

FEESTMENU

Ontdek en proef onze nieuwste gerechten en suggesties.



Warme aperitiefhapjes

Mini loempia (met saus) € 8,95/10st

Mini worstenbroodje € 11,25/10st
Eigen bereiding, gevuld met het fijnste kalfsgehakt

Ambachtelijke mini videe € 14,95/12st
Eigen bereiding, gevuld met 4 verschillende smaken

Italiaanse mini pizza € 14,20/10st

Gekruide kippenapero € 10,05/10st

Mini croque € 10,05/11st

Tapas

Foodsharing apero € 64,00

Voldoende voor 5 tot 6 personen.

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

- Camembert met breekbrood
- Nacho's cheese/pulled pork
- Scampi's
- Yakitori spiesjes
- Kibbeling
- Traag gegaard buikspek
- Mediterrane gehaktballetjes
- Gyoza Dumplings
- Patatas Bravas

(sausjes apart bij te bestellen)

Tapasschotel € 54,00

Voldoende voor 4 tot 6 personen.

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

Extra toastjes verkrijgbaar aan € 2,65/doosje

Koude Voorgerechten

Kipcarpaccio € 15,49/pers
Bordje van malse fijn gesneden kipfilet, pijnboompitjes, rucola, zongedroogde tomaatjes en parmezaanschilfers.

Carpaccio van rund € 15,49/pers
Fijn gesneden rundsfilet van Belgisch wit-blauw gegarneerd met wat rucola, pijnboompitjes en parmezaanschilfers.

Vitello Tonnato € 15,49/pers
Een Italiaanse klassieker met een eigentijdse toets: dun gesneden gebraadje van de chef met een sausje op basis van tonijn met garnituur van kappertje, zongedroogde tomaatjes en rucola.

Warme voorgerechten

Sint-Jacobsschelpje € 15,49/pers

Koninginnenhapje - 200gr per pers. € 7,35/pers
Videe van kip,champignons en kalfsgehaktballetjes met een bladerdeegkorfje.

Garnaalkroketjes van de Belgische kust € 9,95/2 stuks

Kaaskroketjes € 6,99/2 stuks

Feestsoepen

Boschampignonsoep € 6,50/liter
Roomsoepje van verse bospaddenstoelen.

Tomatencrèmesoep € 6,50/liter
Een echte klassieker van verse tomaten, gebonden met room.

Kalfscrèmesoep met kipfilet € 6,50/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.

bestel online

DOCKX
SLAGERIJ

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

AMBACHTELIJ

TIP!

Gevulde feestkalkoen op twee wijzen € 149,00/stuk

VOLDOENDE VOOR 6 TOT 7 PERSONEN
Kleine kalkoen gevuld met een vulling van kalkoenfilet, fijne kruiden en een groentemix. Reeds voorgegaard en gesneden.
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 € 84,50/stuk
Halve feestkalkoen met naar keuze groenten of fruitgarnituur.
En naar keuze fruitsaus of champignonsaus

Gevulde feestkalkoen € 89,00/stuk

Gebakken zonder garnituur. Niet voorgesneden.

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.

AMBACHTELIJKE SLAGER
KS
KLASSESLAGER

Hoofdgerechten

VERKRIJGBAAR VANAF 2 PERSONEN

Vispannetje € 24,80/pers
Een heerlijke vulling van zalm, tongrolletje en scampi. Dit alles in een fijn vissausje met garnalen.

Varkenshaasje van de chef € 22,75/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 € 22,75/pers
Ovengebakken kalkoenfilet met champignonsaus en heerlijke wintergroentjes.

Everzwijnfilet met wildsaus € 23,75/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.

Gestoofde varkenswangentjes

Konijnenbil op grootmoeders wijze

Traaggegaarde hertenragout

Hertenkalffilet jagersaus

AARDAPPELGARNITUREN ZIJN APART VERKRIJGBAAR TER AANVULLING VAN UW GERECHT.

Aardappelgerechten

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

Aardappelgratin (300gr/pers.) € 4,15/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 Teppanyaki.

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 Teppanyaki.

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

bestel online

FAMILIE MENU

€ 29,95/pers

Tomatencrèmesoep

Kalkoengebraad op winterse wijze
met heerlijke wintergroentjes en champignonsaus

5 aardappelkroketten

Chocolademousse

VIS MENU

€ 48,95/pers

Sint-Jacobsschelpje

Tomatencrèmesoep

Vispannetje
Met puree

Tiramisu

FEEST MENU

€ 44,95/pers

Kipcarpaccio

Kalfscrèmesoep

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

5 aardappelkroketten

Chocolademousse

WILD MENU

€ 45,95/pers

Carpaccio van rund

Bospaddenstoelensoep

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

Uw gasten zijn goud waard!

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.

bestel online



AMBACHTELIJKE SLAGER

KS

KLASSESLAGER

GOURMET OF FONDUE MENU ALL-IN

VANAF 4 PERSONEN
PER VEELVOUD VAN 2 PERS.

Fondue all-in

€ 29,00/pers

Gourmet all-in

€ 29,50/pers

Tomatencrèmesoep

Gourmet of fondue

Koude groenten

Chocolademousse

SAUSJES APART TE BESTELLEN

bestel online

Fondue

€ 14,95/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Mini worstjes
- Mini vinkje
- Fondueballetjes
- Kipfilet
- Varkenshaasje

Gourmet

€ 15,25/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Kalkoenfilet
- Schnitsel
- Slavinkje
- Hamburgertje
- Kip cordon bleu
- Pittavlees
- Mini worstje

Teppanyaki / Grill

(steengrill, grillette, Teppanyaki) € 18,25/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

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

Huur Teppanyaki plaat € 15,00/toestel
(6 tot 10 personen)

Winterbarbecue

VANAF 2 PERSONEN

BASIC € 19,70/pers

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

prijs enkel vlees € 11,25/pers

DE LUXE € 27,30/pers

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

prijs enkel vlees € 18,85/pers

Culinaire sauzen

Koude sauzen (±150g) € 2,75/potje
Assortiment 6 sauzen € 16,00/assortiment

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

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

- Champignonroomsaus
- Provençaalse saus
- Pepersaus
- Fruitsaus
- Wildsaus



HAMBURGER PARTY

VANAF 4 PERSONEN
€ 17,45/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

Bestel tijdig je gerechten voor een vlot verloop!



PIZZAPARTY

VANAF 4 PERSONEN
€ 17,99/pers

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

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

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

De toestellen dienen terug gebracht te worden volgens de regeling die u achteraan op de bestelbon terugvindt.

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.

bestel online



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 de webshop: www.slagerijdockx.be
- via mail: contact@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**.

volg jij ons al op instagram?

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 22 december	08.00–13.00
Woensdag 23 december	08.00–13.00
Donderdag 24 december	08.00–12.00
Vrijdag 25 december	09.30–11.00
	(enkel afhaal van bestellingen)
Zaterdag 26 december	10.00–16.00
Zondag 27 december	08.00–12.00
Maandag 28 december	GESLOTEN
Dinsdag 29 december	08.00–13.00
Woensdag 30 december	08.00–13.00
Donderdag 31 december	08.00–12.00
Vrijdag 01 januari	GESLOTEN
Zaterdag 02 januari	10.00–16.00
Zondag 03 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_2026_1000

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 kan een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige.
V.U. Klasseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg – Niet op de openbare weg gooien.