

Huiswijnen

- ★ Ontdek onze Italiaanse huiswijnen rood en wit in de winkel!

Desserts

- ★ Chocolademousse € 4,50/pp
- ★ Assortiment dessertjes: mini chocolademousse, mini fruittaartje, bavarois, javanais, éclair € 12,90/pp

Voor de Hobbykoks!



- ★ Eerste keuze rundsvlees (rosbief, filet pure, malse steak, lerse rib-eye,...)
- ★ Eerste keuze kalfsvlees (lendengebraad, filet pure, ...)
- ★ Varkenshaasje, wilde eend, kalkoenfilet, hertenkalf, everzwijn, fazant, haas, konijnenrollade...
- ★ Huisbereid Wijnendaels gebrad en Wijnendaels haasje

Huisgemaakte sauzen zijn te verkrijgen aan € 15,00/kg

Cadeantip

Schenk een waardebon van Dorpsslagerij Joeri.

Belangrijke informatie!

U kan bestellen tot en met de donderdag voor elke feestperiode.

- Tot donderdag 21 december voor kerst
- Tot donderdag 28 december voor nieuwjaar.
- OPGEPAST: bestellingen kunnen vroegtijdig afgesloten worden !

Uitzonderlijke openingsuren tijdens de eindejaarsperiode

Kerst

- Vrijdag 22 & zaterdag 23 december: gesloten
- Zondag 24 december: doorlopend open tot 16.00u
Afhalen bestellingen vanaf 13.00u!
- Maandag 25 december: enkel afhalen tussen 11.00u & 11.30u

Nieuwjaar

- Vrijdag 29 & zaterdag 30 december: gesloten
- Zondag 31 december: doorlopend open tot 16.00u
Afhalen bestellingen vanaf 13.00u!
- Maandag 1 januari 2024: enkel afhalen tussen 11.00u & 11.30u
- Dinsdag 2, woensdag 3 & donderdag 4 januari 2024: gesloten
- Vrijdag 5 januari: terug open!

- ★ Om organisatorische redenen vragen wij te betalen op het moment dat u komt bestellen (bancontact mogelijk) zodat u de dag zelf enkel nog hoeft af te halen.
- ★ U ontvangt een ordernota als bewijs van betaling, waarmee u uw bestelling kunt afhalen
- ★ Bestellen kan enkel in de winkel (niet telefonisch of per mail)



Joeri, Els, Obe, Jenne,
Justine, Marie & hun fantastisch team
wensen jullie een gezond & schitterend 2024!



Prettige Feesten

EINDEJAARSFOLDER 2023-2024

Joeri

Dorpsslagerij

Consciencestraat 67 - 8820 Wijnendale T 050 67 88 09

Tapasplank

Onze tapasplanken zijn voorzien van lekkere huisgemaakte charcuterie (knabbels, porchetta, paté, ...) als ook heksenkaas, dippers, olijfjes, mozzarellaballetjes, zongedroogde tomaatjes, kaas, mosterd, coppa, kruidenspek. Een paar buitenlandse specialiteiten zoals sopressa, chorizo, ... mogen ook niet ontbreken.

Verder worden de planken afgewerkt met bijpassende garnituren & mooi verpakt.

- ★ Enkel te verkrijgen per - 2 personen € 22,00/plank
- 4 personen € 44,00/plank

Ook verkrijgbaar:

Gamba's in de look, zongedroogde tomaatjes, olijfjes, saltufo, heksenkaas, ...

Warm:

- ★ Huisgemaakte apéro's (kippenboutjes) € 0,90/st
- ★ Mini loempia met dipsaus € 0,80/st
- ★ Mini kaaskroketjes € 0,80/st
- ★ Mini garnaalkroketjes € 1,10/st
- ★ Boucheetje kaas-ham of vol-au-vent € 1,00/st
- ★ Huisgemaakte mini-pizza (bolognaise) € 1,30/st



Voorgerechten

Koud:

- ★ Garnaalcocktail van het huis € 12,50/pp
- ★ Carpaccio van rundsvlees met parmesan & rucola € 10,80/pp

Warm:

- ★ Vispannetje van het huis € 10,50/pp
- ★ Scampipannetje met whiskeyroom (6 st. pp) € 10,00/pp
- ★ Kaaskroketten € 3,00/st
- ★ Garnaalkroketten (85 g) € 3,80/st

Soepen

- ★ Tomatenroomsoep € 5,75/l
- ★ Preiroomsoep* € 5,75/l
- ★ Butternutsoep € 5,75/l

* als garnituur kunnen er eventueel garnaaltjes en verse bieslook snippers toegevoegd worden aan de soep (na het opwarmen!)

Hoofdgerechten



- ★ Parelhoenfilet met portosaus en witte druiven € 15,60/pp
- ★ Parelhoenfilet met fine-champagnesaus € 15,60/pp
- ★ Wijnendaels gebrad in trappistensaus € 10,90/pp
- ★ Varkenshaasje met champignonsaus / pepersaus € 10,90/pp
- ★ Kalkoengebrad met champignonsaus / druivensaus € 10,40/pp
- ★ Gebraiseerde ham met saus van de chef € 11,20/pp
- ★ Rundstong in tomatensaus € 12,70/pp
- ★ Visserspotje van het huis € 18,75/pp
- ★ Scampipannetje met whiskeyroom (12 st. pp) € 18,50/pp

Warme groenten

- ★ Appel met veenbessen, boontjes met spek, gestoofde worteltjes € 6,50/pp

Aardappelbereidingen

- ★ Verse kroketten (reken ± 6st pp) € 0,35/st
- ★ Aardappelpuree € 2,50/pp
- ★ Gratin dauphinois € 3,15/pp
- ★ Verse frietjes € 2,00/pp
- ★ Wortelpuree € 3,00/pp
- ★ Broccolipuree € 3,00/pp

Tip

Hoe een gerecht opwarmen?

HOOFDGERECHTEN (vlees/vis): 45 minuten op 140°C
én nog 10 minuten op 180°C

GROENTJES: laatste 30 minuten groentjes toevoegen in de oven

Smakelijk!

Teppanyaki

- ★ 10 soorten vlees en vis (500g. pp): Varkenshaasje maison, spekfakkel, kippenhaasje met witloof en spek, lamskroontje, scampi's 'Spanish harbor' (2 pp), zalmsteak 'corleone', biefstuk van het huis, coquilles, italiaanse kipcordons-bleu, Wijnendaels spiesje € 17,00/pp
- ★ Kinderassortiment: spekfakkel, chipolata, hamburger, biefstuk, scampi € 9,00/pp

Gourmet

- ★ 10 soorten vlees (500g. pp): lamskoteletje, chipolata, biefstuk, gemarineerd kalkoenlapje, kippenbrochette, hamburger, kaasburger, Wijnendaels gebrad, cordon-bleu, blinde vink € 12,50/pp
- ★ Pannenkoekendeeg € 2,50/pp
- ★ Kinderassortiment: chipolata, hamburger, biefstuk, kaasburger, cordon-bleu € 8,00/pp

Bourgondische Gourmet

- ★ Idem als de gewone gourmet + 5 soorten vlees extra: varkenshaasje, zebrevink (witte pens met kaas en spek), gyros, slavink, schnitzel € 18,75/pp
- ★ Pannenkoekendeeg € 2,50/pp

Culinaire Gourmet

- ★ 8 soorten vlees en vis (400g. pp): Wijnendaels haasje, scampipotje (2 st.), hertenfilet, parelhoenfilet, kalfsmedaillon, Belgisch wit-blauw met hofmeesterboter, rundsgyros, zalmootje met spek en kruidenkaas € 16,50/pp

Fondue

- ★ 6 soorten vlees (400 g. pp): malse stukjes vlees van rund, varken en kalkoen, mini-chipolata, gehaktballetjes en kaasjes met spek € 11,50/pp
- ★ Kinderassortiment gehaktballetjes, rundsvlees, mini-chipolata € 7,50/kind
- extra fondueballetjes (12st/doosje) € 3,95/doosje

Groenten en sausen bij gourmet, fondue en teppanyaki

- ★ Bakpatatjes, geraspte wortelen, tomaatjes in vinaigrette, boontjes, komkommer en rijst € 7,50/pp

Sausen

- ★ Tartaar / cocktail / mayonaise / provençaalse saus 150g € 2/potje

Gourmet, fondue en teppanyaki vanaf 2 personen