

# ZOMERfolder 2025

Vers gemaakt door jouw  
favoriete Klaseslager!

**POCKX**  
SLAGERIJ



Voor het perfecte tuinfeest!

# BBQ assortiment

Aangezien ons gamma zeer uitgebreid is, kunnen wij u niet ons volledige assortiment voorstellen in onze toonbank.

Maak gerust uw keuze in onze folder en wij helpen u graag op weg.

---

---

**WILT U ONS GANSE BBQ -ASSORTIMENT BEKIJEN  
GA DAN SNEL NAAR ONZE WEBSHOP  
[WWW.SLAGERIJDOCKX.BE](http://WWW.SLAGERIJDOCKX.BE)**



**Tapas, groot genieten  
met kleine hapjes**



# Vlees

BBQ worst  
BBQ worst zacht gerookt  
Chipolata  
BBQ spek  
Spekfakkel  
Entrecôte  
Gerijpte entrecôte  
Biefstuk special  
Rundsbrochette v/h huis  
Toscaanse steak  
Entrecôteburger  
Brazade van runds  
Hamburger  
Hofke  
Chipoburger  
Boerenlapje  
Grill spiesje  
Binkspies  
Varkenssaté  
Gemarineerde varkenshaas spies  
Gemarineerde kotelet  
Spareribs  
Lamskroontjes  
Gemarineerde lamskroontjes  
Lamskotelet  
Brazade van varken  
Speenvarkenfilet

# Kip/Gevogelte

Kalkoensaté  
Kip met limoen & rozemarijn  
Kipfilet  
Kippedij sweet thai  
Gemarineerde kipfilet  
Gemarineerde kipsaté  
Drumsteak  
Kalkoenspiesje  
Kippechipolata  
Brazade van kippehaasje  
Chicken Wings  
Chicken hasselback  
Kippenmedaillon

# Vis

Scampibrochette  
Zalm papillot  
Vis mix brochette

# BBQ-pakketten

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

## Classic

€ 16,95/pers.

BBQ worst  
Gemarineerde kipsaté (100g)  
Hamburger  
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES € 8,40/pers.

## Populair

€ 18,75/pers.

Saté  
Kipfilet  
BBQ worst  
Sparerib (3 beentjes)  
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES € 10,20/pers.

## Special

€ 18,65/pers.

BBQ Spek van het huis  
BBQ steak  
BBQ worst  
Kalkoensaté  
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES € 10,10/pers.

## Klasse

€ 23,15/pers.

BBQ steak  
Kipsaté van het huis  
Tricolore worstjes  
Spare rib (3 beentjes)  
Gemarineerd varkenshaasje  
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES € 14,60/pers.

## De Luxe

€ 26,00/pers.

Scampi brochette (3 stuks)  
Gemarineerd Varkenshaasje  
Sparerib (3 beentjes)  
BBQ worst  
Biefstuk special (±100gr.)  
Zalmspies  
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES

€ 17,45/pers.

## Degustatie

€ 37,75/pers.

Deze omvat het tapastrio van de chef.

En voor op de BBQ:

Varkensspies  
Kippenspies  
Rundsspies  
Grill spiesje  
Binkspies  
BBQ spek van het huis  
Gemarineerde kippendij  
Biefstuk special (±100gr.)  
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VOOR HET BBQ VLEES € 15,00/pers.

## Voor de kleintjes

€ 5,95/pers.

Binkspies  
Kipfilet  
Chipoburger (hamburger & chipolataworstje)

---

**BOVENSTAANDE PAKKETTEN ZIJN VOORZIEN VAN HET  
GROENTENBUFFET ZOALS BESCHREVEN IN DEZE FOLDER.  
AL DEZE PAKKETTEN ZIJN OOK VERKRIJGBAAR ZONDER GROENTEN.**



# Tapas assortiment

## Koud tapas assortiment

(per 4 personen) € 14,95/pers.

Olijvenmix  
Gebraadje van de chef  
Kazenmix  
Gekruide carpaccio  
Mini salami 2 soorten  
Grillworstjes  
Parmaham  
Tapenade  
Zongedroogde tomaatjes  
Mortadella  
Porchetta

## Tapas trio van de chef

(per 2 personen) € 14,20/pers.

3 klassiekers door de chef op een eigentijdse wijze gebracht:

Kipcarpaccio  
Carpaccio van rund  
Vitello tonato

# Groentebuffet

Verkrijgbaar vanaf 2 personen.

Het Groentebuffet wordt ook standaard in onze BBQ pakketten geleverd.

## Groentebuffet

€ 7,95/pers.

Bestaande uit:

Tomatenslaatje	Geraspte wortelen
Rauwkostsalade	Pastasla
Aardappelsalade	Komkommerblokjes

## Groentebuffet Deluxe € 9,05/pers.

Bestaande uit:

Tomatenslaatje	Geraspte wortelen
Rauwkostsalade	Pastasla
Slamix	Komkommerblokjes
Aardappelsalade	

## Grill groenten

€ 7,95/pers.

Leuke afwisseling bij minder goed weer.

Bestaande uit:

Gekruide mini aardappeltjes  
Paprikamix  
Champignonmix  
Twee soorten wokmix



# Cullinaire Sauzen

## Koude sauzen € 2,00/potje (±150gr.)

Cocktailsaus      Tartaarsaus  
Currysaus        Looksaus  
Barbecuesaus

## Warme sauzen € 5,10/300gr € 8,50/500gr

Champignonsaus      Vleesjus  
Peperroomsaus

---

---

## ASSORTIMENT 5 SAUZEN

€ 9,75/assortiment

# Bijgerechtjes

Huisbereide aardappelsla      € 16,95/kg  
Pasta salade met kip            € 19,75/kg  
Pasta Light salade met hesp    € 19,75/kg  
Rauwkostsalade                € 19,25/kg  
Bloemkool-brocollisalade      € 19,25/kg

# Desserts

## Huisbereid

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

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



# Pizzaparty

Vanaf 4 personen € 16,95/pers.

Pizza bodems (6st)	Tomatensaus speciaal
Kipfilet	Rode/groene paprika
Pizza kruiden	Mozzarella
Gekookte natuurham	Verse champignons
Rucola	Gemalen kaas
Italiaanse ham	Ajuin
Bicky ajuin	Gehakt balletjes
Salami	Ananas
Zwarte/groene olijven	Kebabvlees
Tomatenblokjes	Hot pizza saus
Tomatensaus v/h huis	Groene pepers
Pitta	BBQ-saus

Toestel

€ 10,00/uur

Waarborg toestel(cash)

€ 50,00/toestel

Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig/proper/volledig terug brengen van de toestellen.





# Hamburgerparty

Vanaf 4 personen € 15,95/pers.

5 verschillende mini Hamburgers

Verschillende broodjes

Sla

Bicky ajuin

Cheddar kaas

Gerookt spek

Witte kool

Tomaten

Ajuin schijven

Komkommer

Mayonaise

Ketchup

Bickysaus

BBQ-saus

Augurkjes

Toestel

€ 5,00/uur

Waarborg toestel(cash)

€ 25,00/toestel

Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig/  
proper/volledig terug brengen van de toestellen.



**Uw smaak  
onze passie**



# Voor als het een beetje kouder is

## Fondue

€ 14,45/pers.

Rundsbiefstuk chateau  
Mini worstjes  
Mini vinkje

Fondueballietjes  
(3 verschillende smaken)  
Kipfilet

## Gourmet

€ 14,95/pers.

Rundsbiefstuk chateau  
Kalkoenfilet  
Schnitzel  
Slavinkje

Hamburgertje  
Kip cordon bleu  
Pittavlees  
Mini worstje

## Teppanyaki/Grill

€ 17,95/pers.

(steengrill, grillette, teppanyaki)

Rundsbiefstuk chateau  
Kalkoenfilet  
Kipsaté gemarineerd  
Chipolata worstje  
Pitta

Gemarineerd varkenshaasje  
Zalmfilet  
Scampi  
Slavinkje

Huur teppanyaki plaat (6 tot 10 personen)

€ 15,00/toestel

**Uw gasten  
zijn goud  
waard!**

## Barbecuetips

Maak tijdig het vuur aan: 40 min voor je begint.

-

Laat 25 cm. afstand tussen rooster en gloed.

-

Doe nooit teveel houtskool ineens in het toestel.

-

Begin pas te bakken als de gloeiende houtskool bedekt is met een wit laagje as.

-

Vlees vooraf marineren en afdeppen, nooit inoliën voor of tijdens het roosteren.

-

Geroosterde groenten: Champignons, uien, aubergines of courgettes bestrijken met wat kruidenolie of vul een tomaat met kruidenboter en laat mee roosteren.

-

Heerlijke boter: vermeng boter met wat gehakte spinazie, specerijzout en wat bieslook, oprollen en koel bewaren.

-

Een lekker toetje: Rijg verschillende vaste fruitsoorten op een pen, bestrooien met witte wijn en suiker en roosteren. Voor het opdienen besprenkelen met kirschwater.



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

**LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!**  
**#KLASSESLAGER #UWKLASSESLAGERUWFESTPARTNER**

26\_2025\_250



**Heerlijke  
grillmomenten  
starten bij jouw  
favoriete klasseSlager!**

