



FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.



Warme aperitiefhapjes

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

TAPAS

Foodsharing apero € 59,00

Voldoende voor 4 tot 6 personen.

Gebracht in aparte verpakkingen om zo over je tafel te verdelen.

- Camembert met breekbrood
- Kip met een krokant korstje
- Nacho's kaas/pulled pork
- Scampi's
- Yakitari spiesjes
- Kibbeling
- Traag gegaard buikspek
- Mediterrane gehaktballetjes
- Gyoza Dumplings

(sausjes apart bij te bestellen)

Tapasschotel € 49,00

Voldoende voor 4 tot 6 personen.

- Olijvenmix
- Kaasmix
- Zongedroogde tomaatjes
- Panchetta
- Tapenade
- Italiaanse ham
- Grilworst
- Parmazaan en truffelsalami
- Rode peppadew gevuld met verse kaas
- Apero gehaktballetjes

Extra toastjes verkrijgbaar aan € 2,65/doosje

Koude Voorgerechten

Kipcarpaccio

€ 14,99/pers

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

Carpaccio van rund

€ 14,99/pers

Fijn gesneden rundsfilet van Belgisch wit-blauw gegaardeerd met wat rucola, pijnboompitjes en parmazaanshilfers.

Vitello tonato

€ 14,99/pers

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

Warme voorgerechten

Sint-Jacobsschelpje

€ 15,95/pers

Koninginnenhapje - 200gr per pers.

€ 7,20/pers

Videe van kip, champignons en kalfsgehaktballetjes met een bladerdeegkorfje.

Garnaalkroketjes van de Belgische kust

€ 8,95/2 stuks

Kaaskroketjes

€ 4,99/2 stuks

Feestsoepen

Boschampignonsoep

€ 6,25/liter

Roomsoepje van verse bospaddestoelen.

Tomatencrèmesoep

€ 6,25/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.

Huisbereide soepballetjes

€ 8,50/500g

1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden.



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

TIP!

Gevulde feestkalkoen op twee wijzen

€ 145,00/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

€ 82,50/stuk

Halve feestkalkoen met naar keuze groenten of fruitgarnituur.

En naar keuze fruitsaus of champignonsaus

Gevulde feestkalkoen

€ 89,00/stuk

Gebakken zonder garnituur.

Gevulde feestkalkoen

€ 79,00/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 € 24,55/pers
Een heerlijke vulling van zalm, tongrolletje en scampi.
Dit alles in een fijn vissausje met garnalen.

Varkenshaasje van de chef € 22,45/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 € 22,45/pers
Ovengebakken kalkoenfilet met champignonsaus
en heerlijke wintergroentjes.

Everzwijnfilet met wildsaus € 23,45/pers
Everzwijnfilet gegaard op lage temperatuur. 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 op grootmoeders wijze
Hertenragout in Wildsaus
Hertenkalffilet jagersaus

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 € 6,75/10 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 € 7,00/2 stuks

Babypeertjes in rode wijn € 7,25/2 stuks

Familie menu

€ 28,95/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

€ 45,95/pers

Sint-Jacobsschelpje

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.

Fazant
Parelhoenfilet
Haas
Bosduif
Kalkoen

Hazenfilet
Everzwijn
Everzwijnfilet
Hertenfilet
Hertenkalffilet

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 € 32,30 nu € 30,45/pers

Tomatencrèmesoep

Gourmet of fondue

Koude groenten & sausjes

Chocolademousse

Fondue

€ 14,45/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Mini worstjes
- Mini vinkje
- Fondueballetjes
- 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

(6 tot 10 personen)

€ 15,00/toestel

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)

€ 2,75/potje

Assortiment 6 sauzen

€ 15,00/assortiment

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

Warme sauzen

€ 5,10/300gr

€ 8,50/500gr

- Champignonroomsaus
- Pepersaus
- 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

€ 16,75/pers

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

**ONS
VAKMANSCHAP**

Desserts

HUISBEREID

Tiramisu € 3,95/potje

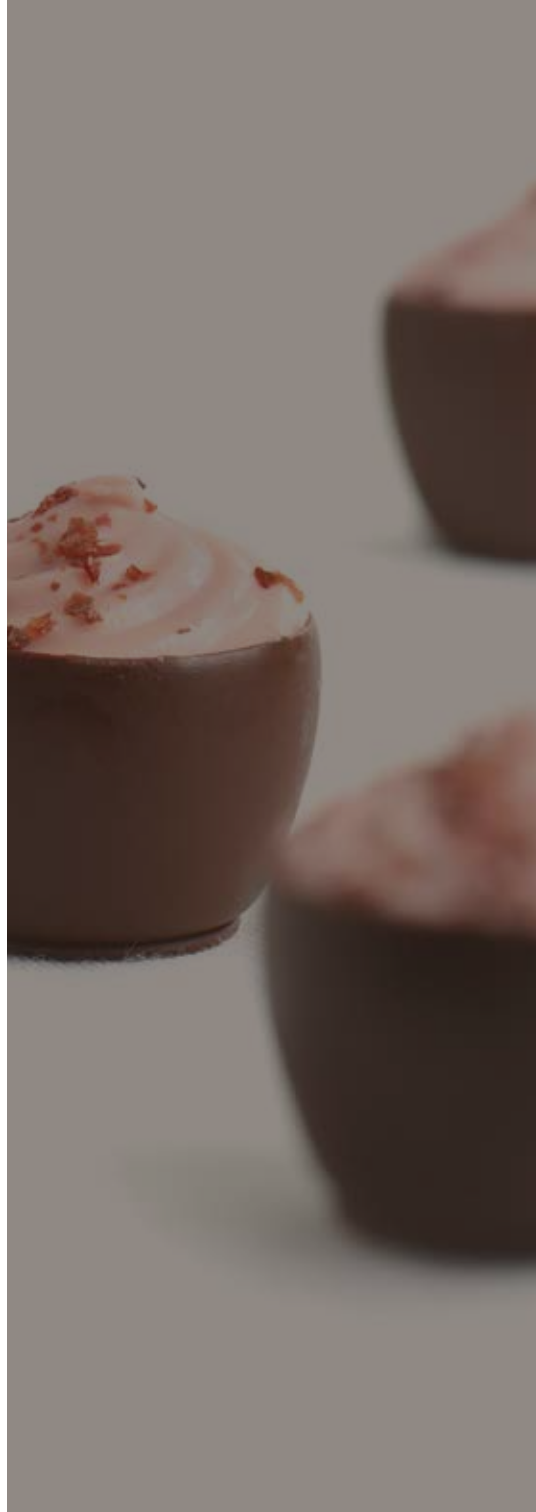
Chocolademousse € 3,95/potje

Rijstpap € 3,95/potje

Een uitgebreid assortiment van desserts kan u tijdens deze dagen terugvinden in onze wandkoeling.



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



Gezellig feesten begint bij je favoriete klasseslager!

BESTELLEN KAN TOT ONZE MAXIMUM CAPACITEIT BEREIKT IS.

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 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:

Vrijdag 19 december	08.00-18.00
Zaterdag 20 december	08.00-13.00
Zondag 21 december	08.00-12.00
Maandag 22 december	GESLOTEN
Dinsdag 23 december	08.00-13.00
Woensdag 24 december	08.00-12.00
Donderdag 25 december	09.30-11.00
(enkel afhalen van bestellingen)	
Vrijdag 26 december	09.00-14.00
Zaterdag 27 december	08.00-13.00
Zondag 28 december	08.00-12.00
Maandag 29 december	GESLOTEN
Dinsdag 30 december	08.00-13.00
Woensdag 31 december	08.00-12.00
Donderdag 1 januari	GESLOTEN
Vrijdag 2 januari	10.00-18.00
zaterdag 3 januari	08.00-16.00
zondag 4 januari	08.00-12.00

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_2025_1250



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

Gedrukt op FSC-papier. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie. Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten. Een sterke evolutie in de prijzen voor grondstoffen en energie kunnen een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

