konfijten en notenganituur
(verkrijgbaar vanaf 15/10 tem 15/01)
- 25 - Plateau van gerookte vis** € 11,90 /pers
afgewerkt met grijze garnalen
- 26 - Carpaccio van 'Belgisch Witblauw' rund** € 12,50 /pers
met rucola en parmezaanschijfjes
- 28 - Vitello Tonato** € 9,00 /pers

WARME VOORGERECHTEN

- 15 - Vispannetje** € 12,00 /pers
met 3 soorten vis (zalm, tongfilet, kabeljauw)
- 17 - Verse garnaalkroketteren** € 9,80 /2st
(2 stuks)
- 18 - Verse kaaskroketteren** € 4,10 /2st
(2 stuks)
- 19 - Koninginnehapje** € 4,50 /st
- 20 - St Jacobsschelp** € 9,80 /st
verrijkt met rivierkreeftje
- 21 - Scampi v/d chef** € 10,20 /pers
(6 stuks)



HOOFDGERECHT VLEES

- 32 - Filet van jonge everzwijn** € 18,70 /pers
in veenbessensaus met witloof, boschampionns,
appeltje met veenbessen en gemarineerd peertje
- 33 - Winterkalkoen** € 14,80 /pers
in druivensaus met groentekrans (witloof, spruitjes,
wortelen, boontjes met spek)
- 35 - Wildragoût van de chef** € 18,50 /pers
met groentekrans (witloof, boontjes met spek,
appeltje met veenbessen en gemarineerd peertje)
- 37 - Varkenshaasje** € 16,50 /pers
in portosaus met groentekrans (witloof, spruitjes,
wortelen, boontjes met spek)
- 39 - Parelhoenfilet** € 19,70 /pers
in een fine champagnesaus en groentekrans
(witloof, spruitjes, wortelen, boontjes met spek)

!!!Let op!!! Puree, Kroketten, Krieltjes,...
zijn apart te bestellen.

HOOFDGERECHT VIS

- 40 - Tongfilet (5st)** € 18,90 /pers
in kreeftensaus met huisgemaakte puree,
afgewerkt met prei en grijze garnalen
- 41 - Kabeljauwhaasje** € 18,90 /pers
mooi stuk kabeljauwhaasje op een bedje van
prei, afgewerkt met een preiroomsausje en
huisgemaakte puree
- 42 - Gegrilde zalm** € 18,50 /pers
in een choronsaus en gegrilde groene
asperges en huisgemaakte puree

MENU

vanaf 2 personen

€ 35,00 /pp

Scampi v/d chef

Pompoensoep met grijze garnalen

Parelhoenfilet m fine champagnesaus en

aardappelkroketten

assortiment van mini-soirées



AARDAPPELPRODUKTEN

- 49 - Puree** € 2,25 /pers
220 g
- 51 - Aardappelkroketten** € 3,50 /doosje
per 10 stuks
- 53 - Kruidige krieltjes** € 2,50 /pers
200 g
- 54 - Gratin dauphinoise** € 2,50 /pers
220 g

Elk gerecht is oven- en tafelklaar,
inclusief warme groenten.
Bij de menu's zijn er geen
wijzigingen mogelijk.

WARME SAUZEN

- 200 gr/pers**
- 55 - Appelsiensaus** € 2,80 /pers
- 56 - Peperroomsaus** € 2,80 /pers
- 57 - Béarnaisesaus** € 2,80 /pers
- 58 - Champignonsaus** € 2,80 /pers
- 59 - Wildsaus** € 2,80 /pers
- 60 - Portosaus** € 2,80 /pers

APART TE VERKRIJGEN

- Appeltjes met veenbessen** € 2,50 /st
- Peertjes met passievruchtensap** € 1,40 /st
- Peertjes met rode wijnmarinade** € 1,40 /st

MET SMAAK EN PASSIE, DAAR GAAN WE VOOR!

WILD OM ZELF TE BEREIDEN

Kalkoen	€ 9,00 /kg	Kwartels	€ 3,40 /st
Bosduiffilet	€ 37,00 /kg	Fazantenhen gespekt	€ 17,20 /st
Konijn	€ 14,80 /kg	Fazantenhaan gespekt	€ 19,30 /st
Konijnrollade	€ 35,90 /kg	Fazantenfilet	€ 33,00 /kg
Konijnenbillen	€ 32,20 /kg	Everzwijnfilet	€ 39,60 /kg
Konijnenruggen	€ 26,90 /kg	Everzwijnragoût	€ 25,85 /kg
Hazerug (900gr)	€ 35,20 /st	Reefilet	€ 70,40 /kg
Hazerugfilet	€ 70,50 /kg	Hertenfilet	€ 47,00 /kg
Eendeborstfilet	€ 27,40 /kg	Hertengebraad	€ 35,50 /kg
		Parelhoenfilet (300gr)	€ 33,30 /kg

Vanzelfsprekend ook in ons assortiment

Rosbief, tournedos, varkensgebraad, varkenshaas, kalfsgebraad, medaillons, kip, kalkoen, lams, enz



84 - KLASSEBUFFET

€ 26,90 /pers

vers gebakken varkensgebraad

hespenrolletjes met asperges

gebakken kipfilet

parma met meloen

versgerookte Noorse zalm

gerookte forel

gevulde tomaat met grijze Noordzeegarnaal

gevuld glaasje met tonijn + perzik

gekookte zalm

met bijhorende groenten, aardappelsla,

sauzen en brood

Aan onze koude buffetten zijn

geen wijzigingen mogelijk.



85 - KOUDE VLEESSHOTEL 'HOEVEWEELDE'

€ 16,50 /pers

versgebakken kalkoengebraad,

rosbief

2 hespenrolletjes

gebakken kipfilet

glaasje tonijn + perzik

Geschikt op een bedje van krokante sla en

omringd met verse groenten, vers fruit,

aardappelsla en bijhorende sauzen.

optie: tomaatgarnaal +€ 5,50 /pers



GEZELLIG TAFELN

67 - FONDUE

vanaf 2 personen

€ 12,50 /pers

kruidenballetjes
spekrolletjes
varkensfilet
runder- en kipfilet
(±350 g eerste keus vlees)

69 - KINDERGOURMET

vanaf 2 personen

€ 7,00 /kind

hamburger
kippenworst
kalfsworstje
slavinkje

68 - TEPAN YAKI

vanaf 2 personen

€ 15,90 /pers

scampi
zalmsteak
steak maison
varkensoester
gemengde saté
huisgemaarineerde lamsfilet
oosterse kipfilet
kalkoen pikantje

71 - KLASSE GOURMET

vanaf 2 personen

€ 13,90 /pers

lamsfilet
varkenshaasje
hamburger
pitta
kippenworstje
kruidentournedos
slavinkje
kippenboomstammetjes
scampi

Wijzigingen zijn niet mogelijk!!



72 - ALL IN ONE GOURMET

vanaf 4 personen

€ 21,80 /pers

lamsfilet
varkenshaasje
hamburger
pitta
kippenworstje
kruidentournedos
slavinkje
kippenboomstammetjes
scampi
+ KOUDE GROENTEN + KOUDE SAUZEN
+ BROOD (1/4 stokbrood/pers)

TOPPER
VAN UW KLASSESLAGER!

73 - WILDGOURMET

vanaf 2 personen

€ 23,50 /pers

everzwijnfilet
hazenrugfilet
reefilet
eendenborstfilet
parelhoen
aangepaste wildsauzen
verse boschampignons

75 - KOUDE GROENTEN

€ 7,50 /pers

komkommer in oliedressing
verse fijne boontjes
tomaatjes
vers geraspte worteltjes
lekkere aardappelsla

76 - WARME GROENTEN

€ 8,00 /pers

worteltjes
witloof
spruitjes
boontjes met spek

KOUDE SAUZEN VERKRIJGBAAR

€ 1,20 /pers

cocktailsaus
looksaus
tartaar
currysous

APART TE VERKRIJGEN

Appeltjes met veenbessen € 2,50 /st
Peertjes met passievruchtensap € 1,40 /st
Peertjes met rode wijnmarinade € 1,40 /st

Wijzigingen zijn niet mogelijk!!

BESTEL TIJDIG UW PRODUCTEN EN GENIET VAN EEN HEERLIJK FEESTMENU!

TRADITIONELE KERSTOPPER!!

77 - GEVULDE HOEVEKIP

€ 23,50 /st

vers - om zelf te bakken

van 1,5 kg – goed voor 3 à 4 pers
(braden op 150° gedurende 2u.)

Te kiezen uit:

- 1 - Appel en rozijnen
- 2 - Mandarijntjes
- 3 - Truffel

78 - GEVULDE KALKOENFILET

€ 22,00 /kg

opgevuld met kalfsgehakt
mandarijntjes
champignons
rozijntjes
cognac



KAASSCHOTELS

Aangepaste Franse en Belgische kazen, afgewerkt met fruitassortiment en een notenmengeling.

- 80 - als hoofdgerecht** € 14,20 /pers
+ gratis half stokbrood per persoon
- 81 - als dessert** € 9,50 /pers

WAT DACT U VAN ONZE LEKKERE DESSERTEN?

- 62 - Forêt noir (zwartewoudbuche)** € 3,95 /pers
chocolade biscuit, chocomousse,
slagroom, kriekjes, overgoten met ganache
- 63 - Assortiment van mini-soirées** € 4,80 /pers
3 stuks/pers
- 64 - IJsroombuche vanille-mokka** € 3,75 /pers
4/6/8 personen
- 65 - IJsroombuche vanille-stracciatelle** € 3,75 /pers
4/6/8 personen
- 66 - Chocolademousse** € 2,40 /st



APERITIEVEN EN WIJNEN

ONZE SUGGESTIES

BUBBELS

- 1 - Chevalier Royal** € 10,90 /fles
schuimwijn uit luxemburg
- 2 - Cava Noche Brut** € 11,80 /fles
- 3 - Cava torremar** € 12,90 /fles

WITTE WIJNEN

- 1 - Domaine Touraine Bellevue 2019 - Sauvignon - ligier d'argent** € 11,70 /fles
schitterende, mooie fruitige, typische, pittige Sauvignon. Net een kleine Sancerre
- 2 - Les Hauts de Lalande 2019 - Chardonnay - Viognier - Chasan** € 10,00/fles
de rijping op eik geeft een volle smaak

RODE WIJNEN

- 1 - Passitivo Primitivo 2018 Puglia** € 11,20 /fles
appasimento geeft rijke druifjes boordevol smaak, ideaal voor wild gerechten
- 2 - L'Affranchi 2018 - Syrah - Grenache - Carignan** € 10,90 /fles
een buitengewoon mooie wijn die fruit en terroir harmonieus tot zijn recht brengt bij uw vlees-gerechten





WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND

2021

WWW.KLASSESLAGER.BE



TIP
BESTEL
TIJDIG



Uiterste besteldatum kerstperiode ZATERDAG 19/12*
Uiterste besteldatum nieuwjaar ZATERDAG 26/12*

(*enkel geldig wanneer we niet vroegtijdig volzet zijn)

Om alles veilig te laten verlopen vragen wij om zo veel mogelijk op voorhand te betalen en **alles** te bestellen (ook charcuterie en vers vlees)

DIT ZIJN ONZE OPENINGSUREN.

Ook hierbij werd rekening gehouden met corona

KERSTMIS

Dinsdag 22/12: 8.30u - 13u en 13.30u - 18u

Woensdag 23/12: 8.30u - 13u

Donderdag 24/12: enkel afhalen bestellingen van 8.30u - 16u

Vrijdag 25/12: enkel afhalen bestellingen van 11u - 12.30u

Zaterdag 26/12: 8.30u - 17u

Zondag 27/12: 8.30u - 12.30u

NIEUWJAAR

Dinsdag 29/12: 8.30u - 13u en 13.30u - 18u

Woensdag 30/12: 8.30u - 13u

Donderdag 31/12: enkel afhalen bestellingen van 8.30u - 16u

Vrijdag 01/01: GESLOTEN

Zaterdag 02/01: 8.30u - 17u

Zondag 03/01: GESLOTEN

VERCAMMEN

Buizegemlei 30 - 2650 Edegem

Tel: 03/457.34.59

www.slagerijpetervercammen.be



LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES! #KLASSESLAGER

36_2020_1500