

Feestfolder

2025-2026



Aperitiefhapjes

(HAPJES BAKKEN IN DE OVEN 180°C VOORVERWARMD 6-8 MINUUTJES)

- Aperopizza € 1,50/st
- Aperovidee € 1,50/st
- Aperokaas/ham € 1,50/st
- Aperovis/garnaal € 2,00/st
- Bruschetta geitenkaas en spek (4stuks) € 10,50
- Bruschetta chorizo en tomaat (4stuks) € 10,50
- Hartige wafeltjes (9stuks) € 16,50
- Mini kaasrolletes (8stuks) € 16,50
- Lookbroodjes (4stuks) € 3,50

Tappasshotels

KLASSIEKE TAPASSCHOTEL (2 PER.) - € 25,50

(Fijne kop, kaasblokjes, aperoburger, gevulde wrap, gerookte ham, krabsla met toastjes)

ZUIDERERE TAPASSCHOTEL (2 PER.) - € 28,50

(Sweet pepper dip, Italiaans gebraad, saltufo, Italiaanse ham, zongedroogde tomaatjes, olijftjes met look & toastjes)

Soepen

- Tomatenroomsoep met balletjes € 3,50/per
- Romige kippensoep met kipblokjes € 3,50/per
- Romige paprika-soep met spekjes € 3,50/per
- Bospaddenstoelensoep € 4,00/per

Voorgerechten

KOUD

(onze koude voorgerechten zijn op een bord gedresseerd)

- Carpaccio van Belgisch Wit Blauw gearneerd € 16,50/per
- Vitello tonato gearneerd € 16,50/per
- Gravlax zalm € 17,50/per

WARM

(onze warme voorgerechten dienen thuis nog opgewarmd of opgebakken te worden)

- Traag gearneerd buikspek met bbq sausje € 15,50/per
- Koninginnenhapje € 14,50/per
- Vispannetje € 16,50/per
- Scampi's met een looksausje (6stuks) € 16,50/per
- Gevulde portobello  € 13,50/per



Hoofdgerechten

(AARDAPPELEN EN GROENTEN **INBEGREPEN**)
(ONZE GERECHTEN DIENEN THUIS NOG OPGEWARMD TE WORDEN)

VLEES

- Varkenshaasje met saus naar keuze € 20,50/per
- Gevuld varkenshaasje met brie, honing en noten € 25,50/per
- Rundstong met champignonsaus € 23,50/per
- Varkenswangen eigenbereid € 23,50/per
- Wildstoofpotje € 25,50/per
- Videe eigenbereid € 19,50/per
- Konijnenbouten met een zoet sausje € 24,50/per
- Gevulde kiprollade met een zoet sausje € 23,50/per

VIS

- Zalmfilet met bearnaisesaus € 25,50/per
- Scampi met looksausje € 24,50/per
- Vispannetje € 23,50/per

Sauzen

- Bearnaise-, boschampignon-, bourgondische-, grand veneur, pepersaus & zoete saus met ui € 19,50/kg

Wintergroenten

- Witloof, spruitjes, regenboogworteltjes, boontjes in courgette & duo van courgette met spekjes € 9,00/per

Aardappelen

- Verse kroketjes € 0,45/st
- Aardappelgratin € 14,50/kg
- Puree natuur € 10,50/kg
- Spinaziepuree met spekjes € 11,90/kg
- Gemarineerde krieltjes € 11,50/kg
- Gebakken krieltjes € 10,90/kg

Desserts

- Chocomousse € 3,50/st
- Tiramisu met crumble van speculaas € 4,00/st
- Tiramisu (klassiek) € 4,00/st
- Gold karamel mousse € 4,00/st
- Zoete verleiders (assortiment van 4 mini desserts) € 12,50



Buffetten

WARM BUFFET - MIN. 5 PER

€ 29,90/per

- Soep naar keuze
- Varkenshaasje met pepersaus
- Videe eigenbereid
- Kiprollade met veenbessensaus
- Scampi's met looksaus
- Wintergroentjes
- Gebakken krieltjes
- Gratin

BREUGHELBUFFET - MIN. 5 PER

€ 29,50/per

- Bereid stoofvlees
- Zwarte pensen / appelmoes
- Witte pensen
- Speklapjes v/h huis
- Frikandellen met krieken
- Boerenpaté & eigenbereide fijne kop
- Drumstickje
- Brood
- Spinaziepuree met spekjes
- Mosterd



KOUDBUFFET - MIN. 5 PER

€ 29,90/per

- Gebakken zalm
- Eigenbereide gerookte zalm
- Eitje met krabsalade
- Tonijn perzik
- Tomaat met grijze garnalen
- Wrap eigenbereid
- Gebakken rosbief
- Gerookte ham met meloen
- Gebakken kipfilet met ananas
- Groentebuffet
- Koude aardappelsalade
- Cocktail/mayonaise
- Broodjes assortiment

HAMBURGERBUFFET - MIN. 5 PER

€ 20,50/per

- 6 verschillende burgers (hamburger, kippenburger, preiburger, grill burger, pikante burger & hoeveburger)
- Mix ronde broodjes (6 per)
- Toppings (sla, tomaat, komkommer, ananas, bicky ui, kaas, spek & saus)

Winterbbq

€ 25,50/per

- Barbecueworst
- Gemarineerde kipfilet
- Hamburger
- Gemarineerd spek
- Gemarineerde saté
- Sparerib
- Zalm papillot
- Gratin & krieltjes
- Warme wintergroenten
- Warme saus



Specialiteiten

VLEES

- **Gourmet, Tepan Yaki gegaarneerd** € 15,00/per
(steak, varkenshaasje, kalkoenlapje, kippeggyros, saté, chipolata & hamburger)
- **Fondue gegaarneerd** € 15,00/per
(steak, kipblokjes, varkenshaasblokjes, kalkoenblokjes, spekvinkjes, 2 verschillende gehaktballetjes & chipolata)
- **Kindergourmet** € 7,50/per
(chipolata, hamburger, saté, kalkoengyros)

VIS

- **Gourmet, Tepan Yaki gegaarneerd** € 17,50/per
(zalmsteak, witte vis, tongrolletje, scampi, visgyros, visbrochette & visburger)

KOUDEGROENTENSCHOTEL

- voor fondue, gourmet & Tepan Yaki € 8,50/per

SAUZEN ZIJN INBEGREPEN BIJ ALLE GOURMETS EN FONDUE'S

Wildpatés

PATÉS

- Hert € 31,50/kg
- Fazant € 31,50/kg
- Eend € 31,50/kg
- Everzwijn € 31,50/kg

KONFIJTEN

- Veenbesssenkonfijt € 22,50/kg
- Uienkonfijt met appelsien € 22,50/kg
- Ardeense uienkonfijt met frambozen € 22,50/kg

Op bestelling

WILD

- Hert, ree, fazant, eend, everzwijn, patrijs, wild konijn & haas dagprijs

FEESTELIJK GEVOLGELTE

(Keuze uit vulling natuur, champignon en Appel & veenbes)

- Gevulde kalkoen (± 3 kg) dagprijs
- Gevulde kalkoenrollade (± 1,3 kg) dagprijs
- Gevulde braadkip (± 1,4 kg) dagprijs
- Gevulde parelhoen (± 1,5 kg) dagprijs
- Gevulde eend (± 1,7 kg) dagprijs

BELGISCHE KAASSCHOTEL

(Door ons geselecteerde kazen met een goede kennis van onze leverancier. Gegarneerd met fruit, vijgen, dadels en noten)

- Hoofdgerecht (300gr/per) € 17,50/per
- Dessert (150gr/per) € 13,50/per



Feestmenu's

FEESTMENU 1

€ 26,50/per

Tomatenroomsoep met balletjes



Varkenshaasje met pepersaus,
wintergroentjes & aardappelen naar keuze



Chocomousse

FEESTMENU 2

€ 46,50/per

4 warme hapjes



Romige paprikasoep met spekjes



Eigenbereide varkenswangen met
wintergroentjes & aardappelen naar keuze



Zoete verleiders
(assortiment van 4 mini desserts)

KIDSMENU

€ 15,00/per

Tomatenroomsoep met balletjes



Eigenbereide videe of balletjes in
tomatensaus



Chocomousse

DE FEESTMENU'S ZIJN TE BESTELLEN VANAF
2 PERSONEN EN WORDEN OMWILLE VAN
ORGANISATORISCHE REDENEN NIET
GEWIJZIGD.
BEDANKT VOOR HET BEGRIP!

Praktische info

HOE BESTELLEN?



Telefonisch

T: 014 37 37 34

M: +32 473 74 76 15



Via de webshop

www.echtesmaken.be



Via mail

hermansgeert@hotmail.com



OPENINGSUREN

Maandag 22 december:

Dinsdag 23 december:

Woensdag 24 december:

Donderdag 25 december:

Vrijdag 26 december:

Zaterdag 27 december:

Zondag 28 december:

Open van 8.30u tot 14u

Open van 8.30u tot 13u

Enkel open op bestelling van 8.30u tot 13u

Enkel open op bestelling van 10u tot 12u

Gesloten

Open van 8u tot 16u

Enkel open op bestelling van 7u30 tot 12u

Maandag 29 december:

Dinsdag 30 december:

Woensdag 31 december:

Donderdag 1 januari:

Vrijdag 2 januari:

Zaterdag 3 januari:

Zondag 4 januari:

Open van 8.30u tot 13u

Open van 8.30u tot 14u

Enkel open op bestelling van 8.30u tot 12u

Enkel open op bestelling van 11u tot 12u

Gesloten

Gesloten

Gesloten

Cadeaubon

Op zoek naar een smakelijk cadeau?

Met onze cadeaubon geef je gegarandeerd plezier aan elke vleesliefhebber!

Onze cadeaubonnen zijn altijd beschikbaar, het bedrag is vrij te kiezen.



Heeft het gesmaakt?

Wij bij Slagerij Geert, Wendy en zonen, zijn heel fel bezig met onze online status, daarom zouden wij het heel erg fijn vinden als jij een review zou willen achterlaten op één van onze online kanalen: Instagram, Facebook of Google.



INSTAGRAM



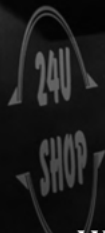
FACEBOOK



GOOGLE



Geert & Wendy



Slagerij Geert, Wendy & Zonen
Sint Martinusstraat 8 - 2470 RETIE