Maak je het buiten graag gezellig.

WINTER BBQ

Maak je het graag gezellig aan de bbq dan hebben we dit pakketje tijdens de feestdagen voor u samengesteld:

Bbq worst, kruidensteak, varkenssaté, gemarineerd spek

vanaf 4 personen aan **€ 12,45 pp**

Onze bereide gerechten kunnen vergezeld worden met:

AARDAPPELPUREE
250 gr pp **€ 10,35/kg**

VERSE AARDAPPELKROKETJES
Verkrijgbaar in doosjes van 10 of 20 stuks
€ 0,35/stuk

GRATIN
Verkrijgbaar per 2 personen (500 gr)
€ 10,35/kg

APPEL MET VEENBES
2 stuks **€ 7,25/2 stuks**

Heerlijk nagenieten.

DESSERT

Chocolademousse	**€ 2,95/potje**
Tiramisu	**€ 3,75/potje**
Rijstpap	**€ 2,65/potje**

Hoe bestellen?

Om tijdens de drukke feestdagen alles vlot en correct te kunnen verwerken, nemen wij **bestellingen uitsluitend aan via e-mail of rechtstreeks in onze winkel, Kapellensteenweg 45, 2920 Kalmthout.**

Via e-mail:
Stap 1: stuur uw bestelling naar info@slagerijpatrick.be met de volgdende gegevens:
- Zet je bestelling mooi opgesomd onder elkaar met zoveel mogelijk info, we denken aan hoeveelheden, vers of bereid enzoverder.
- Naam, adres, telefoonnummer zodat we u te allen tijde kunnen contacteren.
- Datum afhaling

Stap 2: bij vragen mailen we je terug
Stap 3: als je je bevestigingsmail hebt gekregen van ons weet je zeker dat we je bestelling goed hebben ontvangen. Als je na 1 werkdag nog geen bevestigingsmail hebt gekregen gelieve ons even op te bellen of we je bestelling goed ontvangen hebben.

Telefonische bestellingen zijn tijdens de feestdagen helaas niet mogelijk.

Bedankt voor jullie begrip en vertrouwen!

Openingsuren feestdagen:

Maandag 21/12	8.30-12.30 13.30-17.00	**Maandag 28/12**	8.30-12.30 13.30-17.00
Dinsdag 22/12	**GESLOTEN**	**Dinsdag 29/12**	**GESLOTEN**
Woensdag 23/12	8.30-12.30	**Woensdag 30/12**	8.30-12.30
Donderdag 24/12	bestellingen afhalen tussen 9.00-12.00	**Donderdag 31/12**	bestellingen afhalen tussen 9.00-11.00
Vrijdag 25/12	bestellingen afhalen tussen 10.00-11.00	**VRIJDAG 1/01, ZATERDAG 2/01, EN ZONDAG 3/01 GESLOTEN**	
Zaterdag 26/12	8.00-16.00	**Maandag 4/01**	8.30-12.30 13.30-17.00
Zondag 27/12	**GESLOTEN**		

Assortiment
Eindejaarsfolder **2026**

Voor het meeste succes op uw feest is er altijd ons
NAPOLIGEBRAAD
met heerlijke saus !



TIP!
Koop genoeg
want de borden zullen
leeg zijn.

Zelf te bereiden maar O! zo simpel met verse kroketjes, gestooft witloof of prinsese boontjes.

Jaarlijks geliefd door jong en oud !

SLAGERIJ SVEN & PATRICK

Om de feestelijkheid goed te starten.

APERITIEF

Salami La Geganta - Saltufo Salami

Wildpaté: ree – fazant – bosduif
lekker met ui, veenbessen of vijgen konfijt.

Huisgemaakte borrelhapjes: *Garnaal, kaas en hesp, tomaat, vidé en worstenbroodjes. 10 min. in de oven op 180° en het feest kan beginnen.*

€ 14,95/15 stuks of € 19,95/20 stuks

Het feestdiner op je bord.

SOEP

Vergeten groentesoep	**€ 5,25/liter**
Verse aspergesoep	**€ 5,25/liter**
Verse tomatensoep	**€ 4,95/liter**

VOORGERECHTEN

Carpaccio *Vers afgesneden vlees (zelf te garneren)*	verpakt per 2 personen **± € 5,50/pers**
Verse kaaskroketten	verkrijgbaar per 2 stuks **€ 2,45/stuk**
Verse garnaalkroketten	verkrijgbaar per 2 stuks **€ 6,85/stuk**
Huisgemaakt scampipannetje	**€ 9,85/stuk**

BEREIDE GERECHTEN

Stoofpotjes (250 à 300 gr per persoon):

Reeragout	**€ 35,85/kg**
Kalfsfricassée	**€ 25,95/kg**
Vol au vent	**€ 19,95/kg**
Kalkoenstoofpotje met zachte roomsaus	**€ 20,95/kg**
Varkenswangen in champignonsaus	**€ 29,95/kg**

Konijnenbillen op Patricks wijze — verkrijgbaar per stuk **€ 25,80/kg**

Varkenshaasje met rozepepersaus of champignonsaus
verkrijgbaar per 2 personen (± 650 gr) **€ 26,95/kg**

Kalkoenfilet met champignonsaus of ananassaus
verkrijgbaar per 2 personen (± 650 gr) **€ 25,60/kg**

MEAT FOR 4

Elk jaar een succes, kan je niet kiezen tussen enkele bereide gerechten dan maken wij een pakket voor jullie. Dit pakket is voor 4 personen, zonder werk enkel opwarmen en kroketjes bakken.

Kalkoenstoofpotje, Stoofpotje van wangen, Reeragout, Vol au vent

Dit alles vergezeld van 30 verse kroketjes.

voor 4 personen **€ 59,75/pakket**

Lekker in pannetjes of op de teppanyakiplaat.

GOURMET
Biefstuk, varkenslapje, kipfilet, cordonbleu, hamburger, gerookt spek, kalfsworst, kalkoenhaasje, saté **€ 13,95 pp**

GOURMET DELUXE
Gemarineerd: *kruidensteak, saté, varkensmignonette, kalkoenhaasje, kipfilet*

Niet gemarineerd: *hertekalffilet, kalfsworst, hamburger, beuling, spekfakkel, gerookt spek, cordonbleu* **€ 18,85 pp**

KIDSGOURMET
Kip, kalfsworst, hamburger, gerookt spek en grillworst **€ 7,25 pp**

FONDUE
De beste blokjes van het rund, varken, kip, kalkoen, spek en balletjes in 2 smaken **€ 12,95 pp**

KIDSFONDUE
Kippenblokjes, spek en balletjes in 2 smaken **€ 6,75 pp**

DOOSJE BALLETJES
15 stuks **€ 6,75/bakje**

KOUDE SAUZEN
Pakketje voor 4 personen, cocktail, tartaar en zigeuner **€ 4,50/4 personen**

AARDAPPELSLA HUISGEMAAKT
Bakje van 500 gr **± € 6,35/potje**

PASTASLA HUISGEMAAKT
Met komkommerdressing
Bakje van 400 gr **± € 5,95/potje**

GROENTESCHOTEL
per 4 personen verkrijgbaar
geraspte wortelen, koolsla, komkommer, pastasla met komkommerdressing en rauwkostsla met vinaigrette **€ 7,95 pp**

Onweerstaanbaar feestvlees.

TIP!
Appel met veenbesje voor in de oven en verse kroketjes!

Bereidingswijze vind je op onze website.

Zie voorzijde.

KALKOENROLLADE
Opgevuld met gevogeltegehakt en pistachenootjes, verkrijgbaar in 800 gr - 1 kg - 1kg250. **€ 25,70/kg**

Met champignonsaus **€ 11,90/liter**

Hertenkalf top stukje wild!	**€ 68,95/kg**
Hertenkalf met bijhorende wildsaus	**€ 11,90/liter**
Vers konijn of konijnenbillen	**Dagprijs**
Côte a l'os	**€ 28,70/kg**
Kalfsschenkel	**€ 27,50/kg**
Rosbief	**€ 32,75/kg**
Varkensrug gebraad	**€ 17,95/kg**
Kalfsgebraad	**€ 45,60/kg**
Entrecôte	**€ 28,85/kg**
Filet pure	**€ 54,45/kg**
Kalkoenfilet	**€ 22,80/kg**
Varkenshaasje	**€ 22,85/kg**
Varkenswangen	**dagprijs**

NAPOLIGEBRAAD
We rekenen op ±200 gr pp **€ 21,95/kg**

Napolisaus **€ 12,95/liter**