

Dries
SLAGERIJ
TRAITEUR

feestfolder
2026

Apero – koud

Feestelijk garnaalslaatje met appel ..... € 3,40/stuk
Glaasje haring met dille ..... € 3,00/stuk
Glaasje met huisbereide zalmmousse ..... € 2,50/stuk
Bordje carpaccio van wit-blauw rund met garnituur ..... € 3,00/stuk
Bordje gerookte zalm met garnituur ..... € 3,20/stuk
Cannelloni met gerookte zalm ..... € 5,50/stuk

Apero – warm

Ovengebakken kippenboutjes ..... € 0,80/stuk
Kaasballetjes ..... € 1,20/stuk
Garnaalballetjes ..... € 1,50/stuk
Croque ham & kaas (9 stuks) ..... € 9,75/doosje
Quiche Lorraine ..... € 2,50/stuk
Bladerdeeghapjes (4 stuks) ..... € 8,50/assortiment
Scampi in Ricardsaus ..... € 3,00/stuk
Visserspotje van het huis ..... € 3,00/stuk

Apero – schotels

Knabbel- en babbelschotel ..... € 13,00/schotel

Knabbel- en babbelschotel junior ..... € 11,50/schotel
Salami, kaas, grillworst, lunchworst en boerenworst.

Tapasschotel (vanaf 4 personen) ..... € 9,50/pers.
Schotel die rijkelijk gevuld is met Italiaanse specialiteiten, ansjovis, olijven, kaas, gambas, chorizo, coppa en fijne huisgemaakte vleeswaren

Aperitiefschotel van het huis (vanaf 4 personen) ..... € 12,50/pers.
Dit is de tapasschotel aangevuld met 3 extra hapjes per persoon



Soepen

Pompoensoep ..... € 4,00/l
Tomatensoep ..... € 4,00/l
Aspergesoep ..... € 4,00/l
Nieuwpoortse vissoep ..... € 5,00/l

Koude voorgerechten

Bordje met rundscarpaccio wit-blauw rund en garnituur ..... € 9,95/pers.
Zongedroogde tomaat en Parmezaanschilfers
Bordje met gerookte zalm en garnituur ..... € 12,50/pers.
Bordje met gebakken scampi en garnituur ..... € 10,50/pers.

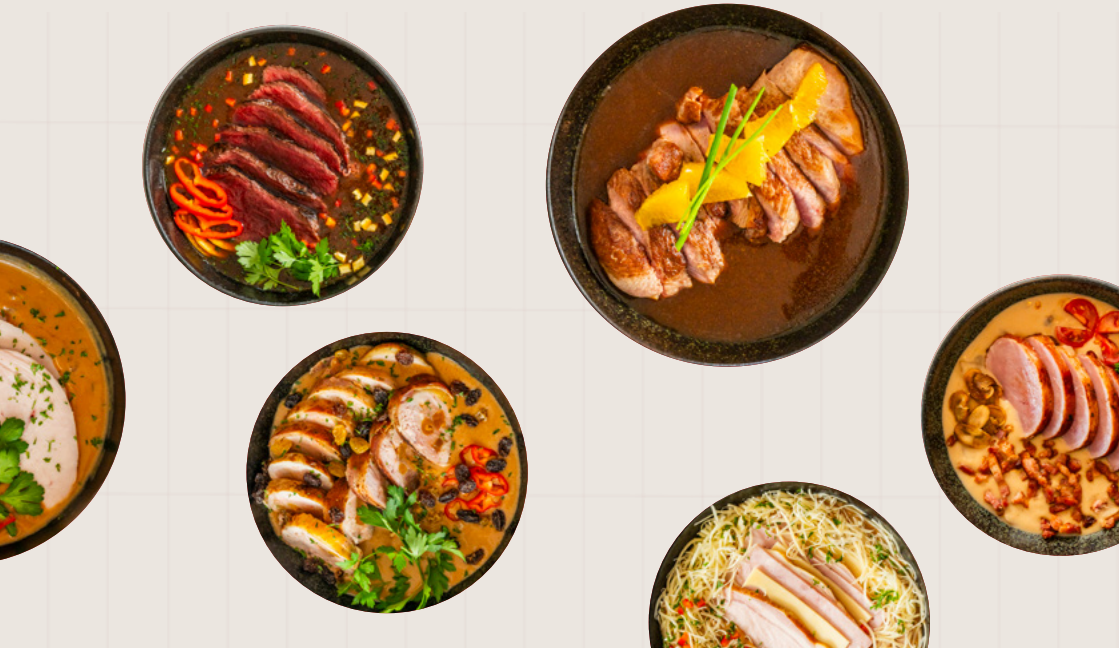
Warme voorgerechten

Kaaskroket ..... € 1,90/stuk
Garnaalkroket ..... € 4,00/stuk
Scampi's in fijne kruidensaus (4 stuks) ..... € 9,00/pers.
Vispannetje van het huis ..... € 12,50/pers.

Hoofdgerechten

Stadens gebraad met jagersaus ..... € 9,75/pers.
Stoofpotje van varkenswangen met Rodenbach-bier ..... € 12,65/pers.
Orloffgebraad met champignon- of orloffsaus ..... € 9,75/pers.
Ardeens varkenshaasje met champignonsaus ..... € 12,25/pers.
Kalkoenfilet met sausje van de chef ..... € 10,90/pers.
Gevulde parelhoenfilet met cognacsaus ..... € 15,75/pers.
Eendenborst met sinaasappelsaus ..... € 14,50/pers.
Stoofpotje van hertenkalf ..... € 17,25/pers.
Hertenkalffilet met wildsaus ..... € 19,75/pers.
Visschotel van het huis ..... € 16,50/pers.
Kippenoesters in champignonsaus ..... € 9,50/pers.

De sauzen van de gerechten kunnen aangepast worden.
Onze sauzen: saus van de chef, orloffsaus, champignonsaus, jagersaus, cognacsaus, sinaasappelsaus, wildsaus, vissaus en bearnaise.
Alle sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden ..... € 9,00/liter





Groentebereidingen

Koude groenten ..... € 5,00/pers.
Assortiment salade, wortel, boontjes, tomaat en komkommer met bijpassende vinaigrette.

Warme groenten ..... € 7,50/pers.
Assortiment erwten, wortel, oventomaat, boontjes met spek, champignons en peer.

Aardappelbereidingen

Verse kroketten ..... € 0,30/stuk
Gratin dauphinois ..... € 2,50/pers.
Verse frieten ..... € 4,15/kg
Aardappelpuree ..... € 2,50/pers.
Aardappelsalade ..... € 2,50/pers.
Bakpatatjes ..... € 2,50/pers.
Koude pastasalade ..... € 3,70/pers.





Vers vlees voor hobbykok

Gevulde kalkoenfilet	€ 21,75/kg
Gevulde kalkoen/kerstkalkoen	€ 24,75/kg
Parelhoenfilets	€ 38,70/kg
Parelhoen	€ 13,25/kg
Eendenborstfilet	€ 29,50/kg
Hertenkalfsfilet	€ 53,50/kg
Hertenstoofvlees	€ 29,95/kg
Everzwijnstoofvlees	€ 28,30/kg
Verse kalkoenfilet	€ 18,10/kg
Gelardeerd gebraad	€ 19,90/kg
Varkenshaasje	€ 20,00/kg
Opgevuld varkenshaasje	€ 23,75/kg
Gemarineerd varkenshaasje	€ 21,75/kg
Vers orloffgebraad (varken)	€ 18,75/kg
Vers orloffgebraad (kalkoen)	€ 20,95/kg
Kalkoenfinessegebraad	€ 21,95/kg
Verse varkenswangen	€ 21,75/kg
Chateaubriand	€ 25,50/kg
Filet pur	€ 47,75/kg
Côte à l'os	€ 25,75/kg



Menu 1 ..... € 33,00/pers.

▫ Tomatensoep
▫ Vispannetje van het huis
▫ Stadens gebraad in saus chasseur,
bijpassende warme ovengroenten & 5 aardappelkroketjes
▫ Chocomousse van het huis

Menu 2 ..... € 34,00/pers.

▫ Aspergesoep
▫ Gerookte zalm met zijn garnituur
▫ Kalkoenfilet in sausje van de chef,
bijpassende warme ovengroenten en 5 aardappelkroketjes
▫ Chocomousse van het huis

Menu 3 ..... € 42,00/pers.

▫ Apero cannelloni met gerookte zalm
▫ Pompoensoep
▫ Bordje carpaccio van wit-blauw rund met zijn garnituur
▫ Gevulde parelhoenfilet in cognacsaus,
warme groenten en 5 aardappelkroketjes
▫ Chocomousse van het huis

Menu 4 ..... € 37,00/pers.

▫ Apero glaasje zalmmousse, quiche Lorraine, kaasballetje
▫ Scampi in fijne kruidensaus
▫ Ardeens varkenshaasje in champignonsaus,
bijpassende warme ovengroenten en gratin dauphinois
▫ Chocomousse van het huis

Menu 5 ..... € 45,50/pers.

▫ Apero ovengebakken kippenboutje.
▫ Bordje gerookte zalm met zijn garnituur, scampi in Ricardsaus
▫ Vispannetje van het huis
▫ Stoofpotje van hertenkalf
bijpassende warme ovengroenten en 5 aardappelkroketjes
▫ Chocomousse van het huis

Menu 6 ..... € 40,00/pers.

▫ Apero feestelijk garnaalslaatje met appel,
ovengebakken kippenboutje, quiche Lorraine.
▫ Bordje carpaccio wit-blauw met zijn garnituur
▫ Eendenborst in sinaasappelsaus, bijpassende
warme ovengroenten en 5 aardappelkroketjes
▫ Chocomousse van het huis

Menu 7 ..... € 37,00/pers.

▫ Apero glaasje haring met dille, visserspotje van het huis,
kaasballetje
▫ Scampi in fijne kruidensaus
▫ Stoofpotje van varkenswangen in Rodenbach-bier
bijpassende ovengroenten, verse frietjes (250 g/pers.)
▫ Chocomousse van het huis

Gezelligheidsschotels

Fondue ..... **€ 12,00/pers.**
Assortiment van gekruid en gemarineerd rund-, varken- en kippenvlees aangevuld met gehaktballetjes, spekballetjes, grillworst, schnitzel, worstje en grillbacon.

Fondue junior ..... **€ 6,90/pers.**
Assortiment van gekruide gehaktballetjes, worstje, gemarineerde kippenfilet en grillworst.

Mix fondueballetjes ..... **€ 8,00/schotel**
Mix van 24 fondueballetjes.

Gourmet ..... **€ 13,00/pers.**
Assortiment van 11 vleesspecialiteiten: gemarineerde biefstuk, varkenshaasje, kalkoenlapje, minihamburger, grillbacon, Ardeens gebraad, worstje, cordon bleu, gyros, schnitzel en witte pens.

Gourmet de luxe ..... **€ 14,00/pers.**
Assortiment van vleesspecialiteiten: gemarineerde biefstuk, varkenshaasje, kalkoenlapje, lamskotelet, grillbacon, Ardeens gebraad, worstje, cordon bleu, gyros, schnitzel en witte pens.

Assortiment gourmet worstjes ..... **€ 8,00/10 stuks**

Gourmet junior ..... **€ 7,40/pers.**
Kaasburger, witte pens, worstje, gemarineerde kippenfilet en schnitzel.

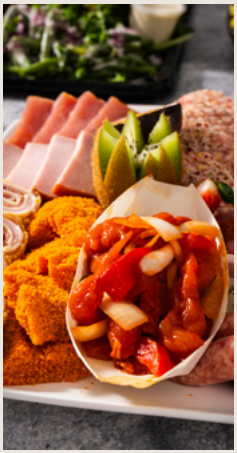
Fondue pakket ..... **€ 19,00/pers.**
Fonduevlees, koude groenten, frietjes en sausjes.

Gourmet pakket ..... **€ 20,00/pers.**
Gourmetvlees, koude groenten, frietjes en sausjes.

Teppanyaki ..... **€ 19,00/pers.**
Gemarineerde scampi, zalmstukje, worstje, kalkoenlapje, kabeljauwhaasje, varkenshaasje, biefstuk, hamburger, spekfakkel en teppanyaki rollade (incl. bakpatatjes en 3 teppanyaki sausjes).

Hamburgerparty ..... **€ 17,00/pers.**
5 hamburgers per persoon met bijpassende garnituren en pistolets.

Assortiment sausjes ..... **€ 2,50/pers.**
Currysaus, tartaar en zigeunersaus.



Koude schotels

Vlees & visschotel..... € 29,00/pers.

(niet verkrijgbaar van 23/12 tot en met 2/1.)

Tomaat-garnaal, gepocheerd zalmstukje, gerookte zalm en heilbot, vispastei, opgevuld eitje, gebakken rosbief en varkensgebraad, kippenwit, meloen met Ganda-ham, gerookte bacon, salami, fijne asperges in een jasje van beenham en een glaasje Toscaanse americain (sausjes, frietjes en/of aardappelsalade inbegrepen).

Vleesschotel..... € 23,75/pers.

(niet verkrijgbaar van 23/12 tot en met 2/1.)

Tomaat met vleessla, gebakken kippenbout, gebakken rosbief en varkens-gebraad, kippenwit, meloen met Ganda-ham, gerookte bacon, salami, fijne asperges in een jasje van beenham, glaasje Toscaanse americain, gebakken vleesbrood en puntje van de ham (sausjes, frietjes en/of aardappelsalade inbegrepen).

Junior buffet..... € 10,00/pers.

(niet verkrijgbaar van 23/12 tot en met 2/1.)

Tomaat met vleessalade, opgevuld eitje, Mickey worstje, salami, meloen, lunch-worst, rosbief, varkensgebraad, gebakken kippenvleugels (sausjes, frietjes en/of aardappelsalade inbegrepen).

Breughelschotel.....€ 20,00/pers.

(niet verkrijgbaar van 23/12 tot en met 2/1.)

Gerookte ham, gekookte ham, belegen kaas, hoofdvlees, paté, varkenstong, gehakt, préparé, rilettes, droge worst, mosterdspek, lunchworst, gebakken kippenbout, inclusief koude groenten.

Kaasschotel..... € 17,00/pers.

Assortiment van 8 soorten kazen, aangevuld met boter, confituur en noten & vers fruit.



Verrassingsbrood

Verrassingsbrood met sandwiches of pistolets ..... € 12,00/pers.
7 mini zachte pistolets, of 7 ongesuikerde sandwiches belegd met vlees-salade, crabsalade, préparé, kaas, gerookte zalm, gerookte bacon, salami afgewerkt met bijpassende garnituur en versierd met fruit.

Sandwiches of pistolets per stuk ..... € 1,75/stuk

Pistolets zonder beleg ..... € 0,50/stuk

Hoe warm ik mijn schotel op?

Voorgerechten:
Verwarm de oven voor op 180 °C en plaats de schotel in de oven gedurende 25 à 30 min.

Hoofdgerechten:
Verwarm de oven voor op 180 °C en plaats de schotel 50-60 min in de oven, afgedekt met aluminiumfolie.

Tip: eendenborst en hertenkalf zijn gevoeliger en worden best maar een dertigtal minuten opgewarmd in de oven. Bij orloffgebraad voorzie je beter wat meer tijd, ongeveer 1 uur.

Elke oven is anders. Controleer steeds na 40 minuten, zo kan je ongeveer inschatten hoe lang het vlees nog opgewarmd dient te worden. Het spreekt voor zich dat een voorgerechtje met scampi niet zo lang in de oven moet als bv. Ardeens varkenshaasje.

Enkele richtlijnen:

Kalkoenfilet ..... 180 °C - 50 tot 60 min
Stadens gebraad ..... 180 °C - 50 tot 60 min
Orloffgebraad ..... 180 °C - 1u tot 1u15
eventueel nog 15 min zonder folie
Ardeens varkenshaasje ..... 180 °C - 50 tot 60 min
Eendenborst ..... 170 °C - 40 min
en daarna controleren
Hertenkalffilet ..... 160 °C - 30 min
en daarna controleren

Openingsuren

Tijdens de feestdagen

Maandag 21/12 + 28/12	winkel open	7u tot 12u30
		13u30 tot 18u
Dinsdag 22/12 + 29/12	winkel gesloten	-
Woensdag 23/12 + 30/12	winkel gesloten	-
Donderdag 24/12 + 31/12	winkel open	8u tot 15u
	afhaalmoment	11u30 tot 15u
Vrijdag 25/12 + 1/01	winkel gesloten	-
	afhaalmoment	10u tot 11u
Zaterdag 26/12 + 2/01	winkel open	7u tot 12u30
		13u30 tot 18u
Zondag 27/12 + 3/01	winkel open	8u tot 12u

Praktisch

Bestellingen voor kerstavond en kerstdag ten laatste vrijdag 18/12. Bestellingen voor oudjaar en nieuwjaar ten laatste vrijdag 25/12.

Vanaf deze datums kunnen we geen bestellingen of aanpassingen meer aannemen. Dit om alles in goede banen te kunnen leiden. Er wordt een waarborg aangerekend voor de schotels. Deze wordt terugbetaald indien alles samen en proper wordt terugbezorgd. Bedankt voor het begrip.

Schotels van kerst uiterlijk tegen maandag 28/12 terugbezorgen.

Dries Lies
SLAGERIJ
TRAITEUR

Wij wensen iedereen een gezond en voorspoedig 2027

DRIES, LIES, LOUISE EN VICTOR

STEFANIE, ROMINA, SOFIE, KATLEEN, CARINE, TAMARA, SABIEN, JAN, NIELS, NOI, JOOST, DANNY V., DANNY C., MICHELLE, HELGA, FLEUR, XENA, EMMA, NIENKE, LISE, ARNO, DIMITRI, MIA, RUDI, PATRICK.

Ambacht zoals het hoort. Vlees van bij ons.
Charcuterie gemaakt met tijd en respect.

Diksmuidestraat 25 - 8840 Staden
+32 51 62 33 31 - contact@slagerijdrieslies.be - BE1042079809