Feestfolder

2026 - 2027



Aperitiefhapjes

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

- Apero pizza € 1,50/st
- Apero videe € 1,50/st
- Apero kaas/ham € 1,50/st
- Apero vis/garnaal € 2,00/st
- Bruschetta geitenkaas en spek (4stuks) € 10,50
- Bruschetta chorizo en tomaat (4stuks) € 10,50
- Hartige wafeltjes (9stuks) € 16,50
- Lookbroodjes (4stuks) € 3,50

Tapasschotels

KLASSIEKE TAPASSCHOTEL (2 PER.) **€ 26,50**

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

ZUIDERSE TAPASSCHOTEL (2 PER.) **€ 28,50**

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

MIX BORDJE **€ 26,50**

(Assortiment van gesneden Iberico charcuterie)

BORDJE HANDGESNEDEN IBERICO HAM **€ 13,50**



Soepen

- Tomatenroomsoep met balletjes € 3,50/per
- Romige kippensoep met kipblokjes € 3,50/per
- Uiensoep met gemalen kaas € 3,50/per
- Bospaddenstoelensoep € 4,00/per

Voorgerechten

KOUD

(onze koude voorgerechten zijn op een bord gedresseerd)

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

WARM

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

- Traag gegaard buikspek met bbq sausje € 15,50/per
- Vispannetje € 16,50/per
- Scampi's met een looksausje (6stuks) € 16,50/per

Hoofdgerechten

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

VLEES

• Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 20,50/per
• Rundstong met saus naar keuze	€ 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, boontjes in courgette, worteltjes met gebakken uitjes & rode kool met appeltjes	€ 9,00/per

Aardappelen

• Verse kroketjes	€ 0,45/st
• Aardappelgratin	€ 14,50/kg
• Puree natuur	€ 10,50/kg
• Wortelpuree met spekjes	€ 11,90/kg
• Gemarineerde krieltjes	€ 12,50/kg
• Gebakken krieltjes	€ 11,90/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

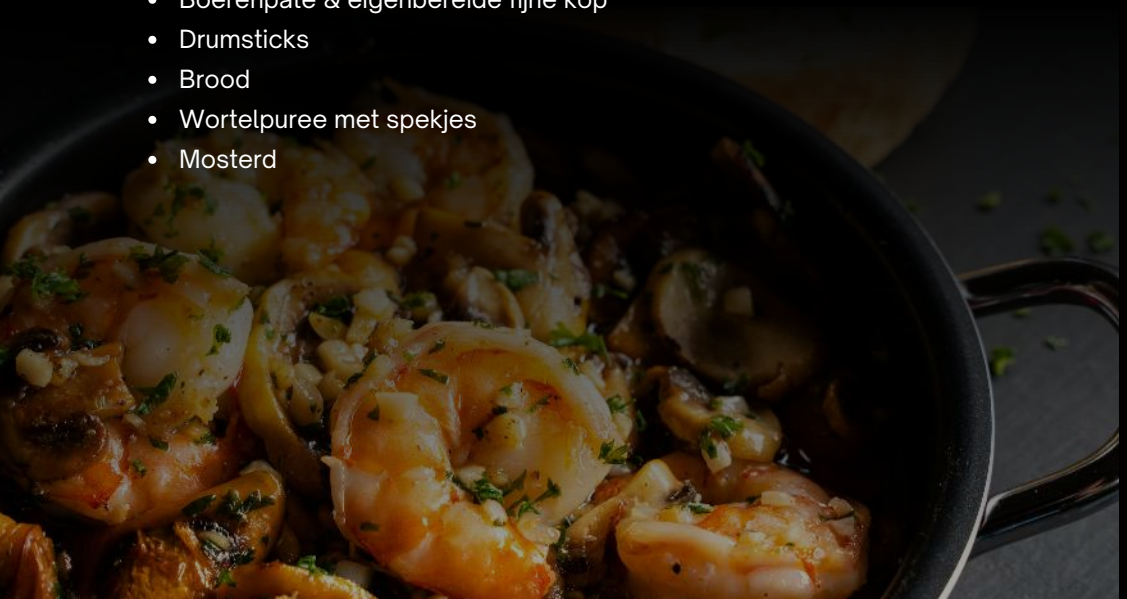
Buffetten

WARM BUFFET - MIN. 5 PER € 29,90/per

- Soep naar keuze
- Varkenshaasje met pepersaus
- Videe eigenbereid
- Kiprollade met zoet sausje
- 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
- Drumsticks
- Brood
- Wortelpuree 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

- 5 verschillende burgers (hamburger, kippenburger, preiburger, grill burger & hoeveburger)
- Mix ronde broodjes (5 per)
- Toppings (sla, tomaat, komkommer, ananas, bicky ui, kaas, spek & saus)

Winterbbq

€ 27,50/per

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



Specialiteiten

VLEES

- ***Gourmet, Tepan Yaki gegarneerd*** € 15,50/per
(steak, varkenshaasje, kalkoenlapje, kippegyros, saté, chipolata & hamburger)

- ***Fondue gegarneerd*** € 15,50/per
(steak, kipblokjes, varkenshaasblokjes, kalkoenblokjes, spekvinkjes, 2 verschillende gehaktballetjes & chipolata)

- ***Kindergourmet*** € 7,50/per
(chipolata, hamburger, saté, kippegyros)

VIS

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

KOUDE GROENTENSCHOTEL

- voor fondue, gourmet & Tepan Yaki € 9,00/per

SAUZEN ZIJN **INBEGREPEN** BIJ ALLE GOURMETS EN FONDUE'S

Karaktervol vlees

TXOGITXU — € 84,50/KG

Dit rundsvlees uit het Baskenland in Spanje wordt geselecteerd uit oudere, grasgevoerde koeien en staat bekend om zijn diepe marmering, boterzachte textuur en intense aroma.

FRANSE HOLSTEIN — € 42,50/KG

Opgegroeid in de groene Franse weilanden ontwikkelt dit rundsvlees zijn kenmerkende vetmarmering en dieprode kleur. Het resultaat is smaakvol rundsvlees met een stevige structuur en heerlijk malse beet.

RUBIA GALLEGA — € 84,50/KG

Dit exclusieve Spaanse runderras uit Galicië staat bekend om zijn karakteristieke gelige vet en mooie marmering. Het vlees onderscheidt zich door zijn rijke, intense smaak en uitzonderlijke malsheid.

AROUQUESA — € 81,50/KG

Dit authentieke runderras is afkomstig uit de groene bergstreken van Portugal en heeft een rijke culinaire traditie. Het staat bekend om zijn fijne structuur, sappigheid en karaktervolle smaak

BELGISCH WIT-BLAUW — € 33,50/KG

Het Belgisch Witblauw is een trots Belgisch runderras dat garant staat voor hoogwaardig, mals en smaakvol rundvlees. Dankzij zijn uitstekende vleeskwaliteit is het een echte favoriet voor wie houdt van puur, lokaal en verfijnd rundvlees.

EEN SELECTIE VOOR DE FIJNPROEVER — € 31,50

Waarom kiezen als je ze allemaal kan proeven?
Ontdek onze exclusieve runderrassen in één uniek proefpakket. Laat je verrassen door de smaakvolle diversiteit ; van verfijnd tot krachtig van smaak, en ontdek jouw favoriet.

VOOR MEER INFORMATIE VRAAG NAAR NEEL. WIJ VRAGEN JULLIE VRIENDELIJK DEZE SPECIALE STUKKEN VLEES TIJDIG TE BESTELLEN.

BEDANKT VOOR HET BEGRIP!



Wildpatés

PATÉS

• Hert	€ 32,50/kg
• Fazant	€ 32,50/kg
• Eend	€ 32,50/kg
• Everzwijn	€ 32,50/kg

KONFIJTEN

• Veenbessenkonfijt	€ 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, noten en konfijten)

• Hoofdgerecht	€ 21,50/per
• Dessert	€ 16,50/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

✦ ✦ ✦

Bospaddenstoelensoep

✦ ✦ ✦

Eigenbereide varkenswangen met
wintergroentjes & aardappelen naar keuze

✦ ✦ ✦

Zoete verleiders
(assortiment van 4 mini desserts)

KIDSMENU **€ 15,00/per**

Tomatenroomsoep met balletjes

✦ ✦ ✦

Puree met 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 21 december:	Gesloten
Dinsdag 22 december:	Open van 8.30u tot 14u
Woensdag 23 december:	Open van 8.30 tot 13u
Donderdag 24 december:	Enkel open op bestelling van 8.30u tot 13u
Vrijdag 25 december:	Enkel open op bestelling van 10u tot 12u
Zaterdag 26 december:	Open van 9u tot 16u
Zondag 27 december:	Enkel open op bestelling van 7u30 tot 12u

Maandag 28 december:	Gesloten
Dinsdag 29 december:	Open van 8.30u tot 13u
Woensdag 30 december:	Open van 8.30 tot 13u
Donderdag 31 december:	Enkel open op bestelling van 8.30u tot 12u
Vrijdag 1 januari:	Enkel op op bestelling van 11u tot 12u
Zaterdag 2 januari:	Open van 8u tot 16u
Zondag 3 januari:	Enkel open op bestelling van 7.30u tot 12u
Maandag 4 jan. tot donderdag 7 jan.	Gesloten

Vanaf vrijdag 8 januari terug open volgens onze normale openingsuren

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



Slagerij Geert, Wendy & zonen
Sint Martinusstraat 8 - 2470 Retie