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





Vue Damme

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
Opgevulde 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

VLEESSCHOTELS

Borst van jonge kalkoen, champignonsaus	€18,20/kg
Gebakken parelhoenfilet, bosvruchtensaus	€18,00/kg
Stoofpotje van hertekalf TOP GERECHT	€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/kg
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 artisanaal belegde broodjes met huisbereid beleg

€64/per stuk

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

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

BREUGELSCHOTEL

Laat u verrassen door onze artisanale producten!

€ 16/pers

VERS VLEES

KWALITEITSRUNDSVLEES 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

- Hertenfilet
- Hertenragout
- 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