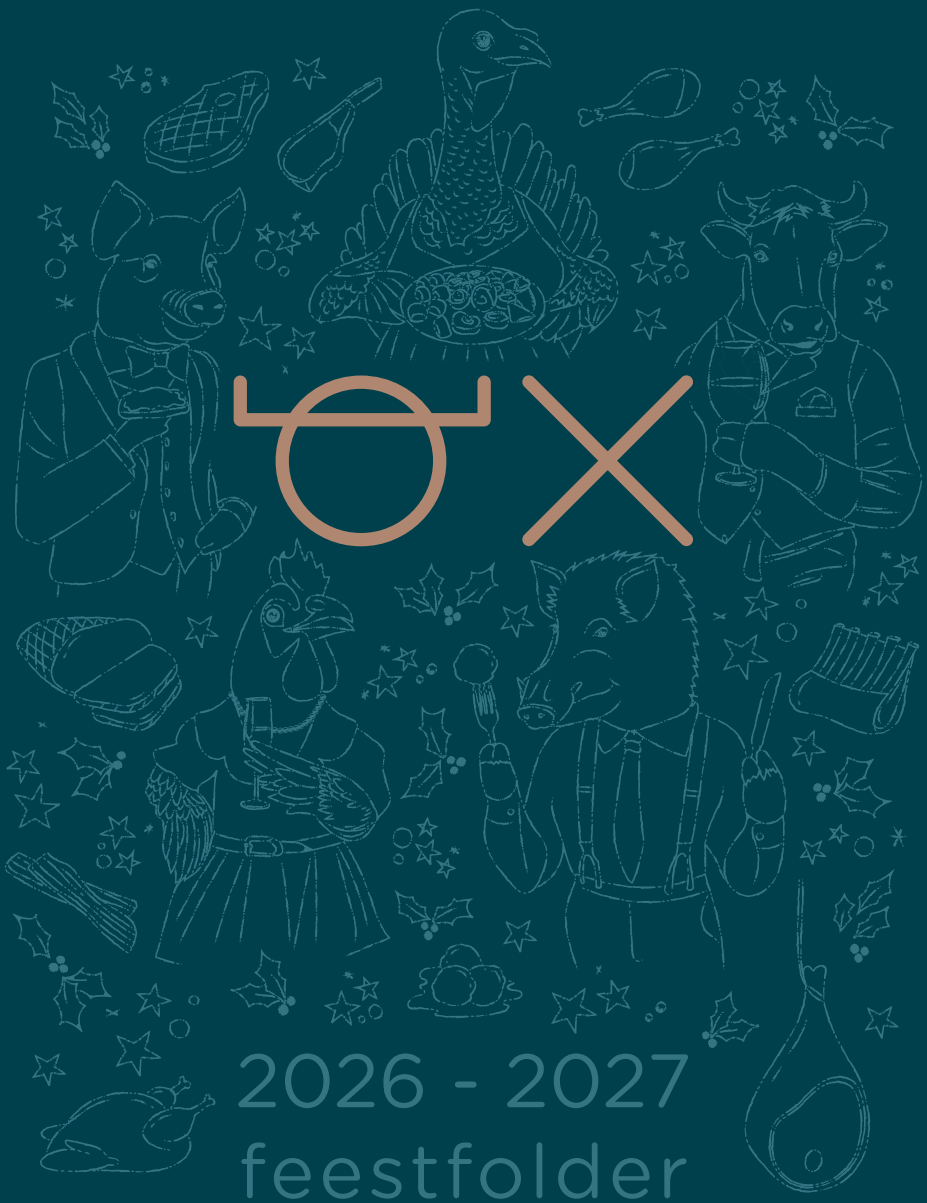


# 2026 - 2027
# feestfolder

TIP

*Ga zelf aan de slag met ons heerlijk vers vlees van lokale bodem.*

## VOOR DE HOBBYKOK

## TER INSPIRATIE, EEN GREEP UIT ONS ASSORTIMENT:

### ONZE WILDTOPPERS*

*Bent u op zoek naar nog een ander stukje wild? Raadpleeg online onze wild folder.*

| | |
|---|---|
| Everzwijnfilet en -stoofvlees | € 37,15 / kg - € 23,2 / kg |
| Hertenfilet en -stoofvlees | € 82,8 / kg - € 35,6 / kg |
| Reefilet en -stoofvlees | € 100,7 / kg - € 35,25 / kg |
| Fazantfilet met vel | € 34,15 / kg |
| Parelhoenfilet met vel | € 38,5 / kg |
| Hazenrug op been | € 33,3/ st. |
| Hazenrugfilet | € 55,0 / kg |
| ... | |

### EEN SELECTIE UIT ONZE RIJPINGSKAST

*Prijzen in de winkel of online*

Gerijpte entrecôte en côte à l'os Belgisch witblauw
Holstein lende en côte à l'os
Txogitxu lende en côte à l'os
....
Angus lende en Angus ribeye
Filet pur Belgisch witblauw
...

### GEVOGELTE

| | |
|---|---|
| Volledige kalkoen niet uitgebeend | € 16,65 / kg (min. 4kg) |
| Volledige kalkoen uitgebeend | € 21,85 / kg (min. 4kg) |
| Wilde eend* | € 16,7 / st. |
| ... | |

** prijzen kunnen schommelen tijdens het seizoen*

*Heeft u vragen bij ons assortiment of bent u op zoek naar dat speciaal stukje vlees? Vraag ernaar in de winkel en wij helpen u graag verder.*



*Wij kiezen bewust voor duurzaam en gezond gekweekt vlees zonder in te boeten op kwaliteit.*
*Al ons wild, gevogelte en kippenvlees 'La Belle Flamande' is zuiver Belgisch.*
*Voor het beste runds-, kalfs- en varkensvlees werken wij nauw samen met lokale kwekers uit Limburg.*

## APERITIEFHAPJES

| | |
|---|---|
| Luxe assortiment artisanale bladerdeeghapjes | € 17,95 / 15 st. |
| Mini worstenbroodje in bladerdeeg (±70g per stuk) | € 2,2 / st. |
| Mini rustieke ovenbroodjes met gruyère 10 stuks | € 8,95/ 10 st. |
| Artisanale mini kaaskroket 10 x 20g | € 8 / 10 st. |
| Artisanale mini garnaalkroket 10 x 20g | € 10 / 10 st. |

## SOEPEN

| | |
|---|---|
| Tomatensoep superieur met balletjes | € 7,95 / liter |
| Rijkelijke witloofroomsoep | € 9,5 / liter |
| Noordzee vissoep met mooie stukken witte vis en noordzeegarnalen | € 12,95 / liter |

## VOORGERECHTEN

*Voor de borden en ovenschaaltjes vragen wij een waarborg van €3/stuk*

### KOUDE VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio — € 13 / pers.
carpaccio van rund Belgisch witblauw met verse parmezaanschilfers, extra vergine olijfolie, rucola en pijnboompitten

Vitello tonnato — € 15 / pers.
verrassende combinatie van fijne sneetjes kalfsgebraad, tonijnsaus en kappertjes

Frisse zalmtartaar — € 15 / pers.
tartaar van lokaal ambachtelijk gerookte en rauwe zalm met een frisse salade van groene appel en selder

### WARME VOORGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Spiesje van scampi in roze pepersaus en appeltjes | € 13 / pers. |
| Roulade van aubergine met cherrytomaatjes (vegetarisch) | € 9,95 / st |
| Artisanale kaaskroket 70g | € 1,75 / st. |
| Artisanale garnaalkroket 80g | € 3,75 / st. |

TIP

*Maakt u graag een voorgerecht met onze heerlijke wildpaté? Vraag ernaar in de winkel en wij helpen u graag verder.*

## HOOFDGERECHTEN FEESTSPECIALITEITEN VAN HET HUIS

Gevulde kalkoen ovenklaar en gekruid (minimum 2,5 kg) € 25,95 / kg
Verse ontbeende kalkoen met huisbereide vulling van gevogeltegehakt, appel, pistache, veenbessen, cognac en truffel. Ovenklaar en vacuüm verpakt.

Opgepast specifieke besteldatum: gevulde kalkoenen voor Kerstmis en Nieuwjaar dienen ten laatste op 14/12 besteld te worden en dit voor 18 uur.

Kalkoenrollade van het huis (minimum 500g) € 26,95 / kg
Opgerolde kalkoenfilet met huisbereide vulling van gevogeltegehakt, appel, pistache, veenbessen, cognac en truffel.
Verpakt in netje, gekruid, ovenklaar en vacuüm verpakt (langer houdbaar).

TIP

*Gebruik een braadthermometer voor de juiste kerntemperatuur van uw product.*
*Vraag ernaar in de winkel.*

## HOOFDGERECHTEN

Kalkoenfiletgebraad traag gegaard in de oven met saus van boschampignons en wintergroenten € 16,95 / pers.

Parelhoenfilet op vel gebakken met fine champagne-saus, vergezeld van appeltjes met veenbessen € 22,5 / pers.

Hertenfilet met grand veneursaus, appelchutney en ovengebakken vergeten groenten € 24,95 / pers.

Tongrolletjes royal in kreeftensaus met garnalen en groentengarnituur € 19,95 / pers.

TIP

*Onze hoofdgerechten zijn volledig klaar en moeten enkel opgewarmd te worden. Aardappelbereidingen dienen apart besteld te worden.*



## AARDAPPEL BEREIDINGEN

| | |
|---|---|
| Verse aardappelkroketten | € 5 / 10 st. |
| Verse aardappelpuree | € 11 / kg |
| Krielaardappelen in kruidenboter | € 11 / kg |
| Aardappelgratin | € 11 / kg |
| Aardappelgratin met truffel en champignons | € 13 / kg |

## BIJGERECHTEN

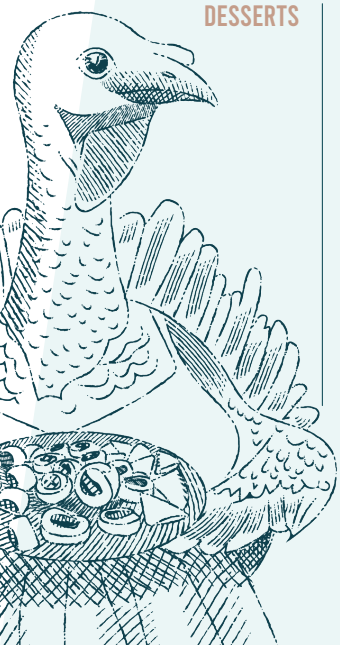
| | |
|---|---|
| Warme wintergroenten<br>witloof, peultjes, wortel en spruitjes | € 8 / pers. |
| Ovengebakken vergeten groenten<br>aardpeer, knolselder, pastinaak, pompoen, wortel en rode ajuin | € 7 / pers. |
| Appeltjes gevuld met veenbessen (2 stuks) | € 8 / pers. |
| Appelchutney met veenbessen | € 6 / pers. |
| Stoofpeertjes in porto (3 stuks) | € 6 / pers. |

## SAUZEN

| | |
|---|---|
| Warme sauzen<br>Bearnaise-, boschampignon-, fine champagne-, grand veneur-, peperroom- en wildsaus | € 18 / kg |

## KLASSIEKERS VAN HET HUIS

| | |
|---|---|
| Vol-au-vent met kip 'La Belle Flamande' | € 22,95 / kg |
| Vidé bladerdeegkoekje | € 1,75 / st. |
| Balletjes in tomatensaus | € 19 / kg |
| Rundstoofvlees met bruin bier | € 24,95 / kg |
| Rijkelijke wildragout van everzwijn | € 29,95 / kg |



## DESSERTS

*Onze desserts worden verzorgd door Sarah Renson en het ijs door 'Hoeve de Peinwinning'*

| | |
|---|---|
| Artisanale ijsbuche met uiterst verse producten (hoeveproduct)<br>Dame blanche (4, 6 en 8 personen)<br>Dame blanche-, stracciatella- en chocoladeroomijs<br>Go Nuts (4, 6 en 8 personen)<br>Kinder bueno-, ferrero- en hazelnootroomijs<br>Merry Berry (4, 6 en 8 personen)<br>Witte chocolade roomijs, frambozensorbet, chocoladeroomijs | € 8,5 / pers. |
| Dessertpotje chocomousse met karamel | € 6,5 / pers. |
| Dessertpotje tiramisu | € 6,5 / pers. |
| Dessertpotje cheesecake met frambozencoulis & speculoos crumble | € 6,5 / pers. |

TIP

*Verwen je gasten, verwen jezelf! Heb je geen zin om uren achter het fornuis te staan? Kies dan één van onze menu's om je gasten te verbluffen met een culinair charmeoffensief.*

## SUGGESTIEMENU'S

### FEESTMENU CLASSIC — € 41,95 / pers.

Spiesje van scampi in roze pepersaus en appeltjes **

Tomatensoep superieur met balletjes

Kalkoenfiletgebraad traag gegaard in de oven met saus van boschampignons, wintergroenten en een aardappelbereiding naar keuze *

Dessertpotje chocomousse met karamel

### FEESTMENU OXclusief — € 55,95 / pers.

5 artisanale bladerdeeg ovenhapjes

Vitello tonnato**
verrassende combinatie van fijne sneetjes kalfsgebraad, tonijnsaus en kappertjes

Rijkelijke witloofroomsoep

Parelhoenfilet met fine champagnesaus vergezeld van appeltjes met veenbessen en een aardappelbereiding naar keuze *

Dessertpotje tiramisu



** er wordt een waarborg aangerekend van € 3,00/ persoon

* Keuze uit: aardappelkroketten, aardappelpuree, aardappelgratin of krielaardappelen in kruidenboter.



## GEZELLIG TAFELEN

Keurgourmetschotel — € 21,95 / pers.
Cordon bleu, pepersteak royale, Brusselsestraatgebraad, 100% rundsburger, mini-chipolata, Pietermanspek, lamskoteletje, Oosters kipspiesje en gourmetballetjes.

Keurfondueschotel — € 18 / pers.
Malse runderblokjes, gepaneerde fondueballetjes, dadels met spek, gehaktrolletje met spekjasje, varkensfilet natuur en kipfilet 'La Belle Flamande'

Teppanyakischotel — € 23,95 / pers.
Gerijpte lende Belgisch witblauw, kalfslapje, Brusselsestraatgebraad, lamskoteletje, gemarineerd kipspiesje, Griekse souvlaki en Pietermanspek

Kindergourmet — € 9,95 / pers.
Chipolataworstje, gepaneerde kipfilet, hamburger en gourmetballetjes

## FEESTSCHOTELS

*Onze schotels worden gepresenteerd op mooie houten plateaus voor op uw feesttafel. Er wordt een waarborg aangerekend van € 10,00 / plateau.*



Antipasti schotel
Variatie aan dips, tapas, zuiderse, verfijnde charcuterie, kaas en grissini.
Voorgerecht (175g pp - min. 4 pers.) — € 14,95 / pers.
Hoofdgerecht (250g pp - min. 3 pers.) — € 17,95 / pers.

Ambachtelijke charcuterieschotel
Schotel met verschillende huisgemaakte charcuteriesoorten en salades.
Hoofdgerecht (250g pp - min. 3 pers.) — € 17,95 / pers.

Kaasschotel
Selectie van onze fijnste kazen begeleid met noten, kweepeergelei, vers en gedroogd fruit
Nagerecht (175g pp - min. 4 pers.) — € 14,5 / pers.
Hoofdgerecht (250g - min. 3 pers.) — € 18,5 / pers.

Racletteschotel
3 soorten raclettekaas in sneetjes aangevuld met charcuterie, uitjes en augurkjes
Hoofdgerecht (300g pp - min. 3 pers.) — € 19,95 / pers.



## BENT U NOG OP ZOEK NAAR EEN LEUK CADEAU?

Dan hebben wij de oplossing voor u.

Wij maken **cadeaumanden** volledig op maat en voor ieder budget. Van zoet, hartig, Italiaans getint tot een lekkere salami in cadeauverpakking.

Heeft u liever een feestelijke **cadeaubon**? Daar kan natuurlijk ook voor gezorgd worden.

*Cadeaus bestellen kan het hele jaar door in onze winkel te Erps Kwerps of te Leuven, via de webshop of via mail.*

## PRAKTISCHE INFO

ONZE WINKELS

**CULINAIRE SLAGERIJ OX**
BRUSSELSESTRAAT 98
3000 LEUVEN

INFO@SLAGERIJOX.BE
WWW.SLAGERIJOX.BE

**OX - SLAGERIJ & AMBACHT**
ZAVELSTRAAT 72
3071 ERPS KWERPS

ERPSKWERPS@SLAGERIJOX.BE
WWW.SLAGERIJOX.BE

HOE BESTELLEN?

Naargelang de winkel waarin u bestelt, ontvangt u bij deze folder een aparte flyer met praktische instructies om uw bestelling te plaatsen via de feestdagenwebshop of in de winkel.
Wij aanvaarden geen telefonische bestellingen.

***Het volledige team van OX wenst u prettige feestdagen, een voorspoedig Nieuwjaar en danken u voor het vertrouwen.***

ontwerp & illustraties: denkbeeldig.be

PRAKTISCHE INFO

## BELANGRIJKE DATA

Het feestdagen assortiment kan enkel afgehaald worden op

donderdag 24 december van 9:00 - 14:00
donderdag 31 december van 9:00 – 12:00

Plaats uw bestelling

Voor Kerstmis ten laatste op donderdag 17 december 18:00
Voor Nieuwjaar ten laatste op maandag 21 december 18:00

OX LEUVEN

## EEN BESTELLING PLAATSEN

Bestellen kan online via onze feestdagenwebshop www.slagerijox.be (A) of in de winkel (B). Wij aanvaarden geen telefonische bestellingen.

**A** Indien u bestelt via de webshop krijgt u een automatische voorlopige bevestiging van uw bestelling. Opgelet, dit is niet uw definitief bestelbonnummer.
Later mailen wij u een definitieve bevestiging met een bestelbon + het bestelbonnummer en uw definitieve afhaaluur.

**B** Indien u bestelt in de winkel, krijgt u een bestelbon met bestelbonnummer mee naar huis

**C** Haal uw bestelling af op het door ons bevestigde afhaaluur met uw bestelbonnummer.

*Opgelet: Bij het bereiken van onze maximumcapaciteit sluiten wij de bestellingen af.*

Vragen omtrent allergieën? Contacteer ons via info@slagerijox.be en wij geven u graag de extra informatie die u nodig heeft.

GA NAAR DE FEESTWEBSHOP

CULINAIRE SLAGERIJ OX
BRUSSELSESTRAAT 98
3000 LEUVEN
INFO@SLAGERIJOX.BE
WWW.SLAGERIJOX.BE

## AANGEPASTE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTPERIODE:

| | |
|---|---|
| DI 22 DEC | Geopend van 9:00 - 18:00 |
| WOE 23 DEC | Geopend van 9:00 - 13:00 |
| DO 24 DEC | Geopend van 9:00 - 14:00, enkel om uw bestelling af te halen<br>*De winkel te Erps Kwerps is geopend van 7:30-13:00* |
| VR 25 DEC | Gesloten |
| ZA 26 DEC | Geopend van 9:00 - 17:00 |
| DI 29 DEC | Geopend van 9:00 - 18:00 |
| WOE 30 DEC | Geopend van 9:00 - 13:00 |
| DO 31 DEC | Geopend van 9:00 - 12:00, enkel om uw bestelling af te halen<br>*De winkel te Erps Kwerps is geopend van 7:30-12:00* |
| VR 1 JAN | Gesloten |
| ZA 2 JAN | Gesloten |