

elke dag feest!

FEESTFOLDER 2025-2026



2018 - 2021

**BESTE BEENHOUWER VAN BELGIË
MET DE BESTE BOERENHAM**

2021 - 2025

**BESTE VROUWELIJKE BEENHOUWER VAN BELGIË
FINALIST SALAMI**

2021 - 2025

TWEEDE BESTE BEENHOUWER

2013 - 2015

EERSTE PRIJS KOUD BUFFET



VERMEULEN

KLASSESLAGER

Beste klant,

Bij ons bent u aan het juiste adres voor alles wat met lekker eten te maken heeft — van een gezellige barbecue tot een uitgebreid feestmenu tijdens de eindejaar periode. Of het nu gaat om een familiefeest, een etentje bij u thuis of gewoon uw dagelijkse aankopen: bij ons vindt u altijd kwaliteit, smaak en vakmanschap.

In deze feestfolder ontdekt u ons volledige aanbod, van aperitiefhapjes tot desserts. Bijna alles wordt met de grootste zorg in eigen huis bereid door ons enthousiast team. We werken uitsluitend met de beste dagverse producten, want alleen zo proeft u het verschil.

Liever zelf aan de slag? Ook dan helpen we u graag verder. Van sappige biefstukken, gerijpte côte à l'os, Duroc d'Olive-, The Duke of Berkshire-varkensvlees, kalf, lam en varkenswangetjes tot een ruim assortiment wild (gelieve 2 à 3 dagen op voorhand te bestellen) — bij ons vindt u enkel topkwaliteit.

Daarnaast bieden we ook een selectie aan groenten, fruit, wijnen, zuivel en andere bijproducten om uw maaltijd compleet te maken. Op bestelling is bijna alles mogelijk — wij denken graag met u mee om van elk moment iets bijzonders te maken.

Sharing & Tapas

Sharingplates

Het beste van “Vermeulen” op de plank (vanaf 4 pers.)

MEDAILLE

€ 10,00/p.p.

Boerenhesp van het huis, coppasalami, notensalami, grillworst, beenham, droge ringworst (erkend streekproduct van het Meetjesland), coppa, boerenpaté, vleesbrood, krabsla en toastjes.

Zuiderse tapas schotel (vanaf 4 pers.) € 12,00/p.p.

Een zuiders feestje op tafel: olijven, zongedroogde tomaten, droge worst, blokjes kaas, ansjovis, serranoham, ventricina pikanté, borsotto salami, kerstomaatjes, mozzarella, pastrami, chorizo en coppa.

Aperobox met vleesjes & kaasjes (voor 4-6 pers.)

€ 30,00/box

Voor de echte cheeselovers! Een heerlijke mix van fijne vleeswaren en kazen, ideaal om te delen bij een glaasje aperitiefwijn (wijn niet inbegrepen).

Lepelhapjes

€ 1,75/stuk

Assortiment van koude hapjes met vlees en vis: o.a. Ganda met meloen, mousse, zalm, garnaaftjes... met zorg afgewerkt voor een verfijnde presentatie.



Warme tapas schotel (vanaf 4 pers.) € 12,00/p.p.

Een warm assortiment met grillworst, gekruide balletjes, traag gegaarde coppa Duroc d'Olive, kip-apero, gelakt spek, Yakitori van kip, kerstomaatjes en bijpassende sausjes.



Huisbereide ovenhapjes

15 MIN OPWARMEN IN DE OVEN OP 120°C

Mini pizza of mini vidé

€ 0,95/stuk

Mini vidé met kaas of hesp

€ 0,95/stuk

Mini vidé met garnaal of krab

€ 0,95/stuk

Warme hapjesassortiment (20 stuks)

€ 19,00/stuk

Pulled Pork apero kroketbolletjes (doosje van 20 stuks)

€ 14,50/doos

Unieke huisbereide aperitiefhapjes met een smeuige vulling van traag gegaarde pulled pork. Krokant, hartig en onweerstaanbaar lekker bij een glaasje aperitief.



Amuse hapjes koud

DEZE ARTIKELEN WORDEN VERKOCHT PER STUK VERKRIJGBAAR VANAF 6 STUKS PER SOORT

Glaasje met zalm mousse	€ 2,00/stuk
Glaasje met ham mousse	€ 1,75/stuk
Bordje rundscarpaccio	€ 2,15/stuk
Bordje met gevogeltecarpaccio	€ 2,15/stuk
Hapje tomaat & mozzarella	€ 1,65/stuk
Lepeltje parmaham met meloen	€ 1,75/stuk

Lepeltje met paté van het huis	€ 1,75/stuk
Glaasje met garnalen en garnituur	€ 2,50/stuk
Bordje met scampi en parmaham	€ 2,50/stuk
Bordje van gerookte zalm	€ 2,50/stuk
Bordje salade rucola met pastrami en balsamico	€ 2,20/stuk

Koude Voorgerechten

Rundcarpaccio van chateaubriand met Parmezaan € 11,90/p.p.
Fijn gesneden rundvlees met rucola, Parmezaan en pijnboompitten. Simpel, stijlvol en altijd een voltreffer.

Kalfscarpaccio met tonijnmayonaise ('Vitello Tonnato') € 12,50/p.p.
Italiaanse klassieker met malse kalfsplakjes, romige tonijnsaus en kappertjes. Elegant en fris.

Zalmrolletjes met kruidenkaas en dille € 11,20/p.p.
Gerookte zalm opgerold met verse kruidenkaas, dille en limoen, afgewerkt met een klein slaatje.

Halve ananas gevuld met zeevruchtensalade 'Deluxe' € 13,50/p.p.
Een feestelijke halve ananas, rijk gevuld met een frisse salade van, krab, scampi, garnalen en fruitige toets van ananas, afgewerkt met een lichte cocktailsaus. Kleurrijk, fris en perfect als koude starter.

Visbordje 'Vermeulen' € 14,90 p.p.
Een feestelijke combinatie van drie kleine bereidingen: gerookte zalmrol met kruidenkaas, scampi in lookroom en huisgemaakt krabslaatje. Luxe, variatie en herkenning in één bord.

Russisch ei 'Vermeulen' € 11,50 p.p.
Ambachtelijke interpretatie van de klassieker: halve eieren met huisgemaakte aardappelsalade, fijne groenten, hesp, garnalen en zalm. Luxe en traditie op één bord.

Warme Voorgerechten

Reebok kroket (±100 g/stuk) € 3,40/stuk
Exclusieve, huisbereide kroket met verfijnde ragout van reebok. Een echte feesttopper voor fijnproevers, krokant vanbuiten en vol van smaak binnenin.

Kaaskroket (±100 g/stuk) € 2,50/stuk
Ambachtelijke klassieker met rijke, smeuïge vulling van pittige kaas. Perfect als voorgerecht of bijgerecht.

Garnaalkroket (±100 g/stuk) € 4,90/stuk
Royale kroket met huisgemaakte garnalenragout, bereid met grijze Noordzeegarnalen. Pure ambacht, pure smaak.

Kaasrollen € 2,90/stuk
Heerlijk huisgemaakt en royaal gevuld met smeuïge, volle kaas. Een krokant hapje — ideaal als voorgerecht.

Gevulde vidé € 5,90/stuk
Ambachtelijke bladerdeeghap met romige kippenragout, champignons. Kant-en-klaar om op te warmen in de oven — pure comfortfood met feestelijke toets.

Scampi in duivelsaus € 13,50/p.p.
Pittig, kruidig en vol van smaak!
Verse scampi's in onze huisbereide duivelsaus met tomaat, paprika, een vleugje room en een zacht pikante toets. Feestelijk geserveerd met rijst — een warm voorgerecht dat altijd scoort.



Feestsoepen

BEREID MET VERSE GROENTEN EN VEEL LIEFDE.
1 liter soep is voldoende voor 3 royale soepborden.

Tomatenroomsoep € 4,20/l

Zacht en vol van smaak, bereid met zongerijpte tomaten en een vleugje room.

Tomatenroomsoep met balletjes € 4,90/l

De klassieke favoriet, rijk gevuld met fijne huisbereide vleesballetjes.

Velouté van pompoen & wortel met gember € 4,80/l

Romige feestsoep met butternut, wortel en een tikje gember voor extra diepte en warmte.

Aspergeroomsoep met fijne punten € 4,90/l

Lichte, feestelijke soep met verse asperges en een vleugje room.

Kervelsoep met balletjes € 4,60/l

Frisse, lichtgroene soep met een zachte kervelsmaak en fijne balletjes.

Aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketten € 0,32/stuk

Ambachtelijk gedraaid en goudgeel gebakken: de ideale klassieker bij elk feestgerecht.

Aardappeltjes 'Gratin Dauphinoise' € 9,80/kg

Romige aardappelschijfjes met room, look en kaas — ovenklaar en heerlijk bij vlees of vis.

Gebakken grillaardappelen met verse kruiden € 10,96/kg

Rustiek gebakken aardappeltjes, fijn gekruid met verse kruiden en olijfolie.

Verse voorgebakken frieten € 3,65/kg

Topkwaliteit, klaar om af te bakken. Heerlijk krokant en puur van smaak.

Verder bieden wij ook alle soorten diepgevroren aardappelproducten van "Lutosa".



Hoofdgerechten

PRIJS INCLUSIEF WARME GROENTEKRANS ZONDER AARDAPPELBEREIDING

Varkenshaasje 'Rossini' € 19,90/p.p.

Geïnspireerd op de klassieker met rund: varkenshaasje afgewerkt met een fijne portsaus en een toets foie gras. Luxe & verfijnd. Geserveerd met een warme groentekrans.

Reehachee met donkere chocolade € 21,50/p.p.

Een rijk stoofgerecht van mals reevlees, langzaam gestoofd met rode wijn, jeneverbessen en kruidnagel en een subtiele toets van pure chocolade. Vol, diep en kruidig van smaak. Geserveerd in een stoofpotje – pure wildbeleving.

Fazant 'Fine Champagne' € 23,50/p.p.

Klassiek wildgerecht met een feestelijk accent: fazant-filet in een romige saus van cognac en champignons, geserveerd met een warme groentekrans. 

Kalkoenfilet met sinaasappel-honingglazuur € 18,70/p.p.

Een verfijnde combinatie van zoet en hartig: kalkoenfilet afgewerkt met een frisse saus van sinaasappel en honing. Geserveerd met een warme groentekrans.

Orloffgebraad 'Maison' € 17,50/p.p.

Ambachtelijk gebrad van mals varkensvlees, gevuld met hesp en kaas, overgoten met een zachte huisbereide bechamelsaus. Geserveerd met warme groentekrans — een echte feestklassieker die iedereen doet glimlachen.

Zalmfilet 'Vermeulen' met romigesaus en groene kruiden € 19,50/p.p.

Verse zalm, perfect gebakken en geserveerd in een lichte roomsaus met groene kruiden.

Een verfijnde klassieker met zachte smaken. Geserveerd met een warme groentekrans.



HOE WARM IK MIJN BEREIDE GERECHTEN OP?

Om het uzelf makkelijk te maken, raden wij aan om **voor éénzelfde gerecht per groep te kiezen**. Zo hoeft u minder schotels tegelijk op te warmen — en dat bespaart heel wat plaats in de oven.

Volg onderstaande richtlijnen om uw gerechten **veilig, eenvoudig en zonder kwaliteitsverlies** op te warmen:

RICHTLIJNEN

- Verwarm de oven voor op **120°C** (warme lucht).
- **Laat de aluminiumfolie zitten!** Al onze schotels zijn stevig en zorgvuldig verpakt — niet doorprikken.
- Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven en **verlaag daarna de temperatuur naar 100°C**.
- **Reken minstens 1 uur** opwarmtijd.
- Wilt u een gerecht gratineren? Verwijder dan de folie en laat nog **15 minuten extra** bakken.
- Duurt het aperitief iets langer? Zet de oven gerust terug naar **80°C** — de gerechten blijven perfect warm.

VOORDELEN VAN DEZE OPWARMMETHODE

- Geen kwaliteitsverlies of uitdroging dankzij de aluminiumfolie
- Geen te sterke garing door de lage temperatuur
- Geen omkijken tijdens het opwarmen – **zorgeloos genieten**
- Ideale serveertemperatuur bij het opdienen

TIP!

Verkiest u om alles in de
MICROGOLFOVEN op te warmen?

Laat het ons dan vooraf weten — wij zorgen voor
AANGEPASTE SCHOTELS die hiervoor geschikt zijn.



VISBOX

€ 240,00 voor 6 personen (€ 40/p.p.)

Een verfijnd feestmenu voor de echte visliefhebber. Ambachtelijk bereid met dagverse vis, zachte smaken en een feestelijke presentatie.



APERITIEFHAPJE

Warme ovenhapjesassortiment kaas-, garnaal-, krab ovenhapjes (20 stuks)

Huisbereid met een smeugige vulling om Krokant te bakken en ideaal om te delen bij het aperitief.



VOORGERECHT

Halve ananas gevuld met zeevruchtensalade 'Deluxe'

Een feestelijke halve ananas, rijk gevuld met een frisse salade van, krab, scampi, garnalen en fruitige toets van ananas, afgewerkt met een lichte cocktailsaus. Kleurrijk, fris.

Een echte blikvanger op tafel!

ALTERNATIEF (warm):

voor wie liever een warm voorgerecht wil.

Scampi in duivelsaus

Pittig, kruidig en vol van smaak!

Verse scampi's in onze huisbereide duivelsaus met tomaat, paprika, een vleugje room en een zacht pikante toets.

Feestelijk geserveerd met rijst



HOOFDGERECHT

Zalmfilet 'Vermeulen' met romigesaus en groene kruiden

Verse zalm, perfect gebakken en geserveerd in een lichte roomsaus met groene kruiden.

Een verfijnde klassieker met zachte smaken.

Geserveerd met een warme groentekrans en aardappelkroketten.



DESSERT (keuze)

Huisbereide chocolademousse

OF

Tiramisu van het huis

TOPPER!



Gebakken gevulde kalkoen

€ 85,00 voor 6 personen
€ 135,00 voor 10 personen

Met een heerlijke huisbereide vulling van kalkoenfilet en kalfsgehakt, verrijkt met fijne kruiden, fruit, champignons, pistache, Grand Marnier en kirsch.

De kalkoen wordt door ons **kant-en-klaar gebakken en warm meegegeven** — enkel nog warm houden in de oven op 50°C.

Bijpassende warme of koude groenten zijn apart verkrijgbaar



Ovenklare gevulde kalkoen (zelf bakken)

KLEIN – € 65,00 voor 6 personen
GROOT – € 110,00 voor 10 personen

Voor wie graag zelf bakt, maar toch wil genieten van onze verfijnde vulling.



KALKOEN BOX

€ 260,00 voor 6 personen

Een feestelijke totaalformule met alles erop en eraan — perfect voor wie zorgeloos wil genieten!

APERITIEFHAPJE

 **Pulled Pork apero kroketbolletjes (doosje van 20 stuks)**

Unieke, huisbereide aperitiefhapjes met een smeuge vulling van traag gegaarde pulled pork. Krokant, hartig en onweerstaanbaar lekker bij een glaasje aperitief.

—

VOORGERECHT

 **Rundcarpaccio van chateaubriand met Parmezaan**

Fijn gesneden rundvlees met rucola, Parmezaan en pijnboompitten. Simpel, stijlvol en altijd een voltreffer.

—

HOOFDGERECHT

 **Gebakken gevulde feestkalkoen (warm)**
Geserveerd met warme groenteschotel, 6 kroketten en huisbereide jus.

—

DESSERT (keuze)

 **Huisbereide chocolademousse**
OF

 **Tiramisu van het huis**

De kalkoen wordt warm meegegeven. Enkel warm houden in de oven op 50°C.



MENU PARIS

€ 28,60/p.p.

START: 3 ovenhapjes

—

SOEP: Tomatenroomsoep met balletjes

De klassieke favoriet, rijk gevuld met fijne huisbereide vleesballetjes.

—

VOORGERECHT:

Reebok kroket (±100 g/stuk)

Exclusieve, huisbereide kroket met verfijnde ragout van reebok. Krokant vanbuiten, vol van smaak binnenin — een echte feesttopper voor fijnproevers.

—

HOOFDGERECHT:

Varkenshaasje 'Rossini'

Geïnspireerd op de klassieker met rund: sappig varkenshaasje, afgewerkt met een fijne portsaus en een toets foie gras. Geserveerd met een **warme groentekrans**.

—

EXTRA: 6 kroketten GRATIS



MENU LONDON

€ 38,65/p.p.

START: 3 ovenhapjes

—

VOORGERECHT: Rundcarpaccio van chateaubriand met Parmezaan

Fijn gesneden rundvlees met rucola, Parmezaan en pijnboompitten. Simpel, stijlvol en altijd een voltreffer.

—

SOEP: Velouté van pompoen & wortel met gember

Romige feestsoep met butternut, wortel en een tikje gember voor extra diepte en warmte.

—

HOOFDGERECHT:

Reehachee met donkere chocolade

Rijk stoofgerecht van mals reevlees, langzaam gestoofd met rode wijn, jeneverbessen en kruidnagel, met een subtiele toets pure chocolade. Geserveerd in een stoofpotje — pure wildbeleving. Geserveerd met een **warme groentekrans**.

—

EXTRA: 6 kroketten GRATIS

Ideaal voor de feestdagen!

AMBACHTELIJK BEREID, ZORGVULDIG
SAMENGESTELD EN 100% KLAAR OM
VAN TE GENIETEN.

Warme beenham

€ 11,95/p.p.

- Inclusief saus (bruine jus of Provençaalse)
- Exclusief warme/koude groenten (apart te verkrijgen)
- Wordt warm meegegeven en kan thuis op 50°C warm gehouden worden
- De keuze in sneden of in een stuk
- Ook in sneden verkrijgbaar om zelf op te warmen

Fondue

“Samen aan tafel, iedereen bakt zijn eigen stukje feest. Geen stress, enkel plezier — fonduen of gourmetten wordt weer hét hoogtepunt van de avond.”

Friends & Fun Fondue € 12,95/p.p.

Gezelligheid op z'n best: rund, varken, kalkoen, spekvinkjes en vier soorten fijne kruidenballetjes.

Chateau Fondue € 14,95/p.p.

Een rijker pakket met rundstournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, gepaneerde kip, grillworst, chipolata, mini slavink en kruidenballetjes.

Gold Label Fondue € 15,50/p.p.

Een verfijnde combinatie van rundstournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, gepaneerde kip, grillworst, chipolata, mini slavink, vier soorten kruidenballetjes, kip apero en scampi.

Kids Party Fondue (met aangepaste smaken) € 6,50/p.p.

Met diverse kruidenballetjes, spekrolletjes, kip en kalkoen.

Assortiment fondueballetjes 12 stuks € 4,75

Huur toestel (niet elektrisch) € 3,00/stel

Gourmet

“Liever zelf aan de slag aan tafel? Even feestelijk, maar met extra gezelligheid.” Een sfeervolle avond rond de bakplaat – het ultieme doe-het-zelf feest voor jong en oud!

Familie Tafel Gourmet € 14,50/p.p.

Klassieke publiekslievelingen: Met malse stukjes vlees van rund, kip, Kaasschijf, brochette, schnitzel, Toscaanse burger en worstje.

Prestige Gourmet € 15,50/p.p.

Fijnere cuts met lam, Rund filet mignon en verrassende specials., kip, Ardeense vink, gemarineerd lam, citrusburger, varkensmedaillon, kalkoenbrochette.

Gold Label Gourmet € 18,95/p.p.

Een echte showstopper aan tafel: Rib Eye, oester van The Duke of Berkshire, scampi, lam en kalf, vis, hoevekipfilet

Kids Party gourmet € 6,50/p.p.

Gewoon lekker en vertrouwd.
Worstje, Zwitserse schijf, kipfilet en saté.

Huur elektrische grillplaat (4 pers.) €5,00/stel

Pannenkoekdeeg (200g) € 1,50/p.p.

Heerlijk met fruit en een bolletje vanille-ijs.



Wintergourmet

met wildspecialiteiten € 21,50/p.p.

Voor zij die uitpakken: ree, parelhoen, eend, Simmental, en kroontje van lam. Entrecote-burger, spek van The Duke of Berkshire, spekboontje en veenbessensaus.

 **“Echte wildbeleving — vers van de slager.”**





Chateau Steengrill

€ 15,25/p.p.

**Smaakvol en interactief grillen
met zeven slagersselecties.**

kalkoenbrochette, worstje, tournedos,
gemarineerd lam, pepermedaillon,
varkensoester en gekruid kippennootje.

Huur steengrill

€ 5,00/stel



TEPPANYAKI BOX

€ 20,95 vanaf 4 personen

Japan meets gezelligheid.

ZEVEN VLEESSOORTEN

kalkoenbrochette, kippenburger, tournedos,
gemarineerd lam, pepermedaillon,
varkensoester en gekruid kippennootje.

—

EEN KLEURRIJKE SCHOTEL GRILLGROENTEN

grilltomaatjes, ananasspies, witloof,
sojascheuten, ajuin, paprika,
champignons, spekboontjes en krieltjes.

Huur teppanyaki grillplaat 4 pers. € 5,00/stel



BBQ Meat Tasting

- VANAF 4 PERS - € 26,50/P.P.

Vier topstukken — vier keer pure smaak.

Voor vleesliefhebbers die het verschil
willen proeven.

entrecote witblauw ras, gerijpte Simmental,
côte à l'os The Duke of Berkshire en kalfsoester.



Groentenschotels & Buffet

Groentebuffet 'Elite'

€ 6,75/p.p.

Uitgebreid buffet met verse seizoensgroenten, geraspte
wortel, salade, rauwkost, groentesalade, komkommer,
tomaten, aardappelsalade en pastasalade van het huis.

Groentebuffet 'Classic'

€ 5,00/p.p.

Verse seizoensgroenten, geraspte wortel, salade,
rauwkost, komkommer en tomaten.

Warme groentekrans

€ 6,75/p.p.

Boontjes in spek, gestoofd witloof, wortel met erwtjes,
bloemkool, broccoli en gestoofde appeltjes.

Een kleurrijk, feestelijk garnituur bij elk hoofdgerecht.

Sauzen

Archiduc, Provençaalse, tartaar, cocktail, curry, look,
mayonaise, ... Allemaal huisbereid, met zorg en smaak.



Let's party

Eens zin om het over een andere boeg te gooien? Ontdek onze **Party's** – leuke, gezellige formules om samen te tafelen met het hele gezin of met vrienden. Fun, smaak en sfeer gegarandeerd!



Pita Party

€ 15,50/p.p.

Wil jij ook heerlijke pita's maken bij jou thuis? Dit kan met onze Pita Party. Wij voorzien alle ingrediënten. Wat heb je nodig een broodrooster en een grillplaat (kan je huren € 5,00)

Wij voorzien:

- Pitabroodjes – 5 stuks p.p.
- 4 soorten vlees: rund, kip, varken, kalkoen
- Vers gesneden groenten: sla, tomaten, komkommer, geraspte wortelen, uienringen, paprika, champignons, sojascheuten, pepers, bicky ajuin
- Sauzen: mayonaise, Andalouse, looksaus, zigeunersaus



Hamburgerparty

€ 15,50/p.p.

Maak je eigen mini-burgers aan tafel – leuk én lekker!

Wij voorzien:

- 5 mini-hamburgers: Zwitserse burger, kippenburger, Toscaanse burger, citrusburger en spekburger
- 5 mini hamburgerbroodjes, gerookt spek, kaas
- Groenten en toppings: sla, tomaat, augurk, komkommer, worteltjes, gegrilde uitjes
- Sauzen: hamburgersaus, tartaarsaus

NIEUW!



Spitburger party

€ 11,50/p.p.

Twee spitburgerbroodjes large, gevuld met onze huisbereide gekookte beenhamreepjes, gebakken uitjes, sla, tomaat en hamburgersaus.

Bereidingstip:

Hesp kort bakken op grillplaat, BBQ of pan. Broodjes open snijden en kort verwarmen – vullen en smullen maar!

Extra spitburgers broodjes

€ 1,10/stuk



Bestellen kan eenvoudig via onze webshop!
Bestel tijdig en geniet van een heerlijk feestmenu bij jou thuis!



Pizzaparty

€ 15,50/p.p.

Gezellig tafelen en zelf pizza's samenstellen en bakken in de pizzarette – fun verzekerd!

Wij voorzien:

- 5 mini-pizza's per persoon
- Pizzasaus, pesto, olijven, kruiden
- Groenten: rucola, verse ananas, ajuin, paprika, champignon, tomaat, ...
- Vlees: gekookte ham, rauwe ham, chorizo, kip
- Vis: tonijn, scampi, ansjovis
- Kaas: mozzarella, gemalen kaas

Huur pizzarette

€ 10,00



Wokparty (vanaf 4 personen)

€ 15,50/p.p.

Een culinaire wokschtel met 4 verschillende gangen – ideaal om te delen!

Menu:

1. Kippengyros met champignons, ananas, rijst en saus
2. Ossehaaspuntjes op oosterse wijze met prei, tagliatelle en room
3. Gekruide varkensreepjes met paprika, ajuin, rijst en saus
4. Gemarineerde kalkoenblokjes met broccoli, rijst en saus

Huur elektrische wok

€ 5,00

NIEUW!



Pulled pork party

€ 11,50/p.p.

Twee spitburgerbroodjes large, gevuld met huisbereide pulled pork en pulled-porksous, afgewerkt met een fris groentegarnituur.

Bereidingstip:

Vlees opwarmen, broodjes kort grillen of even in de oven – vullen en genieten!

Extra spitburgers broodjes

€ 1,10/stuk

Koude buffetten en kaasschotel

🍌 Nieuw Zuiders buffet € 25,00 /p.p.

Mediterraans genieten met Italiaanse vleeswaren (8 soorten), Manchego, olijven, tomaat-mozzarella, vitello tonnato & carpaccio.

Aangevuld met 2 pasta's, een royaal groentebuffet, aardappelsalade en frisse sausjes.

😊 EEN ZUIDERS FEEST VOL SMAAK.

Abdij Breughel plank € 19,95/p.p.

EEN BOURGONDISCHE KLASSIEKER!

Een groot assortiment ambachtelijke vleeswaren: boerenpaté, beenham, huisbereide boerenham, vleesbrood, spek, salami, bloedworst, witte worst, frans gebraad, rosbeef, hoofdvlees, ...

Kaas + smout, mosterd, augurkjes & konfijt

😊 Inclusief groentebuffet & aardappelsalade

🧀 Kaasplank € 17,95/p.p.

Voor échte kaasliefebbers: zachte, harde & pittige kazen aangevuld met vers fruit en noten.

FEESTELIJK & ZORGELOOS MEE AAN TAFEL.

Vleeswarenschotel € 12,95/p.p.

Meer dan 10 huisbereide vleeswaren ambachtelijk geschikt op schotel.

BEKROONDE KLASSIEKERS UIT EIGEN ATELIER! 🏆

🥖 Brood & extra's

Mini-pistolets krokant & mals € 0,70/stuk

Mini broodje beleg € 1,40/st.

Mini broodje belegd met groenten € 1,50/st.

Fantasiebrood

Krokodil/schildpad dagprijs



🏆 EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRJD

🏆 Koud buffet € 19,95/p.p.

Topselectie fijne vleeswaren (10 soorten), huisbereide ham met asperges, meloen met rauwe ham, rosé rosbeef, mimosa-eitjes, groentebuffet en aardappelsalade.

🍷 COCKTAIL- & TARTAARSAUS

🏆 EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRJD

🏆 Koud buffet uitgebreid € 22,95/p.p.

Topselectie fijne vleeswaren (10 soorten), huisbereide ham met asperges, meloen met rauwe ham, rosé rosbeef,.. mimosa-eitjes, groentebuffet, sausjes en aardappelsalade.

Met extra vis toppers:

huis gerookte zalm, perzik met tonijn en tomaat met grijze garnalen.

🏆 FEESTELIJK COMPLEET & EEN STRELING VOOR HET OOG

🍰 Zoete afsluiters

Dessertbuffet (min. 5 soorten) € 8,00/p.p.

Chocomousse & tiramisu € 2,75/stuk

Kaasassortimentje 150g, garnituur
vers fruit & noten € 5,50/p.p.



SAMEN MAKEN WE VAN JULLIE FEESTDAGEN EEN SMAAKVOL SUCCES

Bij Klasseslager Vermeulen staan we opnieuw klaar om met vakmanschap, passie en kwaliteitsvolle producten jullie feesttafel te laten schitteren. Want heerlijke gerechten beginnen bij vertrouwen – bedankt daarvoor!

Bestel tijdig en vier in alle rust: wij zorgen voor de smaak, jullie voor de gezelligheid. Geniet van warme momenten, samen rond tafel.

🥂 **Op naar schitterende feestdagen en een fantastisch & gezond 2026!**

Filip & Petra en Team Vermeulen

BESTELLEN

Kerst → liefst vóór dinsdag 16/12
Oud & Nieuw → liefst vóór dinsdag 23/12
Via onze webshop
www.slagerijvermeulensleidinge.be
Telefonisch of in de winkel

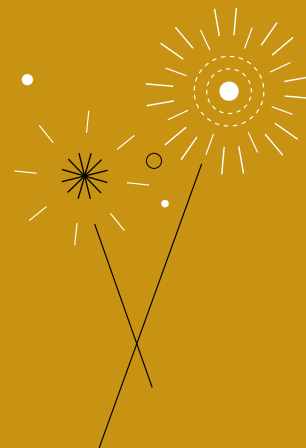
OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Woensdag 24 december & 31 december
doorlopend open van 8.00 — 17.00 uur
Donderdag 25 december & 1 januari
open van 9.00 — 12.00 uur

REGULIERE OPENINGSUREN

Dinsdag tem zaterdag: 8.00 – 18.30 uur
Zondag: 8.00 – 12.00 uur
Maandag gesloten

Deze folder
blijft het ganse
jaar 2025-2026
geldig!



🍰 Prijzen zijn afhankelijk van de marktomstandigheden. De actuele prijs staat op de webshop. Grondstoftekorten kunnen uitzonderlijk tot vervanging leiden door een gelijkwaardig alternatief. – 💳 Betalen: cash • Bancontact • maaltijdcheques – 📱 Volg ons op Facebook, Instagram & blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!


VERMEULEN
KLASSESLAGER