

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, Ierse rib-eye,...)
- ★ Eerste keuze kalfsvlees (lendengebraad, filet pure, ...)
- ★ Varkenshaasje, wilde eend, kalkoenfilet, hertenkalf, everzwijn, fazant, haas, konijnenrollade...
- ★ Huisbereid Wijnendaels gebraad 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 vrijdag voor elke feestperiode.

- Tot vrijdag 20 december voor kerst
- Tot vrijdag 27 december voor nieuwjaar.
- **OPGEPAST:** bestellingen kunnen vroegtijdig afgesloten worden !

Uitzonderlijke openingsuren tijdens de eindejaarsperiode

Kerst

- **Maandag 23 december:** GESLOTEN
- **Dinsdag 24 december:** doorlopend open tot 16.00u
Afhalen bestellingen vanaf 13.00u!
- **Woensdag 25 december:** enkel afhalen tussen 11.00u & 11.30u

Nieuwjaar

- **Maandag 30 december:** GESLOTEN
- **Dinsdag 31 december:** doorlopend open tot 16.00u
Afhalen bestellingen vanaf 13.00u!
- **Woensdag 1 januari 2025:** enkel afhalen tussen 11.00u & 11.30u
- **Donderdag 2, vrijdag 3 & zaterdag 4 januari 2025:** GESLOTEN
- **Maandag 6 januari 2025:** 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 2025!



EINDEJAARSFOLDER 2024-2025

Prettige feesten

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, mozzarella-balletjes, 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 € 24,00/plank
- 4 personen € 48,00/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 € 1,00/st
- ★ Mini kaaskroketjes € 1,00/st
- ★ Mini garnaalkroketjes € 2,00/st
- ★ Boucheetje kaas-ham of vol-au-vent € 1,20/st
- ★ Huisgemaakte mini-pizza (bolognaise) € 1,30/st



Voorgerechten

Koud:

- ★ Garnaalcocktail van het huis € 12,50/p
- ★ Carpaccio van rundsvlees met parmesan & rucola € 11,90/p

Warm:

- ★ Vispannetje van het huis € 10,50/p
- ★ Scampipannetje met whiskeyroom (6 st. pp) € 10,00/p
- ★ Kaaskroketten € 2,50/st
- ★ Garnaalkroketten (85 g.) € 4,10/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 € 18,20/p
- ★ Parelhoenfilet met fine-champagnesaus € 18,20/p
- ★ Wijnendaels gebrad in trappistensaus € 11,90/p
- ★ Varkenshaasje met champignonsaus / pepersaus € 11,90/p
- ★ Kalkoengebrad met champignonsaus / druivensaus € 11,20/p
- ★ Gebraiseerde ham met saus van de chef € 12,20/p
- ★ Rundstong in tomatensaus € 13,70/p
- ★ Visserspotje van het huis € 18,75/p
- ★ Scampipannetje met whiskeyroom (12 st. pp) € 18,50/p
- ★ Groentelasagne - vegetarisch - € 15,90/kg

Warme groenten

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

Aardappelbereidingen

- ★ Verse kroketten (reken ± 6st pp) € 0,35/st
- ★ Aardappelpuree - 250 g. pp - € 2,50/p
- ★ Gratin dauphinois - 250 g. pp - € 3,15/p
- ★ Verse frietjes € 4,00/kg



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

Gmakelijk!

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 € 18,00/p
- ★ **Kinderassortiment:** spekfakkel, chipolata, hamburger, biefstuk, scampi € 9,00/p

Gourmet

- ★ **10 soorten vlees (500g. pp):** lamskoteletje, chipolata, biefstuk, gemarineerd kalkoenlapje, kippenbrochette, hamburger, kaasburger, Wijnendaels gebrad, cordon-bleu, blinde vink € 12,95/p
- ★ **Kinderassortiment:** chipolata, hamburger, biefstuk, kaasburger, cordon-bleu € 8,00/p

Bourgondische Gourmet

- ★ **Idem als de gewone gourmet + 5 soorten vlees extra:** varkenshaasje, zebrevink (witte pens met kaas en spek), gyros, slavink, schnitzel € 19,50/p

Pannenkoekendeeg € 2,50/p

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/p

Fondue

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

Groenten en sausen bij gourmet, fondue en teppanyaki

- ★ Bakpatatjes, geraspte wortelen, tomaatjes in vinaigrette, boontjes, komkommer en rijst € 7,50/p
- ★ **Sausen:** Tartar / cocktail / mayonaise / provençalse saus 150 g. € 2,00/potje

Gourmet, fondue en teppanyaki vanaf **2** personen