

HUISWIJNEN

★ Ontdek onze Italiaanse huiswijnen rood en wit in de winkel!

DESSERTS

- ★ Chocolademousse € 4,50/pp
★ Assortiment dessertjes: mini chocolademousse,
mini fruittaartje, bavaois, javanais, éclair € 12,90/pp

VOOR DE HOBBYKOKS!



- ★ Eerste keuze rundsvlees (rosbief, filet pure, malse steak, lerse rib-eye,...)
★ Eerste keuze kalbsvlees (lendengebraad, filet pure, ...)
★ Varkenshaasje, wilde eend, kalkoenfilet, hertenkalf, everzwijn, fazant, haas, konijnenrollade...
★ Huisbereid Wijnendaels gebraad en Wijnendaels haasje

★ Huisgemaakte sauzen zijn te verkrijgen € 16,00/kg

Cadeautip

Schenk een waardebon
van Dorpsslagerij Joeri.



Belangrijke informatie!

U kan bestellen tot en met de vrijdag voor elke feestperiode.

- Tot vrijdag 19 december voor kerst
- Tot vrijdag 26 december voor nieuwjaar.
- OPGEPAST: bestellingen kunnen vroegtijdig afgesloten worden !

Uitzonderlijke openingsuren tijdens de eindejaarsperiode

KERST

- **Maandag 22 & dinsdag 23 december: GESLOTEN**
- **Woensdag 24 december:** doorlopend open tot 16.00u
Afhalen bestellingen vanaf 13.00u!
- **Donderdag 25 december:** enkel afhalen tussen 11.00u & 11.30u

NIEUWJAAR

- **Maandag 29 & dinsdag 30 december: GESLOTEN**
- **Woensdag 31 december:** doorlopend open tot 16.00u
Afhalen bestellingen vanaf 13.00u!
- **Donderdag 1 januari 2026:**
enkel afhalen tussen 11.00u & 11.30u
- **Vrijdag 2 & zaterdag 3 januari 2026: GESLOTEN**
- **Maandag 5 januari 2026: TERUG OPEN!**

- ★ Om organisatorische redenen vragen wij te betalen op het moment dat u komt bestellen (bancontact mogelijk) zodat u de dag zelf enkel nog hoeft af te halen.
- ★ U ontvangt een ordernota als bewijs van betaling, waarmee u uw bestelling kunt afhalen
- ★ Bestellen kan enkel in de winkel (niet telefonisch of per mail)

Joeri, Els,
Obe, Jenne,
Justine, Marie &
hun fantastisch team
wensen jullie
een gezond &
schitterend 2026!



Eindejaarsfolder

Prettige Feesten

20 JAAR
Joeri
Dorpsslagerij

Consciencestraat 67 - 8820 Wijnendale T 050 67 88 09

TAPASPLANK

Onze tapasplanken zijn voorzien van lekkere huisgemaakte charcuterie (knabbels, porchetta, paté, ...) als ook heksenkaas, scampi's in look, dippers, olifjes, mozzarellaballetjes, zongedroogde tomaatjes, kaas, mosterd, coppa, kruidenspek.

Een paar buitenlandse specialiteiten zoals sopressa, chorizo, ... mogen ook niet ontbreken.

Verder worden de planken afgewerkt met bijpassende garnituren & mooi verpakt.

- ★ Enkel te verkrijgen per - 2 personen € 26,00/plank
- 4 personen € 52,00/plank

Warm:

- ★ Huisgemaakte apéro's (kippenboutjes) € 0,90/st
- ★ Mini loempia met dipsaus € 1,00/st
- ★ Mini kaaskroketjes € 1,00/st
- ★ Mini garnaalkroketjes € 2,00/st
- ★ Boucheetje kaas-ham of vol-au-vent € 1,30/st
- ★ Huisgemaakte mini-pizza (bolognaise) € 1,30/st
- ★ Fleur de Camembert € 14,00/st



VOORGERECHTEN

Koud:

- ★ Garnaalcocktail van het huis € 12,50/p
- ★ Carpaccio van rundsvlees met parmesan & rucola € 11,90/p

Warm:

- ★ Vispannetje van het huis € 11,50/p
- ★ Scampipannetje met whiskeyroom (6 st. pp) € 11,00/p
- ★ Kaaskroketten € 3,00/st
- ★ Garnaalkroketten (85 g.) € 4,10/st

SOEPEN

- ★ Tomatenroomsoep € 5,75/l
- ★ Preiroomsoep* € 5,75/l
- ★ Butternutsoep € 5,75/l

* als garnituur kunnen er eventueel garnaaltjes en verse bieslook-snippen toegevoegd worden aan de soep (na het opwarmen!)

HOOFDGERECHTEN



- ★ Parelhoenfilet met portosaus en witte druiven € 18,50/p
- ★ Parelhoenfilet met fine-champagnesaus € 18,50/p
- ★ Wijnendaels gebrad in trappistensaus € 12,00/p
- ★ Varkenshaasje met champignonsaus / pepersaus € 12,00/p
- ★ Kalkoengebrad met champignonsaus / druivensaus € 11,50/p
- ★ Gebraiseerde ham met saus van de chef € 12,20/p
- ★ Rundstong in tomatensaus € 13,70/p
- ★ Visserspotje van het huis € 19,00/p
- ★ Scampipannetje met whiskeyroom (12 st. pp) € 18,50/p
- ★ Groentenlasagne - vegetarisch - € 15,90/kg

WARME GROENTEN

- ★ Appel met veenbessen, boontjes met spek, gestoofde worteltjes € 6,50/p

AARDAPPELBEREIDINGEN

- ★ Verse kroketten (reken ± 6st pp) € 0,35/st
- ★ Aardappelpuree - 250 g. pp - € 2,50/p
- ★ Gratin dauphinois - 250 g. pp - € 3,15/p
- ★ Verse frietjes € 4,00/kg

Tip Hoe een gerecht opwarmen?

HOOFDGERECHTEN (vlees/vis): 45 minuten op 140°C
én nog 10 minuten op 180°C

GROENTJES: laatste 30 minuten groentjes toevoegen in de oven

Smakelijk!

TEPPANYAKI

- ★ **10 soorten vlees en vis (500g. pp):** Varkenshaasje maison, spekfakkel, kippenhaasje met witloof en spek, lamskroontje, scampi's 'Spanish harbor' (2 pp), zalmsteak 'corleone', biefstuk van het huis, coquilles, italiaanse kipcordon-bleu, Wijnendaels spiesje € 18,00/p

- ★ **Kinderassortiment:** spekfakkel, chipolata, hamburger, biefstuk, scampi € 9,00/p

GOURMET

- ★ **10 soorten vlees (500g. pp):** lamskoteletje, chipolata, biefstuk, gemarineerd kalkoenlapje, kippenbrochette, hamburger, kaasburger, Wijnendaels gebrad, cordon-bleu, blinde vink € 14,00/p

- ★ **Kinderassortiment:** chipolata, hamburger, biefstuk, kaasburger, cordon-bleu € 8,00/p

BOURGONDISCHE GOURMET

- ★ **Idem als de gewone gourmet + 5 soorten vlees extra:** varkenshaasje, zebravink (witte pens met kaas en spek), gyros, slavink, schnitzel € 21,00/p

- ★ Pannenkoekendeeg € 3,00/p

CULINAIRE GOURMET

- ★ **8 soorten vlees en vis (400g. pp):** Wijnendaels haasje, scampipotje (2 st.), hertenfilet, parelhoenfilet, kalfsmedaillon, Belgisch wit-blauw met hofmeesterboter, rundsgyros, zalmootje met spek en kruidenkaas € 17,00/p

FONDUE

- ★ **6 soorten vlees (400 g. pp):** malse stukjes vlees van rund, varken en kalkoen, mini-chipolata, gehaktballetjes en kaasjes met spek € 13,00/p

- ★ **Kinderassortiment** gehaktballetjes, rundsvlees, mini-chipolata € 7,50/kind
extra fondueballetjes (12 st/doosje) € 5,00/doosje

GROENTEN EN SAUSEN

BIJ GOURMET, FONDUE EN TEPPANYAKI

- ★ Bakpatatjes, geraspte wortelen, tomaatjes in vinaigrette, boontjes, komkommer en rijst € 7,50/p

Sauzen:

- ★ Tartaar / cocktail / mayonaise / provençalse saus 150 g. € 2,00/potje

Gourmet, fondue en teppanyaki vanaf 2 personen