



## FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!



## 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
Mini croque	€ 9,05/10st

## 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

**IN ONZE WANDKOELING BIEDEN WIJ U EEN RUIM  
ASSORTIMENT TAPAS AAN:**

**Olijven, Zongedroogde tomaatjes, ansjovisjes, peppadews,  
tapenades en onze koude tapasschoteltjes.**

## Koude Voorgerechten

**Garnaalcocktail** € 14,95/pers  
Cocktail van Noordzeegarnaaltjes, 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 parmazaanshilfers.

**Carpaccio van rund** € 15,25/pers  
Fijn gesneden rundsfilet van Belgisch wit-blauw gearneerd met wat rucola, pijnboompitjes en parmazaanshilfers.

**Vitello tonato** € 15,25/pers  
Een Italiaanse klassieker met een eigentijdse toets: dun gesneden gebraaide 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. € 7,20/pers  
Videe van kip, champignons en kalfsgehaktballetjes met een bladerdeegkorfje.

## Feestsoepen

**Boschampignonsoep** € 6,25/liter  
Roomsoepje van verse bospaddestoelen.

**Tomatencrèmesoep** € 5,95/liter  
Een echte klassieker van verse tomaten, gebonden met room.

**Kalfscrèmesoep met kipfilet** € 6,25/liter  
Een romig soepje op basis van kalfsfond aangevuld met fijne kippenstukjes.

**Witloofvelouté** € 6,25/liter  
Roomsoepje van vers Brussels witloof.

**Huisbereide soepballetjes** € 8,50/500g

*1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden.*



**DOCKX**  
S L A G E R I J

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



**TIP!**

**Gevulde feestkalkoen op twee wijzen** € 140,00/stuk

Voldoende voor 6 tot 7 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** € 79,00/stuk

Halve feestkalkoen met naar keuze groenten of fruitgarnituur.

En naar keuze fruitsaus of champignonsaus

**Gevulde feestkalkoen** € 87,00/stuk

Gebakken zonder garnituur.

**Gevulde feestkalkoen** € 75,00/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** € 23,45/pers  
Een heerlijke vulling van zalm, tongrolletje en scampi.  
Dit alles in een fijn vissausje met garnalen.

**Varkenshaasje van de chef** € 21,45/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** € 21,45/pers  
Ovengebakken kalkoenfilet met champignonsaus  
en heerlijke wintergroentjes.

**Everzwijnfilet met wildsaus** € 22,45/pers  
Zacht gemarineerde everzwijnfilet. Rijkelijk  
aangevuld met een wijnpeertje, gevuld appeltje  
met veenbesjes, onze wintergroentjes en een zacht  
wildsausje.

**Tijdens deze periode kan u ook  
volgende feestgerechten terugvinden  
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.

# Aardappelgerechten

**Aardappelpuree (300gr/pers.)** € 3,95/pers

**Aardappelgratin (300gr/pers.)** € 3,95/pers

**Verse aardappelkroketjes** € 4,10/10 stuks

**Verse amandelkroketjes** € 4,75/10 stuks

# Groenten & garnituren

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: tomatenpartjes, bloemkool-broccoli  
mix, rauwkostsalade, aardappelsalade, geraspte  
wortelen, pastasla, komkommerblokjes.

**Warme groenteschotel** € 8,95/pers  
Geschikt om bij diverse gerechten te serveren.  
Bestaande uit: erwten, wortelen, boontjes met  
gerookt spek, witloof, spruitjes en groentetaartje.

**Appeltje gevuld met veenbessen** € 6,00/2 stuks

**Babypeertjes in rode wijn** € 6,25/2 stuks

## Familie menu

€ 27,95/pers

Tomatencrèmesoep

Kalkoengebraad op winterse wijze  
met heerlijke wintergroentjes  
en champignonsaus  
5 aardappelkroketten

Chocolademousse

----

## Feest menu

€ 41,25/pers

Kipcarpaccio

Kalfscrèmesoep

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

Chocolademousse

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

## Vis menu

€ 45,50/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  
5 aardappelkroketten

Chocolademousse

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

## **VOOR DE HOBBYKOKS**

---

---

**Zelf uw feestmaaltijd bereiden?**

**Voor de liefhebbers selecteren wij vers wild van topkwaliteit. Eenvoudig te bereiden en gegarandeerd een succes bij uw gasten.**

<b>Fazant</b>	<b>Hazenfilet</b>
<b>Parelhoenfilet</b>	<b>Everzwijn</b>
<b>Haas</b>	<b>Everzwijnfilet</b>
<b>Bosduif</b>	<b>Hertenfilet</b>
<b>Kalkoen</b>	<b>Hertenkalffilet</b>

**Wij bieden u ook de beste kwaliteit rundsvlees om uw gasten te verwennen. Of het gaat om een perfect stukje rosbief, chateaubriand, filet pure, carpaccio of ons gerijpt Belgisch Wit-Blauw.**

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

---

---

**Bestellingen dienen tijdig te gebeuren.**



# 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
- Kip 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

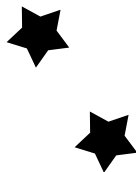
Huur Tepanyaki plaat

€ 15,00/toestel

(6 tot 10 personen)



# Winterbarbecue



## BASIC

€ 19,70/pers

- Kipsaté
- Spare rib (3 beentjes)
- BBQ worst
- Koude groentenschotel
- 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 groentenschotel

prijs enkel vlees

€ 18,85/pers

---

---

## Culinaire sauzen

**Koude sauzen** (±150g) € 2,00/potje

**Assortiment 6 sauzen** € 11,45/assortiment

- Cocktailsaus
- Tartaarsaus
- Currysaus
- Zigeunersaus
- Barbecuesaus
- Looksaus

**Warme sauzen**

€ 5,10/300gr

€ 8,50/500gr

- Champignonroomsaus
- Peppersaus
- Provençalse saus
- Fruitsaus
- Wildsaus

AMBACHTELIJ

K



## Hamburger party

VANAF 4 PERSONEN

€ 15,95/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/huur  
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/huur  
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**

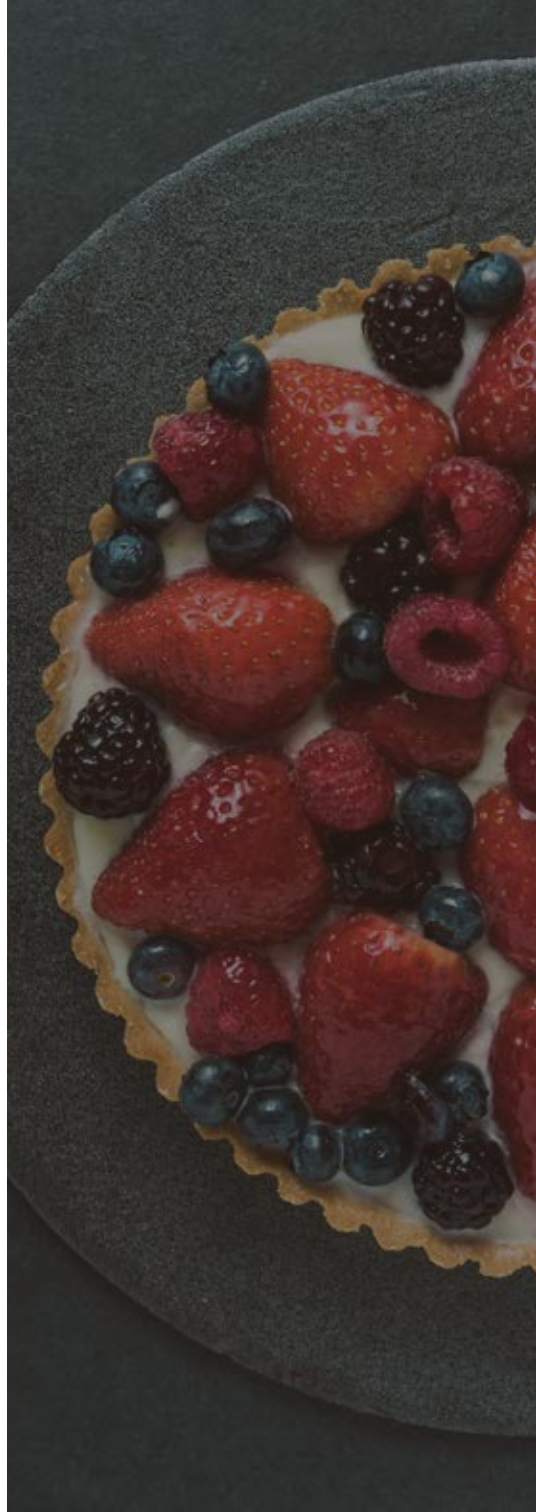
## Desserts

HUISBEREID

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



**Op een aantal van onze toestellen is een borg van toepassing deze dient contant betaald te worden.**



# Gezellig feesten begint bij uw klasseslager!

**BESTELLEN KAN:  
VOOR DE KERSTPERIODE  
tot en met zondag 15 december  
VOOR DE EINDEJAARSDAGEN  
tot en met zondag 22 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](mailto:contact@slagerijdockx.be)
- via de webshop: [www.slagerijdockx.be](http://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:

Donderdag 19 december	van 08.00 tot 13.00
Vrijdag 20 december	van 08.00 tot 13.00
Zaterdag 21 december	van 08.00 tot 16.00
Zondag 22 december	van 08.00 tot 12.00
Maandag 23 december	van 09.00 tot 10.00

*(enkel afhalen van bestellingen)*

Dinsdag 24 december	van 08.00 tot 12.00
Woensdag 25 december	van 09.30 tot 11.00

*(enkel afhalen van bestellingen)*

Donderdag 26 december	van 08.00 tot 13.00
Vrijdag 27 december	van 08.00 tot 13.00
Zaterdag 28 december	van 08.00 tot 16.00
Zondag 29 december	van 08.00 tot 12.00
Maandag 30 december	GESLOTEN
Dinsdag 31 december	van 08.00 tot 12.00

*(enkel afhalen van bestellingen)*

Woensdag 1 januari	GESLOTEN
Donderdag 2 januari	GESLOTEN
Vrijdag 3 januari	van 10.00 tot 18.00
Zaterdag 4 januari	van 08.00 tot 16.00

**DOCKX**  
SLAGERIJ

Steenweg op Gierle 122 - 2300 Turnhout - 014 41 57 26  
[contact@slagerijdockx.be](mailto:contact@slagerijdockx.be) - [www.slagerijdockx.be](http://www.slagerijdockx.be)

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

26\_2024\_1500



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

