

Vers gemaakt
door jouw favoriete KlASSESlager!

DOCKX
S L A G E R I J

FEESTMENU
Suggesties 2023





Wegens organisatorische redenen kunnen wij tijdens de feestdagen geen veranderingen aanbrengen in de samenstelling van onze schotels.

Warme aperitiefhapjes

Mini loempia (met saus)	€ 7,95/10st
Mini worstenbroodje Eigen bereiding, gevuld met het fijnste kalfsgehakt	€ 10,70/10st
Ambachtelijke mini videe Eigen bereiding, gevuld met 4 verschillende smaken	€ 12,05/10st
Italiaanse mini pizza	€ 13,20/10st
Gekruide kippenapero	€ 9,05/10st

Feestsoepen

Bospaddestoelensoep	€ 6,25/liter
Tomatencrèmesoep	€ 5,95/liter
Kalfscrèmesoep met kipfilet en asperges	€ 6,25/liter
Huisbereide soepballetjes	€ 8,50/500g

1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden.

Tapasassortiment op schotel

Warm tapasassortiment € 49,75/50 hapjes

50 hapjes enkel nog op te warmen in de oven.

Gedurende 20 minuten op 160°C.

- Worstenbroodje
- Mini videe
- Mini pizza
- Oosters balletje
- Kipsaté
- Mini croque
- Grillworstspies
- Gekruide kippenapero

Koude Voorgerechten

Garnaalcocktail € 14,50/pers

Cocktail van grijze garnaaltjes, crabstick, tomaat, eitje en sla overgoten met een zacht cocktailsausje.

Kipcarpaccio € 13,50/pers

Bordje van malse fijn gesneden kipfilet, pijnboompitjes, rucola, zongedroogde tomaatjes en parmazaanschilfers.

Carpaccio van rund € 14,50/pers

Fijn gesneden rundsfilet van Belgisch wit-blauw gearneerd met wat rucola, pijnboompitjes en parmazaanschilfers.

Vitello tonato € 14,50/pers

Een Italiaanse klassieker met een eigentijdse toets: dun gesneden gebradje van de chef met een sausje op basis van tonijn met garnituur van kappertje, zongedroogde tomaatjes en rucola.

Warme voorgerechten

Visserspotje € 15,95/pers

Vulling van zalm, garnalen en tong in een zacht kreeftensausje.

Koninginnenhapje - 200gr per pers. € 6,20/pers

Videe van kip, champignons en kalfsgehaktballetjes met een bladerdeegkorfje.



Gevulde feestkalkoen op twee wijzen € 120,00/stuk

Voldoende voor 6 tot 8 personen

Kleine kalkoen gevuld met een vulling van kalkoenfilet, fijne kruiden en een groentemix.

Eén helft gebracht met fruit, de andere helft met heerlijke groenten.

Met fruit- en champignonsaus. Enkel nog op te warmen.

Ook verkrijgbaar voor 3 tot 4 personen € 72,00/stuk

Halve feestkalkoen met naar keuze groenten of fruitgarnituur.

En naar keuze fruitsaus of champignonsaus

Gevulde feestkalkoen € 79,00/stuk

Gebakken zonder garnituur.

Gevulde feestkalkoen € 72,00/stuk

Niet gebakken. 1 feestkalkoen is voldoende voor ongeveer 6 personen.

Kleine kalkoen gevuld met kalkoenfilet, fijne kruiden en een groentemix.

Ovenklaar geleverd, nog bakken gedurende ongeveer 4 tot 5 uur in een oven van 120°C.



Hoofdgerechten

VERKRIJGBAAR VANAF 2 PERSONEN

Vispannetje € 22,95/pers
Een heerlijke vulling van zalm, tongrolletje en scampi.
Dit alles in een fijn vissausje met garnalen.

Varkenshaasje van de chef € 20,45/pers
Varkenshaasje met heerlijke wintergroentjes
(witloof, wortelen, erwten en boontjes met gerookt
spek, spruitjes en groentetaartje).
Met naar eigen keuze peper – of champignonsaus.

Kalkoenfilet op winterse wijze € 20,45/pers
Ovengebakken kalkoenfilet met champignonsaus
en heerlijke wintergroentjes.

Everzwijnfilet met wildsaus € 21,95/pers
Zacht gemarineerde everzwijnfilet. Rijkelijk
aangevuld met een wijnpeertje, gevuld appeltje
met veenbesjes, witloof, boontjes met gerookt spek,
wortelen en erwten. Aangevuld met een zacht
wildsausje.

**Tijdens deze periode ook nog tal van
andere gerechten in onze verstoog.**

Varkenwangentjes van de Chef
Konijnenbil met abdijbier
Hertenragout in Wildsaus
Hertenkalffilet in Portosaus

Aardappelgarnituren zijn apart verkrijgbaar
ter aanvulling van uw gerecht.

Garnituren

Aardappelpuree (300gr/pers.) € 4,05/pers

Aardappelgratin (300gr/pers.) € 4,05/pers

Aardappelkrokettes € 4,10/10 stuks

Amandelkrokettes € 4,75/10 stuks

Hazelnootkrokettes € 4,75/10 stuks

Appeltje gevuld met veenbessen € 6,00/2 stuks

Wild

- Everzwijn
- Hertenkalf
- Haas
- Fazant
- Eend
- Bosduif
- Parelhoen

*Al deze wildsoorten zijn bij ons verkrijgbaar.
Bestellingen dienen tijdig te gebeuren.*





Familie menu

€ 28,45/pers

Tomatencrèmesoep

Kalkoengebraad op winterse wijze
met heerlijke wintergroentjes en champignonsaus
aardappelpuree

Chocolademousse

Feest menu

€ 40,95/pers

Kipcarpaccio

Kalfscrèmesoep

Varkenshaasje van de chef
met heerlijke wintergroentjes
en naar keuze peper – of champignonsaus
6 aardappelkroketten

Chocolademousse

**MENU'S ZIJN VERKRIJGBAAR
VANAF 2 PERSONEN**

Vis menu

€ 43,95/pers

Garnaalcocktail

Tomatencrèmesoep

Vispannetje
Met puree

Tiramisu

Wild menu

€ 43,45/pers

Carpaccio van rund

Bospaddestoelensoep

Everzwijnfilet met wildsaus

Met heerlijke wintergroentjes, aangevuld met een
wijnpeertje, gevuld appeltje met veenbesjes
6 aardappelkroketter

Chocolademousse



**VOOR
DE HOBBYKOKS**

Zelf uw feestmaaltijd bereiden?

Dan kan u bij ons ook steeds terecht voor het lekkerste vlees zoals rosbief, varkensgebraad, varkenshaasje, kalkoengebraad...

Wij geven u dan ook met veel plezier uitleg over de juiste bereiding hiervan.

**MENU'S ZIJN VERKRIJGBAAR
VANAF 2 PERSONEN**

Gourmet of Fondue menu all-in

VANAF 4 PERSONEN
PER VEELVOUD VAN 2 PERS.

ACTIEPRIJS

Fondue all-inn

normaal € 30,80 nu € 29,40/pers

ACTIEPRIJS

Gourmet all-inn

normaal € 31,30 nu € 29,45/pers

Tomatencrèmesoep

Gourmet of fondue

Koude groenten & sausjes

Chocolademousse

Fondue

€ 14,45/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Mini worstjes
- Mini vinkje
- Fondueballetjes (3 verschillende smaken)
- Kipfilet

Gourmet

€ 14,95/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Kalkoenfilet
- Schnitsel
- Slavinkje
- Hamburgertje
- Cordon bleu
- Pittavlees
- Mini worstje

Tepan Yaki / Grill

(steengrill, grillette, tepan yaki) € 17,95/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Kalkoenfilet
- Chipolata worstje
- Pitta
- Gemarineerd varkenshaasje
- Zalmfilet
- Scampi
- Slavinkje
- Kipsaté gemarineerd

Huur Tepanyaki plaat

(6 tot 10 personen)

€ 15,00/toestel

Winterbarbecue

BASIC

€ 19,70/pers

- Kipsaté
- Spare rib (3 beentjes)
- BBQ worst
- Koude groenteschotel
- Gemarineerde kipfilet

prijs enkel vlees

€ 11,25/pers

DE LUXE

€ 27,30/pers

- Biefstuk Tournedos
- Gemarineerde kipfilet
- Spies van varkenshaasje
- Scampibrochette
- Spare-rib
- BBQ spek
- BBQ worst
- Koude groenteschotel

prijs enkel vlees

€ 18,85/pers

Groenteschotels

VERKRIJGBAAR PER 2 PERSONEN

Grill groenten

€ 8,95/pers

Leuke aanvulling om te bakken bij gourmet of tepan-yaki.

Bestaande uit: Gekruide mini aardappeltjes, paprikamix, champignonmix, twee soorten wokmix, mix van rode en witte ui en mini tomaatjes.

Koude groenteschotel

€ 8,95/pers

Voor bij de fondue, gourmet of tepan yaki.

Bestaande uit: cherry tomaatjes, aardappelsla, geraspte wortelen, salade van het huis, komkommer, pastasla, rauwkostmix.

Warme groenteschotel

€ 8,95/pers

Geschikt om bij diverse gerechten te serveren.

Bestaande uit: erwten, wortelen, boontjes met gerookt spek, witloof, spruitjes en groentetaartje.

Sausen

Koude sausen (±150g)

€ 2,00/potje

Assortiment 6 sausen

€ 11,45/assortiment

- Cocktailsaus
- Tartarsaus
- Currysaus
- Zigeunersaus
- Barbecuesaus
- Looksaus

Warme sausen

€ 5,10/300gr

€ 8,50/500gr

- Champignonsaus
- Peperroomsaus
- Provençaalse saus
- Fruitsaus
- Wildsaus





Hamburger party

VANAF 4 PERSONEN

€16,95/pers

5 verschillende mini hamburgers
verschillende broodjes

sla
cheddar kaas
witte kool
ajuin schijven
mayonaise
bickysaus
bicky ajuin
gerookt spek
tomaten
komkommer
ketchup
bbq-saus
augurken

Grill (3 tot 4 personen) € 5,00/uur
Waarborg toestel (cash) € 20,00/toestel



Pizzaparty

VANAF 4 PERSONEN

€16,95/pers

- pizza bodems (6st)
- pizza kruiden
- rucola
- bicky ajuin
- zwarte/groene olijven
- tomatenblokjes
- tomatensaus v/h huis
- tomatensaus speciaal
- mozzarella
- gemalen kaas
- gehakt balletjes
- kebavlees
- groene pepers
- kipfilet
- gekookte natuurham
- Italiaanse ham
- salami
- pitta
- rode/groene paprika
- verse champignons
- ajuin
- ananas
- hot pizza saus
- bbq-saus

Toestel € 10,00/uur
Waarborg toestel (cash) € 50,00/toestel

**Bestel tijdig je producten
en geniet van een heerlijk
feestmenu!**

**Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig/
proper/volledig terug brengen van de toestellen.
De toestellen dienen terug gebracht worden
volgens de regeling die u achteraan op de
bestelbon terug vind.**

**ONS
VAKMANSCHAP**

Desserts

HUISBEREID

Tiramisu	€ 3,45/potje
Chocolademousse	€ 3,45/potje
Rijstpap	€ 3,45/potje



**Op een aantal van onze borden & schotels
is een borg van toepassing deze dienen
contant betaald te worden.**



Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

**BESTELLEN KAN:
VOOR DE KERSTPERIODE
tot en met donderdag 14 december
VOOR DE EINDEJAARSDAGEN
tot en met donderdag 21 december**

Wij aanvaarden tijdens deze dagen geen telefonische bestellingen.

Bestellen kan op volgende manieren:

- door langs te komen in de winkel
- via mail: contact@slagerijdockx.be
- via de webshop: www.slagerijdockx.be

Uw bestelling is geldig nadat u van ons een **bestelbon met volgnummer** hebt ontvangen. Controleer steeds onmiddellijk uw bestelbon om fouten te vermijden.

Afhalen van bestellingen tijdens de feestdagen kan enkel in het daarvoor voorziene **afhaalpunt** naast het atelier, dit om alles vlotter te laten verlopen. **Hier kan enkel met contant geld betaald worden.**

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 19 december	van 08.00 tot 13.00
Woensdag 20 december	van 08.00 tot 13.00
Donderdag 21 december	van 08.00 tot 13.00
Vrijdag 22 december	van 08.00 tot 13.00
Zaterdag 23 december	van 08.00 tot 12.00
Zondag 24 december	van 08.00 tot 12.00
Maandag 25 december	van 09.30 tot 11.00 <i>(enkel afhalen van bestellingen)</i>
Dinsdag 26 december	van 08.00 tot 13.00
Woensdag 27 december	van 08.00 tot 13.00
Donderdag 28 december	van 08.00 tot 13.00
Vrijdag 29 december	van 08.00 tot 13.00
Zaterdag 30 december	van 08.00 tot 12.00
Zondag 31 december	van 08.00 tot 12.00
Maandag 1 januari	GESLOTEN
Dinsdag 2 januari	GESLOTEN
Woensdag 3 januari	GESLOTEN
Donderdag 4 januari	GESLOTEN
Vrijdag 5 januari	van 08.00 tot 18.00

DOCKX
SLAGERIJ

Steenweg op Gierle 122 - 2300 Turnhout - 014 41 57 26
contact@slagerijdockx.be - www.slagerijdockx.be

Wij danken u voor het vertrouwen dat u het afgelopen jaar in onze zaak stelde, Erwin & Liesbeth

26_2023_2000



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

