elke dag feest!

FEESTFOLDER 2026-2027



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 Klasseslager Vermeulen draait alles om smaak, kwaliteit en vakmanschap.

Met passie voor ons ambacht en oog voor de beste producten bereiden we dagelijks heel wat lekkers in eigen atelier. Van verfijnde aperitiefhapjes en feestelijke menu's tot kwaliteitsvol vlees en heerlijke specialiteiten.

Of je nu uitgebreid feestviert of gewoon lekker wilt genieten: wij helpen je graag om van elk eetmoment iets bijzonders te maken.

Ontdek ons aanbod en proef het verschil.

Filip, Petra & Team Vermeulen

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, garnaaltjes... met zorg afgewerkt voor een verfijnde presentatie.

Warme fingerfood schotel (vanaf 4 pers.) € 12,00/p.p.
Een verrassend assortiment warme vleesgerechtjes om samen van te genieten. Perfect voor een feestje, een gezellige avond met vrienden of als originele aanvulling bij het aperitief. Gelakt spek, yakitori van kip, gebakken ribbetjes, ambachtelijke grillworst, gekruide balletjes, krokante kip-apero, kerstomaatjes. Geserveerd met bijpassende sausjes.

GEZELLIG TAFELEN, HEERLIJK GENIETEN!

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

Amuse hapjes koud

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

Glaasje met zalm mousse	€ 3,00/stuk
Glaasje met ham mousse	€ 2,50/stuk
Bordje rundscarpaccio	€ 2,50/stuk
Bordje met gevogeltecarpaccio	€ 2,50/stuk
Hapje tomaat & mozzarella	€ 2,00/stuk
Lepeltje parmaham met meloen	€ 2,00/stuk
Lepeltje met paté van het huis	€ 1,75/stuk
Glaasje met garnalen en garnituur	€ 3,00/stuk
Bordje met scampi en parmaham	€ 3,00/stuk
Bordje van gerookte zalm	€ 3,00/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.

Carpaccio van het huis gerookte zalm € 14,50/p.p.
Met krokante sla en citroen.

Carpaccio van het huis gerookte kip € 11,90/p.p.
Mals traag gegaarde kip, huisgerookt voor een heerlijke, zachte rooksmaak. Fijn gesneden en afgewerkt met een romige saus, pesto en Parmezaanse kaas. Een verfijnd voorgerecht met een heerlijk Italiaans tintje!

Feestsoepen

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

Tomatenroomsoep € 4,50/l
Zacht en vol van smaak, bereid met zongerijpte tomaten en een vleugje room.

Tomatenroomsoep met balletjes € 5,20/l
De klassieke favoriet, rijk gevuld met fijne huisbereide vleesballetjes.

Aspergeroomsoep met fijne punten € 5,20/l
Lichte, feestelijke soep met verse asperges en een vleugje room.

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) € 3,00/stuk
Ambachtelijke klassieker met rijke, smeuïge vulling van pittige kaas. Perfect als voorgerecht of bijgerecht.

Garnaalkroket (±100 g/stuk) € 5,00/stuk
Royale kroket met huisgemaakte garnalenragout, bereid met grijze Noordzeegarnalen. Pure ambacht, pure smaak.

Kaasrollen € 3,40/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.

Visschelp € 13,50/p.p.
Een feestelijke schelp gevuld met een romige bereiding van vis en zalm, afgewerkt met een kaas en grijze garnalen. Een klassieker die niet mag ontbreken op de feesttafel!

Aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketten € 0,35/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 € 3,95/kg
Topkwaliteit, klaar om af te bakken. Heerlijk krokant en puur van smaak.

Hoofdgerechten

INCLUSIEF FEESTELIJKE WARME GROENTENKRANS!

Alle hoofdgerechten worden standaard vergezeld van een heerlijke warme groentekrans.
Je kiest zelf nog je favoriete aardappelbereiding.

Kalkoenfilet in archiducsaus € 18,70/p.p.
Malse kalkoenfilet in een romige archiducsaus met champignons, geserveerd met een feestelijke warme groentekrans. Een heerlijke klassieker voor een geslaagd feestmaal!

Brisket van kalf € 23,40/p.p.
Mals kalfsvlees, langzaam gegaard tot het heerlijk sappig en boterzacht is. Geserveerd met een smaakvolle jus en een feestelijke warme groentekrans.

Gepekelde kip van Roger van Damme € 18,00/p.p.
Een verrassend feestgerecht met malse, smaakvolle kip en een verfijnde bereiding. Een originele keuze voor wie tijdens de feestdagen eens iets anders op tafel wil zetten.

Wildstoofpotje € 21,50/p.p.
Een heerlijk mals stoofpotje van wild, langzaam gegaard in een rijke, kruidige wildsaus. Een hartverwarmende klassieker die perfect past bij een feestelijk wintermenu.

Orloffgebraad 'Maison' € 18,00/p.p.
Ambachtelijk gebraad 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.

Porchetta Vermeulen € 21,95/p.p.
Onze eigen feestelijke creatie: Sappige Duroc-porchetta, opgerold met pesto en verse groene kruiden, traag gegaard en in mooie schijven geserveerd met een heerlijke bijpassende saus en feestelijke warme groentekrans. Een ambachtelijke feestcreatie boordevol smaak!

Feestelijk vispannetje € 21,95/p.p.
Een verfijnde combinatie van malse zalm, tongrolletjes en grijze garnalen, overgoten met een heerlijk romig vissausje. Een feestelijke klassieker voor liefhebbers van verfijnde visgerechten!

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

€ 264,00 voor 6 personen (€ 44/p.p.)

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

APERITIEFHAPJE

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

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

–

VOORGERECHT

Carpaccio van het huis

Gerookte zalm met krokante sla en citroen.

–

HOOFDGERECHT

Feestelijk vispannetje

Een verfijnde combinatie van malse zalm, tongrolletjes en grijze garnalen, overgoten met een heerlijk romig vissausje. Een feestelijke klassieker voor liefhebbers van verfijnde visgerechten! Feestelijke 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**, samen met een huisbereide jussaus apart in een potje.

Jij hoeft alleen nog te genieten!
Thuis eenvoudig warm te houden in de oven op 50 °C.

Maak je feestmenu compleet!
Bijpassende warme of koude groenten en aardappelbereidingen zijn apart verkrijgbaar.

Ovenklare gevulde kalkoen
(zelf bakken)

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

Baktip: Reken als richtlijn op ongeveer 2,5 à 3 uur in een voorverwarmde oven op 160 °C. (tussendoor overgieten met jus en de temperatuur verlagen naar 100°C naargelang de kleur van de kalkoen)De exacte baktijd hangt af van het gewicht en je oven. Controleer altijd of de vulling en het vlees volledig gaar zijn; de kerntemperatuur moet minstens 74 °C bereiken.

Laat de kalkoen na het bakken nog even rusten voor je hem aansnijdt.

KALKOEN BOX

€ 260,00 voor 6 personen

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

APERITIEFHAPJE
Warme ovenhapjesassortiment (20 stuks)
Huisbereid met een smeuïge vulling om Krokant te bakken en ideaal om te delen bij het 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

€ 26,85/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:
Gepekelde kip van Roger van Damme
Een verrassend feestgerecht met malse, smaakvolle kip en een verfijnde bereiding. Een originele keuze voor wie tijdens de feestdagen eens iets anders op tafel wil zetten. Geserveerd met een warme groentekrans.

–

EXTRA: 6 kroketten GRATIS

MENU LONDON

€ 40,75/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: Aspergeroomsoep met fijne punten
Lichte, feestelijke soep met verse asperges en een vleugje room.

–

HOOFDGERECHT:
Brisket van kalf
Mals kalfsvlees, langzaam gegaard tot het heerlijk sappig en boterzacht is. Geserveerd met een smaakvolle jus en een feestelijke warme groentekrans.

–

EXTRA: 6 kroketten GRATIS

Ideaal voor de feestdagen!

Warme beenham

€ 12,95/p.p.

Ambachtelijk bereid uit eigen atelier, heerlijk mals en boordevol smaak!

Een echte klassieker op de feesttafel.

Kies je favoriete saus:
- bruine jus of Provençaalse saus

Jij kiest hoe je serveert!
- Warm meegegeven: thuis warm houden in de oven op 50 °C.
- In schijven: gemakkelijk zelf op te warmen wanneer het jou past.
- Keuze uit schijven of een volledig stuk.

Warme of koude groenten?
Die zijn apart verkrijgbaar, net als de aardappelbereidingen.

Fondue

Samen rond de pot, samen genieten!
Jij zorgt voor het gezelschap, wij voor het lekkers!

Friends & Fun Fondue € 12,95/p.p.
Samen genieten zonder poespas! Een smakelijke mix van rund, varken, kalkoen, spekvinkjes en vier soorten fijne kruidenballetjes. Ideaal voor een gezellige avond met familie of vrienden.

Chateau Fondue € 14,95/p.p.
Voor wie graag wat meer variatie op tafel zet! Geniet van rundstournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, gepaneerde kip, grillworst, chipolata, mini-slavinkjes en lekkere kruidenballetjes.

Gold Label Fondue € 15,50/p.p.
Ons feestelijke assortiment voor echte lekkerbekken! Een verfijnde combinatie van rundstournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, gepaneerde kip, grillworst, chipolata, mini-slavinkjes, vier soorten kruidenballetjes, kip-apero en scampi. **Een tafel vol variatie en smaak!**

Kids Party Fondue € 6,50/p.p.
Ook voor onze kleine feestvierders maken we het extra lekker! Een aangepast assortiment met kruidenballetjes, spekrolletjes, kip en kalkoen. Kleine hapjes, groot plezier!

Assortiment fondueballetjes 12 stuks € 4,75

Fonduestel huren € 5,00/stel
Nog geen fonduestel in huis? Geen probleem! Huur eenvoudig een niet-elektrisch fonduestel bij ons



Gourmet

Samen rond de grill, Van klassiek genieten tot verrassende streetfood op je gourmetstel.

Familie Tafel Gourmet € 14,50/p.p.
De klassieker die iedereen lust!
Met malse stukjes vlees van rund, hoeve kip, Kaasschijf, brochette, schnitzel, Toscaanse burger en worstje.

Prestige Gourmet € 15,50/p.p.
Net dat tikkeltje meer!
Rund filet mignon, hoeve kip, Ardeense vink, gemarineerd lam, citrus burger, varkensmedaillon, kalkoenbrochette.

Gold Label Gourmet € 18,95/p.p.
Een echte showstopper aan tafel: Rib Eye, oester van duroc d'olive, scampi, lam, kalfsoester, visfilet, 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.
reefilet, parelhoenfilet, eendefilet, Simmental entre cote, en kroontje van lam. Entrecote burger, spek van duroc d'olive, spek boontje en veenbessensaus.

"Echte wildbeleving — vers van de slager."



STREETFOOD GOURMET PARTY

€ 24,95/p.p.

Gourmetten, maar dan helemaal anders!

Vergeet de klassieke gourmet en ontdek onze Streetfood Gourmet Party! Een tafel vol verrassingen, sappige vleesjes, mini-burgers, verse groentjes, lekkere broodjes en heerlijke sausjes.

Iedereen bakt zijn favoriete vleesjes aan tafel en maakt zijn eigen mini-burgers of streetfoodcreaties. Voeg je favoriete toppings toe, kies je sausje en maak er samen een gezellige, smakelijke avond van!

WAT MAG JE VERWACHTEN?

Streetfood van eigen atelier
Mini-smashburger, gemarineerde rundsreepjes in gyrosstijl, gemarineerde kip in gyrosstijl, zwitsers schijfje, gemarineerde bolletjes brochette, mini-souvlaki, mini-yakitori.

Extra lekkers
Kaas en spek om mee te bakken, krokante gebakken uitjes, ananasbrochette, aardappelbrochette om mee te bakken.

Groenten Bar
Frisse salade, pasta, tomaat en komkommer, geraspte wortel, koolsalade en rauwkost.

Maak je eigen burger
3 mini-hamburgerbroodjes per persoon, hamburgersaus, verse tartaarsaus.

TEPPANYAKI BOX

€ 22,25 vanaf 4 personen

ALLES VOOR EEN HEERLIJKE AVOND OP ÉÉN BAKPLAAT!
Japan meets gezelligheid.

ZEVEN VLEESSOORTEN
Kalkoenbrochette, kippenburger, tournedos, gemarineerd lam, pepermedaillon, varkensoester en gekruid kippennootje.

–

EEN KLEURRIJKE GROENTESCHOTEL VOOR OP DE BAKPLAAT!
Met grilltomaatjes, ananasspies, gestoofd witloof, sojascheuten of courgette, ajuin, paprika, champignons, spekboontjes en krieltjes.

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

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

Pita Party

€ 15,50/p.p.

Zin in een lekkere pita-avond? Met onze Pita Party stel je thuis jouw favoriete pita samen! Kies je vlees, vul je broodje met verse groentjes en werk af met heerlijke sausjes. Streetfood op z'n best!

Wij voorzien:

- Pitabroodjes – 5 stuks p.p.
- 4 soorten vlees: rund, kip, varken, kalkoen
- Vers groenten: ijsbergsla, tomaat, komkommer, ui en wortel + extra gebakken uitjes
- Sauzen: looksaus, andalouse en tartaar

Huur grillplaat € 5,00

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

Huur grillplaat € 5,00

Spitburger party

€ 11,50/p.p.

Zin in een stevige, lekkere broodjesparty? Onze spitburgerbroodjes zijn royaal gevuld met huisbereide gekookte beenhamreepjes en heerlijke garnituren!

Wij voorzien per persoon:

- 2 large spitburgerbroodjes
- Huisbereide gekookte beenhamreepjes
- Gebakken uitjes
- Sla en tomaat
- Hamburgersaus

Bereidingstip:
Bak de beenhamreepjes kort aan op de grillplaat, BBQ of in de pan. Verwarm de opengesneden broodjes even mee, beleg naar wens en smullen maar!

Extra spitburgers broodjes € 1,10/stuk

Bestellen kan eenvoudig via onze webshop!

Pizzaparty

€ 16,50/p.p.

Gezellig tafelen, zelf beleggen en bakken! Iedereen wordt zijn eigen pizzabakker met de pizzarette. Fun en lekker eten gegarandeerd!

5 mini-pizza's per persoon, met een rijk assortiment aan lekkers:

- **Vlees:** gekookte ham, Italiaanse salami, rauwe ham, pancetta en kip
- **Vis:** tonijn, scampi en gerookte zalm
- **Groenten:** paprika, champignons, ajuin, tomaat, olijven, verse ananas en rucola
- **Kaas:** mozzarella en gemalen kaas
- **Extra:** pizzasaus en Italiaanse kruiden

Huur pizzarette € 10,00

NIEUW Wok & mix party

€ 22,95/p.p.

(vanaf 4 personen)

Iedereen zijn eigen wokgerecht! Kies, combineer en wok erop los.

- Gemarineerde kip en kalkoenblokjes, rundsreepjes, varkensgyros, scampi's
- Woknoedels, rijst, indische rijstmix
- Groenten: paprika, champignons, broccoli, wortel, prei, ananas, ui
- Zoetzure saus, curry, zoete chilisaus, romige saus

Huur elektrische wok € 5,00
elektrische wok met aparte pannetjes (8 pers.) € 10,00

Pulled pork party

€ 12,50/p.p.

Zin in echte American streetfood? Twee heerlijk zachte spitburgerbroodjes, royaal gevuld met onze huisbereide, langzaam gegaarde pulled pork en een smaakvolle saus. Afgewerkt met een fris groentengarnituur!

Wij voorzien per persoon:

- 2 large spitburgerbroodjes
- Huisbereide pulled pork met Pulled-porksaus
- Fris groentengarnituur

Bereidingstip:
Warm de pulled pork rustig op. Grill de broodjes kort of verwarm ze even in de oven. Vul rijkelijk en geniet van heerlijke American streetfood!

Extra spitburgers broodjes € 1,10/stuk

Koude buffetten en kaasschotel

Nieuw zuiders buffet € 25,00/p.p.
Laat je verleiden door de smaken van de Méditerranée!

Een rijkelijk assortiment Italiaanse vleeswaren (8 soorten), waaronder coppa, pancetta, mortadella, Italiaanse salami, parmaham en andere fijne specialiteiten. Aangevuld met Manchego, olijven, tomaat-mozzarella, vitello tonnato en carpaccio. Daarnaast geniet je van heerlijke pasta, een royaal groentebuffet, aardappelsalade en frisse, bijpassende sausjes.

EEN ZUIDERS FEEST VOL SMAAK!

Abdij Breughel plank € 19,95/p.p.
Een rijkelijk assortiment ambachtelijke vleeswaren uit eigen atelier: Boerenpaté, beenham, huisbereide boerenham, vleesbrood, spek, salami, bloedworst, witte worst, Frans gebraad, rosbief, hoofdvlees en nog veel meer lekkers. Aangevuld met kaas, smout, mosterd, augurkjes en konfijt.

Inclusief: een royaal groentebuffet en aardappelsalade.

PUUR VAKMANSCHAP, OP Z'N BOURGONDISCH!

Kaasplank € 17,95/p.p.
Voor échte kaasliefhebbers! Een smaakvolle selectie van zachte, halfharde, harde en pittige kazen, zorgvuldig gekozen voor een heerlijke variatie. Aangevuld met vers seizoensfruit, noten en verrassende garnituren.

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 belegd	€ 1,40/stuk
Mini broodje belegd met groenten	€ 1,50/stuk
Fantasiebrood	
Krokodil/schildpad	dagprijs

EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRIJD

Koud buffet € 19,95/p.p.
Een feestelijke topselectie van 10 soorten fijne vleeswaren, met onder andere huisbereide ham met asperges, meloen met rauwe ham, rosé rosbief en andere heerlijke specialiteiten. Aangevuld met mimosa-eitjes, een kleurrijk groente-buffet en aardappelsalade.

Inclusief: cocktail- en tartaarsaus.

BEKROOND VAKMANSCHAP, OP Z'N SMAKELIJKST!

EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRIJD

Koud buffet uitgebreid € 23,95/p.p.
Een feestelijke topselectie van 10 soorten fijne vleeswaren, met onder andere huisbereide ham met asperges, meloen met rauwe ham, rosé rosbief en andere heerlijke specialiteiten. Aangevuld met mimosa-eitjes, een kleurrijk groentebuffet, aardappelsalade en bijpassende sausjes.

EXTRA VERWENNERIJ MET VIS:
- Huisgerookte zalm
- Perzik met tonijn
- Tomaat met grijze garnalen

FEESTELIJK COMPLEET & EEN STRELING VOOR HET OOG!

Zoete afsluiters

Dessertbuffet
Een verleidelijk assortiment van minstens 5 verschillende desserts.
Klein, fijn en heerlijk genieten € 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 2027!**

Filip & Petra en Team Vermeulen



Deze folder blijft het ganse jaar 2026-2027 geldig!

BESTELLEN

Kerst → liefst vóór dinsdag 15/12
Oud & Nieuw → liefst vóór dinsdag 22/12
Via onze webshop
www.slagerijvermeulensleidinge.be
Telefonisch of in de winkel

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Donderdag 24 december & 31 december
doorlopend open van 8.00 — 17.00 uur

Vrijdag 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

⚠️ 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

📍 Wurmstraat 6 - 9940 Sleidinge – 📱 09 357 46 08 – 🌐 www.slagerijvermeulensleidinge.be – ✨ Gedreven door ambacht & passie