

Eindelijk terug samen genieten van overheerlijke feestdagen



Feestfolder 2021-2022

info@slagerijwillekens.be

Paalstraat 57, 2900 Schoten

WILLEKENS

01

Kerstwens

Lieve klant,

Het is weer zover. De kerstperiode is in aantocht. Ook dit jaar hebben wij weer super veel zin om jou in de watten te leggen. Deze kerstfolder is jouw gids naar zorgeloze en overheerlijke eindejaarsfeesten. Zoals steeds kan je bij ons terecht voor de klassiekers. Maar ook echte 'foodies' vinden bij ons

wat ze zoeken. Wat zeker is, is dat jij een gerecht van topkwaliteit aan jouw gasten zal serveren. Dat is waarom jij en al onze andere klanten telkens voor Slagerij Willekens kiezen. Dat is wat wij jou garanderen. Bij ons zijn jouw feesten in bekwame handen. Dus maak het je gemakkelijk, laat je verleiden en geniet.

Feestelijke wensen van
Slagerij Willekens



*Waar passie, ambacht
en pure producten,
lekker eten vormen*



Aperitief & soep

Aperohapjes

Assortiment van versbereide warme hapjes (4 soorten - 12 st.)	12,95
Worstenbroodjes (6 st.)	5,95
Traag gegaard gelakt buikspek (6 st.)	7,85

Aperitiefglaasjes

prijs/stuk

Gerookte eendenborst	2,65
Vitello tonato	2,65
Mousse van zalm	2,65
Tomaat garnaal	2,65

Tapasschotel

4 tot 6 pers.

Een smakelijk assortiment van verschillende soorten charcuterie en kaas met olijven en tapenade.	38,95
--	-------

Soepen

prijs/liter

Wildsoep met bospaddenstoelen	6,45
Een wildsoepje gebonden met room en rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen.	
Tomatenroomsoep	4,95
Soepje van verse tomaten gebonden met room en huisgemaakte balletjes.	
Witloofvelouté	4,95
Roomsoepje van vers Brussels witloof.	
Consommé van ossenstaart	7,95
Geklaarde bouillon van ossenstaart met brunoisegroenten en garnituur van ossenstaart.	
Bisque	8,95
Heerlijke bisque van getomateerde schaaldieren.	

TIP

Je kan ook een soep gebruiken als hapje en verdelen over kleine porties.

Carpaccio's

Rundscarpaccio 9,45

Flinterdun gesneden Kempisch rundsvlees met Parmezaanse kaas en huisgemaakte pesto.

Vitello tonato 9,45

Kempisch kalfsvlees met een Italiaanse tonijnsaus en appelkappers.

* De carpaccio wordt zo verpakt dat je hem eenvoudig kan dressereren op een bord. De nodige garnituren zijn inclusief.



Koude voorgerechten

prijs/pers.

Salade met eendenborst 8,95

Salade met huisgerookte eendenborst en vijgen.

Gerookte zalm met gepekelde groenten 9,90

Huisgerookte zalm met mierikswortel, limoen en rode ui.

Assortiment van wildpaté 8,90

Paté van fazant, ree en bosduif met uienconfituur.

Garnaalcocktail 12,85

Gemengde sla met tomaat, ei, Noordzeegarnalen en huisgemaakte cocktailsaus.

Warme voorgerechten

Scampi's van de chef 9,95

Grote scampi's (5st.) met een licht romige currysaus en julienne groenten.

Koninginnenhapje van parelhoen 9,25

Luxe vol-au-vent van parelhoen met boschampignons.

Verse Schotense kroketten

Verse kaaskroketten (4 st.) 7,80

Verse wildkroketten (4 st.) 12,45

Verse garnaalkroketten (4 st.) 16,50

Hoofdgerechten

prijs/pers.

Normandische tongrolletjes 14,95

Noordzeetongetjes geserveerd met een witte wijnsaus afgewerkt met Noordzeegarnalen.

Scampi's van de chef 14,75

Grote scampi's (9st.) met een licht romige currysaus en julienne groenten.

Kabeljauwhaasje met wittewijnsaus 22,85

Op vel gebakken kabeljauwhaasje met juliennegroenten. Afgewerkt met verse Noordzeegarnalen en garnituur.

Vegetarische canneloni 13,45

Canneloni gevuld met ricotta en spinazie in een tomatensaus. Gegratineerd met gemalen kaas.

Feestelijk gevulde kalkoenfilet 14,50

Kalkoen met een vulling van kalfsgehakt, grand marnier, truffel en veenbessen. Voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek. Met naar keuze jacht- of champignonsaus.

Stoofpotje van edelwild ★ 15,95

Stoverij van hert, ree en everzwijn voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek.

Gevulde eendenborst met porto-honingsaus 16,45

Malse eendenborst met een vulling van gehakt, brunoisegroenten en porto, voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek.

Hertenkalffilet 'grand veneur' 22,95

Langzaam gegaarde hertenkalffilet met een grand veneur sausje. Voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek.

Varkenswangetjes ★ 15,95

Stoofpotje van varkenswangetjes, spek en zilveruitjes, voorzien van een jonge wortel, witloofstronkje en boontjes met spek.



Bereidingswijze

De oven voorverwarmen op 200°C. Het gerecht (afgedekt met aluminium folie) in de oven plaatsen en temperatuur minderen naar 160°C. Na ongeveer 30 à 40 minuten is uw gerecht klaar. Dit gerecht kan je ook opwarmen in een microgolfoven.



Informatie waarborg: ga naar pagina 16

Suggestie



Vegetarisch





Kalkoen

Geen kerst zonder kalkoen op tafel. Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en maken een vulling op basis van kalfsgehakt, grand marnier, truffel en veenbessen.

Serveer met gepaste groenten en artisanale kroketten voor een geslaagd familiefeest.

Gevulde kalkoen

Gevulde Vlaamse hoevekip 4 à 6 pers.	42,95 /st.
Gevulde kalkoen 7 à 9 pers.	59,85 /st.
Gevulde kalkoen 10 à 12 pers.	78,95 /st.
Gevulde kalkoenrollade	21,85 /kg





Bereidingswijze

De kalkoen wordt zorgvuldig opgekoord en hoeft door u enkel nog voorzien te worden van een ovenschaal. De gaartijden zijn afhankelijk van het gewicht en worden meegegeven met de kalkoen.

Garnituren & sauzen

Groentengarnituren

Mini-peertjes in rode wijnsaus	2,55 /st.
Gepocheerde appel met veenbessen	2,55 /st.
Vergeten groentenmix (2 pers.) Pastinaak, zoete aardappel, raapjes, tweekleurige wortel en rode ui.	7,45 /st.
Warme groetenschotel (2 pers.) Jonge wortel, boontjes met spek, witloofstronkje en spruitjes met spek.	9,85 /st.

Aardappelgarnituren

Verse kroketten (10 st.)	3,55
Verse amandelkroketten (20 st.)	9,15
Aardappelpuree	7,50 /kg
Aardappelgratin	2,10 /st.
Koude aardappelsalade	9,95 /kg
Krielaardappelen met rozemarijn	9,75 /kg

Warme sauzen

potjes van 1/2 liter

Peperroom	6,45 /st.
Béarnaise	6,75 /st.
Champignon	6,45 /st.
Jacht	6,75 /st.
Grand veneur	7,55 /st.

Koude schotels

10



Charcuterieschotels

vanaf 4 pers.

Oogstrelende schotels met verse, eigenbereide vleeswaren, salades, fijne patés uit eigen atelier, tafelklaar en feestelijk voor u gepresenteerd, vakkundig gearneerd met vers fruit.

9,50 /pers.

Koud buffet

vanaf 4 pers.

Gevulde tomaat met rivierkreeftjes, gebrad, gevuld eitje, beenham met asperges, gebraden kipfilets met fruit, assortiment van groenten, aardappelsla, duo van sausjes.

19,85 /pers.

Aanvulling op dit buffet

Parmaham met meloen 3,50 /pers.

Gerookte zalm 3,90 /pers.

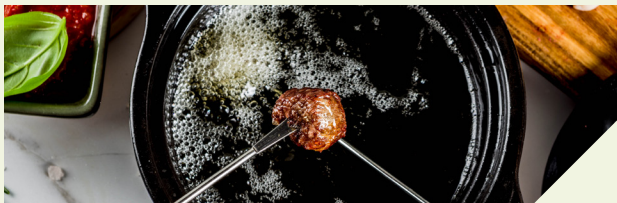
Gevulde perzik met tonijn 1,95 /pers.

Carpaccio buffet

vanaf 4 pers.

Rundscarpaccio met pesto, vitello tonato met tonijnsaus en kappers, huisgerookte eend, carpaccio van rosbief met sojamayonaise, koudgerookte zalm met mieriksworteldressing, tomaat-mozzarella en kruidig focacciabrood.

23,85 /pers.



Fondue

prijs/pers.

Chateaubriand, varkensfilet, kalkoenfilet, spekvinkjes en 2 soorten balletjes.

9,95



Gourmet / Steengrill

prijs/pers.

Rumsteak, kalkoenfilet, varkenslapje, hamburger, minivink, kalfsworstje en lamskotelet.

10,85

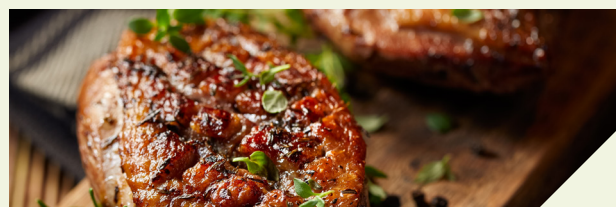


Gourmet supérieur

prijs/pers.

Chateaubriand, kalfsvinkje, filet van Mechelse koekoek, kalfoester, entrecoteburger, lamskroon en lomo Duroc d'Olives.

15,95



Wildgourmet

prijs/pers.

Eendenborst, hertenkalffilet, wildburger, merguez, gemarineerd everzwijn, gemarineerde fazantenfilet en kwarteleitje met spek.

16,95



Teppanyaki

prijs/pers.

Kruidensteak, kippenhaasje, spitje van varkensfilet, gemarineerde scampi, zalmhaasje, merguez en buikspek.

12,95



Visgourmet

prijs/pers.

Zalm, rode poon, zeewolf, kabeljauw, scampibrochette.

13,95

Voor de kinderen

Kinderfondue: balletjes en spekvinkjes 3,50

Kindergourmet: kipfilet, worstje en hamburger 4,50

Assortiment verse groenten

Gemengde salade, tomaatjes, worteltjes, witte kool, groene boontjes en aardappelsla 5,95

Koude sauzen

per 150 gr.

Look 1,40 /st.

Cocktail 1,40 /st.

Tartaar 1,55 /st.

Barbecue 1,40 /st.

Zigeuner 1,70 /st.

Samen gezellig aan tafel
bakken zonder zorgen.



Vers vlees en wild

14

Voor de liefhebbers presenteren wij vers vlees en wild van topkwaliteit met een authentieke smaak en lokale achtergrond. We maken er een eer van om alle stukken op maat en naar uw wens te versnijden.

Rundsvlees

Rosbief, rosbief extra, chateau briand, tournedos, ossenstaart en filet pur.

Belgisch witblauw uit onze eigen kempen.

Lamsvlees

Lamskoteletten, lamskroon, lamsbout, lamszadel, lamsfilet en lamsragout.

Varkensvlees

Varkenshaasje, filetgebraad, varkenswangetjes, varkenskroon en varkenspoot.

Piétrain of Duroc d'Olives.

Gevogelte

Hoevekip (la belle flamande), kipfilet, kalkoen, haan, kapoen, kwartel en Mechelse koekoek.

Kalfsvlees

Kalfsfilet, kalfsgebraad, kalfszwezeriken, kalfswangen, kalfskroon en kalfstong.

Wild

Hertenkalffilet, fazant, parelhoen, eendenborst, patrijs, haas, hazenrugfilet, konijn, hinderagout en everzwijnragout.



WILLEKENS

Desserten

Assortiment van verschillende mini
dessertglaasjes (4 st.)

9,95

Structuren van chocolade met
mango en passievrucht

8,65 /st.



Informatie waarborg

Onze bereide gerechten worden geserveerd in een vuurvaste ovenschaal. De schotels zijn mooi afgewerkt (inclusief garnituur) en voorzien van duidelijke instructies. Op die manier maken we het je super gemakkelijk. Nadat je thuis het gerecht uit de oven of koelkast hebt gehaald, hoef je het enkel op uw feesttafel te etaleren. Je kan pronken met een mooi gepresenteerd gerecht en samen met uw gasten genieten van een heerlijke maaltijd. Door te werken met ovenschalen vermijden we bovendien het gebruik van wegwerpverpakkingen.

Met deze unieke service biedt slagerij Willekens u een duurzame oplossing voor kant-en-klare maaltijden met een optimaal gebruiksgemak voor u als klant.

Voor het gebruik van de ovenschalen wordt een waarborg aangerekend. Deze waarborg dient **cash** te worden betaald bij bestelling van het gerecht. We verwachten de schalen **binnen de 2 weken terug** in onze winkel. Bij het inleveren van de schalen krijgt u uw waarborg contant terugbetaald.



Tene quod bene

Op het einde van deze mooie folder, rest het ons enkel nog om jou te bedanken. En dat doen we uit de grond van ons hart. Slagerij Willekens is ons ambacht én onze passie.

Wij kunnen dit beoefenen omdat jullie steevast voor ons kiezen. Dank je wel. Wij wensen je een verrukkelijke kerst en een heerlijk nieuwjaar.

*Stek
& Steven*



Openingsuren tijdens de feestdagen

Woensdag	22 dec	8u30 tot 18u00
Donderdag	23 dec	8u30 tot 16u00
Vrijdag	24 dec	8u30 tot 16u00
Zaterdag	25 dec	9u00 tot 13u00
Zondag	26 dec	Gesloten

Maandag	27 dec	8u30 tot 18u00
Dinsdag	28 dec	Gesloten
Woensdag	29 dec	8u30 tot 18u00
Donderdag	30 dec	8u30 tot 16u00
Vrijdag	31 dec	8u30 tot 16u00
Zaterdag	1 jan	9u00 tot 13u00
Zondag	2 jan	Gesloten

Maandag	3 jan	8u30 tot 18u00
Dinsdag	4 jan	Gesloten
Woensdag	5 jan	8u30 tot 18u00

Bestellen voor kerstmis kan uiterlijk t.e.m. maandag 20 december.

Bestellen voor nieuwjaar kan uiterlijk t.e.m. maandag 27 december.

03 658 47 21

www.slagerijwillekens.be

info@slagerijwillekens.be

Paalstraat 57, 2900 Schoten

