

FEESTFOLDER

Slagerij = Traiteur *Van Damme*



www.slagerijvandamme.be
info@slagerijvandamme.be
Tel. 059 70 32 77

Peter Benoitstraat 1
8400 Oostende

APERITIEFHAPJES

Assortiment ovenhapjes van het huis. 20 min. op 180 °C

€27/ 20 stuks

Kippenboutjes van het huis

€9/ 12 stuks

Huisgemaakte mini kaaskroket

€8/ 12 stuks

Pinsa gedroogde ham, burrata, tomaat

€11,50/stuk

Tapasplank van het huis (voor 6-8 pers.)

€70/stuk

Verse luxe scampibrochette

€4,50/ stuk



DE SOEPEN

**Tomatensoep met
balletjes**

€ 5,80/liter

Pompoensoep

€ 5,80/liter

**Kreeftensoep met
verse vis**

€ 12,00/liter

**Een soepje kan ook lekker
zijn als aperitiefhapje !**

VOORGERECHTEN

Zalm in witte wijnsaus en prei € 10/pers

Vispannetje van het huis € 10/pers

Carpaccio van rund, rucola, parmezaan € 10,80/stuk

Tagliatelle met scampi in roze pepersaus € 9,80/stuk

Vitello Tonnato, appelkappertjes, rucola € 10,80/stuk



KERST...DE TRADITIE

Gebakken kalkoen van het huis met farce maison met truffel (voor ±8 pers.) op 24/12 warm af te halen vanaf 12u00

€82,00/stuk

Verse kalkoen met farce maison , truffel 3 uur op 160-170°C in de oven

€26,00/kg

Verse kalkoen niet opgevuld

€15,00/kg
Dagprijs

Opgepulde appelen met veenbessen

€ 1,70/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,
gekaramelliseerd witloof en
kroketten (6 stuks) € 16,00/pers

Gebakken parelhoenfilet
bosvruchtensaus, appel met
veenbessen, gebakken witloof, boontjes
met spek en kroketten (6 stuks) € 18,00/pers

Hertekalffilet met peer en veenbessen,
gekarameliseerd witloof, boontjes
met spek en kroketten (6 stuks) € 30,00/pers

Filet van Fazant, in de room, witloof,
appel met veenbessen €24,00/pers

VLEESSHOTELS

Borst van jonge kalkoen,
champignonsaus

€18,20/kg

Gebakken parelhoenfilet,
bosvruchtensaus

€18,00/kg

Stoofpotje van hertekalf



€25,50/kg

Huisbereide vol-au-vent met
vidékoekje

€7,00/stuk



BIJGERECHTEN

Warme wintergroenten: appel met
veenbessen, boontjes met spek, gevulde
champignons, fijne wortelen en witloof

€ 7,50/pers

Dauphinoise aardappelen

€ 10,00/pers

Verse aardappelkroketten (doos 20
stuks)

€6,00/doos



Bestel vóór
20 december 2026



GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

FONDUE

400 gr per persoon

Assortiment rundsvlees, witblauw, kip, kalfsballetjes en chipolata.

€ 11,40/pers

FONDUE BOURGUIGNONNE

400 gr per persoon

Filet mignon van ons eigen witblauw van de boerderij.

€ 15,20/pers

GOURMET

10 stukjes per persoon

Cordon bleu, lamskotelet, biefstukje, chipolata, brochette, gemarineerd varkenshaasje, entrecôteburger, steak suisse, kipfilet en kippenburger.

€ 13,20/pers



GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

KINDERGOURMET

5 stukjes per persoon

€ 6,00/pers

Kippenburger, kippenschijf, chipolata, kipfilet en witte worst.

STEENGRILL

10 stukjes per persoon

€ 13,20/pers

Steak, Ardeens lapje, lamskotelet, kipfilet, brochette, gemarineerd kalkoenhaasje, spekmaison, chipolata, burger van witblauw en witte worst.

GROENTENSALADE

Frisse groentensalade als aanvulling bij je feestmaaltijd.

€ 7,50/pers

VERRASSINGSBROOD

40 artisaanaal belegde broodjes met huisbereid beleg

€64/per stuk

GEZELLIGHEIDSSHOTELS

TAFELBUFFET TO SHARE

- Carpaccio van Belgisch Witblauw rund
 - Carpaccio van kalkoen, rucola, Parmezaan
 - Gemarineerde zalm
 - Mix van tomaten met burrata
 - Gerookte ham met meloen
 - 8 minibroodjes
- €128/4 pers
-

KOUDVLEESBUFFET

- Aspergerolletjes met ham
 - Gerookte ham met meloen
 - Pain de veau
 - Verschillende soorten salami
 - Paté van het huis
 - Eitje met vissalade
 - Sneetje Preskop
- € 18/pers
-

BREUGELSHOTEL

Laat u verrassen door onze
artisanale producten!

€ 16/pers

VERS VLEES

KWALITEITSRUNDVLEES VAN EIGEN BOERDERIJ!

Geniet van heerlijk, vers rundsvlees van eigen boerderij. Bij aankoop krijg je GRATIS huisgemaakte pepersaus!

Daarnaast bieden we een ruim assortiment aan vers en kwaliteitsvol varkens-, kalfs- en lamsvlees.

ONS ASSORTIMENT RUNDVLEES

- Rosbief eerste keuze
- Dunne lende en entrecôte
- Filet pur en tournedos
- Côte à l'os
- Pélé royal
- Biefstuk van de dikke bil
- Rundstong
- Chateaubriand
- Filet mignon
- Gemarineerde steaks



Topkwaliteit, recht van bij ons op de boerderij, met liefde voor het product!

WILD & GEVOGELTE

WILD

- Hertensfilet
- Hertensragout
- Everzwijnragout
- Konijn
- Parelhoen
- Kwartels
- Fazantenhen

GEVOGELTE

- Kalkoen in zijn geheel
- Kalkoen gevuld met huisgemaakte farce (ongebraden)
- Kalkoenfilet
- Kalkoenrollade
- Kalkoenhaasje, natuur of gemarineerd
- Eendenborst



ALGEMENE INFORMATIE

VOOR ALLE SCHOTELS VAN BEREIDE GERECHTEN

Alle verpakkingen zijn geschikt voor de oven (tot maximaal 170 °C) en de 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

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Donderdag 24 december 2026: Open van 09u00 tot 16u00



Vrijdag 25 december 2026: Gesloten



Zaterdag 26 december 2026: Open van 09u00 tot 17u00



29-30 december 2026: Open van 8u tot 18:30



Donderdag 31 december 2026: open van 09u00 tot 16u00



Vrijdag 1 januari 2027: Gesloten



Zaterdag 2 januari 2027: Open van 09u00 tot 16u00



Dinsdag 5 januari 2027: Gesloten



Woensdag 6 januari 2027: Gesloten



!BELANGRIJK!

Afhalen van bestellingen
12.00 - 15.00 uur

Van 24/12 t.e.m. 31/12

Fijne eindejaarsfeesten!

Veel liefde, geluk en een goede gezondheid in 2027!

Ann, Andy, Mathieu en team.

www.slagerijvandamme.be
info@slagerijvandamme.be | T. 059 70 32 77