



• EINDEJAARSFOLDER •



• Slagerij - Traiteur •

Van Damme

Fijne eindejaarsfeesten!

Veel liefde en geluk in 2025!

Ann en Andy



BESTELLEN

kan tot vrijdag 20 december 18u00

- **via winkel:** betaald = niet wachten
- **via mail:** wachten bij afhaal

Peter Benoitstraat 1,

8400 Oostende

www.slagerijvandamme.be

info@slagerijvandamme.be

T. 059 70 32 77

APERITIEFHAPJES

kippenboutjes	€ 8,00/12 stuks
assortiment van ovenhapjes	€ 25,00/20 stuks
huisgemaakte mini kaaskroket	€ 8,00/12 stuks



VISGERECHTEN

Oostends vispannetje, voorgerecht	€ 10/pers.
Oostends vispannetje, hoofdgerecht	€ 14/pers.
Scampi in roze pepersaus	€ 9,50/pers.



DE SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 5,50/liter
Pompoensoep	€ 5,50/liter
Kreeften-vissoep met verse vis	€ 12,00/liter

**KERST... DE TRADITIE**

gebakken kalkoen met farce maison (voor +8 pers.) farce van het huis met truffel op 24/12 warm af te halen vanaf 12u00	€ 78,00/stuk
verse kalkoen met farce maison farce van het huis met truffel 3 uur op 160-170°C in de oven	€ 25,00/kg
verse kalkoen niet opgevuld (richtprijs)	€ 15,00/kg
opgepulde appelen met veenbessen	€ 1,50/stuk
verse aardappelkroketten (doos 20 stuks)	€ 6,00/doos
veenbessensaus	€ 12,00/L
wildsaus	€ 12,00/L
champignonsaus	€ 12,00/L



HOOFDGERECHTEN

borst van jonge kalkoen champignonsaus, boontjes met spek, peer in rode wijn, gekarameliseerd witloof en kroketten (6 stuks)	€ 15,00/pers.
gebakken parelhoenfilet bosvruchtensaus, appel met veenbessen, gebakken witloof, boontjes met spek en kroketten (6 stuks)	€ 16,00/pers.
hertekalffilet peer met veenbessen, gekarameliseerd witloof, knolselder en kroketten (6 stuks)	€ 28,00/pers.



VLEESSHOTELS

borst van jonge kalkoen champignonsaus	€ 17,20/kg
gebakken parelhoenfilet bosvruchtensaus	€ 18,00/kg
stoofpotje van hertekalf	€ 24,50/kg

**TOP
GERECHT**

BIJGERECHTEN

warme wintergroenten appel met veenbessen, boontjes met spek, gevulde champignons, fijne wortelen, witloofje	€ 7,00/pers.
dauphinoise aardappelen	€ 14,00/kg.
verse aardappelkroketten (doos 20 stuks)	€ 6,00/doos

GEZELLIGHEIDSSHOTELS

fondue € 10,50/pers.

400 gr per persoon

assortiment van rumsteak witblauw, kip, kalfsballetjes en chipolata

fondue bourguignonne € 12,90/pers.

400 gr per persoon

filet mignon van ons eigen witblauw

gourmet € 12,50/pers.

10 stukjes per persoon

cordon blue, lamskotelet, biefstukje, chipolata, brochette, gemarineerd varkenshaasje, entrecôteburger, steak suisse, kipfilet en kippenburger

kindergourmet € 5,00/pers.

5 stukjes per persoon

kippenburger, kippenschijf, chipolata, kipfilet, witte worst

steengrill € 12,50/pers.

10 stukjes per persoon

steak, ardeens lapje, lamskotelet, kipfilet, brochette, gemarineerd kalkoenhaasje, spek maison, chipolata, burger van wit blauw, witte worst

**EXTRA'S**

groentensalade inclusief aardappel € 6,00/pers.

koude sausen: tartaar/curry/cocktail € 3,00/potje van 200 gr

warme sausen: € 6,00/halve liter

bearnaise/peper/champignon/wild/veenbessen

VERS VLEES

rundsvlees van eigen boerderij

inclusief gratis pepersaus van het huis!

rosbief eerste keus, dunne lende entrecôte, filet pure, tournedos, côte à l'os, pélé royal, biefstuk van de dikke bil, rundstong, châteaubriand, filet mignon, gemarineerde steaks

varkensvlees

varkenshaasje, carrégebraad, ardeens gebraad, varkensmignon, schoudergebraad, varkenskroon, vers orloffgebraad

kalfsvlees

kalfssauté, kalfsrôti, kalfskotelet, kalfszwezerik, kalfstong, kalfstournedos, blanquette met of zonder been, verse kalfsossobuco

lamsvlees

lamsgigot, lamskoteletje (natuur of gemarineerd), lamส์filet (natuur of gemarineerd), lamskroontje, ragout, schouder, basse-côte

wild en gevogelte

kalkoen op zijn geheel, kalkoen opgevuld met farce maison (ongebraden), kalkoenfilet, kalkoenrollade, kalkoenhaasje (natuur of gemarineerd), eendenborst, konijn, parelhoen, duifjes, kwartels

panklare gerechten

gans het jaar door een waaier van panklare gerechten, geniet van onze hoeveelheidskortingen op bepaalde gerechten



ALGEMENE INFORMATIE

- alle verpakkingen kunnen in de oven en microgolfoven
- 25 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C
- 6 minuten in de microgolfoven
- graag uw bestelling vooraf betalen bij reservering
- bestellingen kunnen achteraf niet meer gewijzigd worden
- bestel ruim op voorhand voor je eigen gemak en onze organisatie



NOTITIES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Een dank aan ons team voor hun dagelijkse inzet!



OPENINGSUREN KERSTDAGEN:

Dinsdag 24 december 2024: open van 09u00 tot 17u00.

Woensdag 25 december 2024: gesloten.

Donderdag 26 december 2024: open van 09u00 tot 18u30.

Vrijdag 27 december 2024: open van 09u00 tot 18u30.

Zaterdag 28 december 2024: open van 09u00 tot 18u00



VERLOF:

van dinsdag 31 december 2024

tot en met 16 januari 2025.



Fijne eindejaarsfeesten!
Veel liefde en geluk in 2025!
Ann en Andy