

ZOMERfolder 2026

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 BEKIJKEN
GA DAN SNEL NAAR ONZE WEBSHOP
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

**bestel
online**



BBQ-pakketten

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

Pakket 1

± 320 GRAM € 6,99/pers.

- Gemarineerde kipsaté
- BBQ worst
- BBQ spek van het huis

PRIJS MET GROENTEN € 15,49/pers.

Pakket 3

± 390 GRAM € 10,55/pers.

- Saté (4 blokjes)
- Kipfilet (120 gram)
- BBQ worst
- Sparerib (2 beentjes)

PRIJS MET GROENTEN € 18,99/pers.

Pakket 2

± 380 GRAM € 7,45/pers.

- Hamburger
- Kalkoensaté (4 blokjes)
- BBQ worst

PRIJS MET GROENTEN € 16,25/pers.

Pakket 4

± 400 GRAM € 14,95/pers.

- BBQ steak (100 gram)
- Kipsaté van het huis (4 blokjes)
- Sparerib (2 beentjes)
- Gemarineerd varkenshaasje

PRIJS MET GROENTEN € 23,90/pers.



**bestel
online**

Pakket De Luxe

± 450 GRAM

€ 17,15/pers.

- Scampi brochette (3 stuks)
- Gemarineerd varkenshaasje
- BBQ worst
- Biefstuk special (±100gr.)
- Zalmspies

PRIJS MET GROENTEN

€ 25,95/pers.

Voor de kleintjes

€ 5,95/pers.

- Kinderbrochette
- Kipsaté
- Chipoburger

Pakket Degustatie

± 480 GRAM

€ 17,45/pers.

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

PRIJS MET GROENTEN

€ 26,15/pers.

**Bovenstaande pakketten zijn voorzien van het
Groentenbuffet zoals beschreven in deze folder.
Al deze pakketten zijn ook verkrijgbaar zonder groenten.**

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

Tapasschotel € 49,00

VOLDOENDE VOOR 4 TOT 6 PERSONEN.

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

Extra toastjes verkrijgbaar aan € 2,65/doosje

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



**bestel
online**



Groentebuffet

(PER 2 PERSONEN)

Het Groentebuffet wordt ook standaard in onze BBQ pakketten geleverd.

Groentebuffet € 8,95/pers.

Bestaande uit:

- Tomatenslaatje
- Rauwkostsalade
- Bloemkool-broccoli mix
- Aardappelsalade
- Geraspte wortelen
- Pastasla
- Komkommerblokjes

Grill groenten € 8,95/pers.

Leuke afwisseling bij minder goed weer.

Bestaande uit:

- Gekruide mini aardappeltjes
- Paprikamix
- Champignonmix
- Twee soorten wokmix

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-broccolisalade € 19,25/kg

Cullinaire Sauzen

Koude sauzen € 2,75/potje (±150gr.)

Cocktailsaus
Currysauz
Barbecuesaus
Tartaarsaus
Looksauz

ASSORTIMENT 5 SAUZEN € 13,00/assortiment

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

Champignonsaus
Peperroomsaus
Vleesjus

Desserts Huisbereid

Tiramisu € 3,95/potje

Chocolademousse € 3,95/potje

Rijstpap € 3,95/potje

DOCKX
S L A G E R I J



Pizzaparty

VANAF 4 PERSONEN € 17,99/pers.

Pizza bodems (6st)
Kipfilet
Pizza kruiden
Gekookte natuurham
Rucola
Italiaanse ham
Bicky ajuin
Salami
Zwarte/groene olijven
Tomatenblokjes
Tomatensaus v/h huis
Pitta

Tomatensaus speciaal
Rode/groene paprika
Mozzarella
Verse champignons
Gemalen kaas
Ajuin
Gehakt balletjes
Ananas
Kebabvlees
Hot pizza saus
Groene pepers
BBQ-saus

Toestel

Waarborg toestel (cash)

€ 10,00/huur

€ 50,00/toestel

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



**bestel
online**



Hamburgerparty

VANAF 4 PERSONEN € 16,99/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 (3 tot 4 personen)

€ 5,00/huur

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

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

Fondue

€ 14,45/pers.

- Rundsbiefstuk chateau
- Mini worstjes
- Mini vinkje
- Fondueballtjes
- 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



**bestel
online**

**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
www.slagerijdockx.be



bestel
online

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



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



26_2026_500