



DAVID & VANESSA
SLAGERIJ | TRAITEUR

Freeest Folder 2026

Aperitieven

Huisbereide ovenhapjes - €13/doos 12 stuks

Assortiment wraps - €25/doos

Zalm, kip en Italiaanse ham.

NIEUW! Beenhouwersplankje - €35

Flandrien kaas, préparé, zilveruitjes, gehakt, pickles, krab maison, boulet, grillworst, salami paté met confijt en krokante toastjes.

Tapas deluxe - € 50/plank 4 pers

1 meter plank met de lekkerste hapjes voor jullie samengesteld.

Feestsoepen

Tomatensoep met balletjes - € 5,50/liter

Aspergecrèmesoep - € 6,50/liter

Kippensoepje met garnituur - € 6,50/liter

Voorgerechten

Carpaccio Belgisch witblauw - €13 p.p.

Vitello tonnato - € 13 p.p.

Scampi diabolique - € 13 p.p.

Tongrolletjes op Normandische wijze - € 13 p.p.

Vispannetje van de chef - € 14 p.p.

Kaaskroket - € 3/stuk

Garnaalkroket - € 5,90/stuk

Hoofdgerechten

Kalfsoester in fine champagnesaus - € 24,50 p.p.

Hertenstoofpotje op Franse wijze - € 22,50 p.p.

Gebakken kalkoenfilet in champignonsaus - € 19,50 p.p.

Huisbereide beenham in mosterdsaus - € 19,50 p.p.

Zalmfilet op Normandische wijze - € 24,50 p.p.

* Al onze hoofdgerechten worden voorzien van 6 verse kroketten en warme groenten.

Bijgerechten & sauzen

Warme groenten - € 6 p.p. :

- Gekarameliseerd witloof
- Boontjes met spek
- Wortel
- Spruitjes
- Appel met veenbessen

Appel gevuld met veenbessen - € 2,50 p.p.

Warme sauzen:

- Champignon, peper, fine champagne, bearnaise, mosterd en provençaalse saus.

Pastasalade per doosje van 500g - € 6,50/doos

Koude groenten - € 5 p.p. :

- Gemengde sla
- Geraspte wortel
- Komkommerschijfjes
- Tomaat
- Fijne boontjes
- Koolsalade
- Krielaardappelen

Aardappelvariaties:

- Verse kroketten, 12 stuks - € 4,20
- Puree - € 11,50/kg
- Pastinaakpuree - € 12,80/kg
- Gratin aardappelen - € 15,00/kg

Menu 1

Huisbereide ovenhapjes

Aspergecrèmesoep met aspergepuntes

Tongrolletjes op Normandische wijze

Kalfsoester in fine champagnesaus met warme groenten en kroketten

Dessert

€ 49 p.p.

Menu 2

Huisbereide ovenhapjes

Tomatensoep met balletjes

Vispannetje van de chef

Hertenstoofpotje op Franse wijze met warme groenten en kroketten

Dessert

€ 49 p.p.

Kindermenu

Huisbereide ovenhapjes

Tomatensoep met balletjes

Vol-au-vent met kroketten

Chocolademousse

€ 20 p.p.

Kindhoekje

Gourmet - € 8,00/ p.p.

Kipfilet, schnitzel, chipolata, kaasschijfje en hamburger.

Fondue - € 8,00/p.p.

Kippenblokjes, schnitzels, balletjes, en chipolataworstjes.

Kindvleesbordje - € 8,00 / p.p.

Aperoboutje, Samsonworst, kipfilet, grillworstje en salami.



Kersttopper

Opgevulde kalkoenfilet per 1 of 2 kg - € 20,95/kg

Opgevulde kalkoen van 3kg of 5kg - € 19,95/kg

Vers vlees suggestie



- **Côte à l'os Belgisch witblauw** met kruidenmix. Vraag naar de gerijpte mogelijkheden.
- **Orloffgebraad**, een heerlijk stukje varkensfilet gevuld met kaas en hesp in een schaalte. Klaar voor de oven.

Gezellig tafelen

Fondue - € 13,00 / p.p.

Wit-Blauw rundvlees, gekruid varkenshaasje, gemarineerde kipfilet, gepaneerde lapjes, assortiment balletjes, chipolata.

Gourmet - € 13,95 / p.p.

Witblauw rundvlees, gekruid varkenshaasje, gemarineerde kipfilet, chipolata, hamburger, kaasschijfje, gyros, schnitzel, beenham, mini saté, cordon bleu.

Tepanyaki - € 19,95 / p.p.

Gemarineerd witblauw, varkenshaasje à l'ancienne, gemarineerde kipfilet, kalkoenlapje, lamskotelet in lookmarinade, scampispiesje, zalmstukje in kruidenolie, gekruide kalfsmedaillon, verse champignons, kerstomaat, paprika en rode uisnippers.

Hamburgerparty - € 15,95 / p.p.

5 soorten hamburgertjes aangevuld met toppings, groentjes en minipistolets.

Assortiment mini-hamburgers - € 15,00 /per kg.

Assortiment fondueballetjes - € 15,00 /per kg.

Koude schotels

Koude vleesschotel - € 18 / p.p.

Rosbief, varkensgebraad, blokje paté, rauwe ham meloen, aspergerolletje, kippenfilet, filet d'ardenne, gebakken kippenboutje, fricandon en tomaat maison.

Koude vlees- en visschotel - € 24,95 / p.p.

Vleesschotel aangevuld met perzik tonijn, gerookte en gepocheerde zalm.

Koude visschotel - € 27,00 / p.p.

Tomaat maison, tonijn perzik, rivierkreeftje, haring dille, gevuld eitje krab, gebakken scampi, gerookte vissoorten, gerookte en gepocheerde zalm.

Italiaans buffet - € 22,95 / p.p.

Gerookte zalm, olijven, tomaat mozzarella, ansjovis, saltufo, Italiaanse kaas, Italiaanse ham met meloen, vitello tonato, rundscarpaccio, kip carpaccio, Italiaanse salami, pastrami, pesto, focaccia.

Kaasplank - € 20,00 / p.p. - vanaf 2 personen.

Assortiment harde en zachte kazen versierd met fruit-en notenmengeling. Enkel als hoofdgerecht.

Smakelijke feestdagen!

DAVID & VANESSA
SLAGERIJ | TRAITEUR

**Bestel jouw feestmaal
telefonisch of in de
winkel.**

Grotstraat 24A, 9620 Zottegem
Tel: 09 360 10 94 - info@slagerijdavid.be
www.slagerijdavid.be

DAVID & VANESSA

SLAGERIJ | TRAITEUR

Om alles tijdens de eindejaarsperiode vlot te laten verlopen, geven we graag enkele aandachtspunten mee.

Bestel tijdig:

- Voor Kerst tot maandag 15 december
- Voor oudjaar tot maandag 22 december.

Op 24, 25, 31 december en 1 januari is er ENKEL afhaal mogelijk. Charcuterie op deze dagen kan UITSLUITEND op BESTELLING.

Bestellingen worden uitsluitend telefonisch of in de winkel genoteerd. Je ontvangt een volgnummer dat je moet meebrengen bij afhaling.

Tijdens de feestdagen zijn geen afwijkingen mogelijk op menu's, gerechten of schotels. Op eindejaarsbestellingen worden geen stempels gegeven.

Er geldt een waarborg op schotels en borden, graag ook snel terugbrengen.

Zo kunnen we die opnieuw gebruiken voor de eindejaarsfeesten.

De waarborg wordt cash terugbetaald, gelieve deze ook cash te betalen. Elektronische betalingen kunnen tijdens de drukte traag of storingsgevoelig zijn, daarom vragen we ook zoveel mogelijk contant te betalen.

Breng bij afhaling je herbruikbare tas of box mee.

Deze folder vervangt alle voorgaande.

Smakelijke feestdagen!

Bestel jouw feestmaal telefonisch of in de winkel.

Grotstraat 24A, 9620 Zottegem

Tel: 09 360 10 94 - info@slagerijdavid.be

www.slagerijdavid.be

Openingsuren feestdagen

Ma 22/12	Di 23/12	Woe 24/12	Do 25/12	Vrij 26/12	Zat 27/12	Zon 28/12
8u-13u	Gesloten	AFHALEN 11 - 14u	AFHALEN 10u30 - 11u	8u-13u & 14u-18u	8u-17u doorlopend	Gesloten
Ma 29/12	Di 30/12	Woe 31/11	Do 1/1	Vrij 2/1	Zat 3/1	Zon 4/1
8u-13u	Gesloten	AFHALEN 11u - 14u	AFHALEN 10u30 - 11u	Gesloten	Gesloten	Gesloten
Ma 5/1	Di 6/1	Woe 7/1	Do 8/1	Vrij 9/1	Zat 10/1	Zon 11/1
Gesloten	Gesloten	8u-13u & 14u-18u	8u-13u & 14u-18u	8u-13u & 14u-18u	8u-17u doorlopend	gesloten



Fijne feestdagen!

DAVID & VANESSA
SLAGERIJ | TRAITEUR