SLAGERIJ GADISSEUR

Feestfolder



2026 - 2027

Huisgemaakt met liefde
& dat proef je!

Moeshofstraat 150 - 2170 Merksem - 03 645 65 94
slagerijgadisseur@gmail.com - www.slagerijgadisseur.be

HAPJES

Ambachtelijke tapasplank van het huis - 4 pers (€ 12,50/pp)	€ 50,00/ass
Mix mini bouchées - 10 stuks (worstenbrood, pizza, garnaal, ham-kaas, videe royale)	€ 12,99/ass
Feestelijke Kerst worstenbroodjes - 10 stuks	€ 12,99/ass
Mix Italiaanse & Spaanse bruschetta - 4 stuks	€ 12,50/ass

VOORGERECHTEN KOUD

Rundscarpaccio Belgisch-Witblauw	€ 14,99/pp
Vitello Tonnato uit Piemonte	€ 14,99/pp
Tomaat Garnaal op klassieke wijze	€ 14,99/pp

Opgelet: de koude voorgerechten worden niet op voorhand gepresenteerd op schotel, dit om de kwaliteit te garanderen. U krijgt alle ingrediënten apart mee, zodat u het gerecht makkelijk zelf kan presenteren.

VOORGERECHTEN WARM

Ambachtelijke kaaskroket ‘Jean Sur Mer’	€ 3,10/st
Ambachtelijke garnaalkroket ‘Jean Sur Mer’	€ 5,50/st
St-Jacobsgratin gepocheerde st-jacobsnoten in witte wijnsaus	€ 15,50/pp
Scampi van de chef met groentenbrunoise, pasta en een sausje van de chef	€ 15,50/pp





SOEPEN

Wilde boschampignonroomsoep	€ 6,50/L
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,50/L
Romige gevogelte velouté (Agnes Sorel)	€ 9,50/L
Bisque de Homard	€ 12,50/L

HOOFDGERECHTEN VLEES

Hertenkalffilet Grand Veneur	€ 34,50/pp
Everzwijnfilet Wildsaus	€ 26,50/pp
Fazantenfilet Fine Champagne	€ 27,50/pp
Parelhoenfilet Calvadosroomsaus	€ 27,50/pp
Gevulde kalkoenrollade Wildsaus - Gadisseur (Farce: gehakt van het huis, boschampignons, truffel en Porto)	€ 24,50/pp
Gevulde kalkoenrollade Archiducsaus - Klassiek (Farce: gehakt van het huis, pistachenoten, abrikoos en Calvados)	€ 24,50/pp

Onze bovenstaande hoofdgerechten zijn inclusief:

- aardappelpuree of aardappelgratin of 5 verse kroketten
- warme groentenkrans (appeltje met veenbessen, boontjes met spek & gestoofd witloof)

HOOFDGERECHTEN VIS

Vispannetje op Oostendse wijze met groentenjulienne en aardappelpuree	€ 25,50/pp

STOOFPOTTEN

Wildstoverij met boschampignons en wortel	€ 31,95/kg
Vlaamse stoverij van varkenswangen	€ 31,50/kg
Stoofvlees Belgisch-Witblauw	€ 28,50/kg
Konijnenbillen op grootmoeders wijze	€ 29,50/kg
Kalkoenstoofpot van het huis	€ 28,50/kg
Vol-au-vent met Hoevekip	€ 25,50/kg
Videekoek	€ 1,25/st

HUISGEMAAKTE EXTRA'S

Aardappelpuree	€ 4,50/pp
Aardappelgratin	€ 5,00/pp
Aardappelkroketten - 10st	€ 4,70/ass
Amandelkroketten - 20st	€ 10,95/ass
Appeltje met veenbessen	€ 3,50/st
Warme groentenkrans (appeltje-veenbes, spekboontjes & gestoofd witloof)	€ 9,95/pp

SMAAKMAKERS

Wildsaus (everzwijn, hazenrug, farce Gadisseur)
Calvadosroomsaus (gevogelte, farce Klassiek)
Grand Veneur (hert, ree)
Fine Champagne (fazant, gevogelte)
Peperroomsaus
Champignonroomsaus
Veenbessensaus

€ 7,50/400ml





AUTHENTIEK KERSTSYMBOOL

KALKOEN, ONTBEEND & OPGEVULD
MET HUISGEMAAKTE FARCE :

FARCE KLASSIEK
Heerlijk gehakt van het huis
met pistachenoten, abrikoos,
gestoofde sjalot & Calvados

FARCE GADISSEUR
Heerlijk gehakt van het huis
met boschampignons, truffel,
gestoofde sjalot & Porto

6 PERSONEN
Farce Klassiek € 85,00/st
Farce Gadisseur € 95,00/st

8 PERSONEN
Farce Klassiek € 115,00/st
Farce Gadisseur € 125,00/st

BAKTIPS VERSE KALKOEN

Oven voorverwarmen op 220°C
Kruiden met peper & zout.
1ste gaartijd: 40 min in oven op 220°C.
2de gaartijd: temperatuur verlagen tot
180°C. (Zie tabel: tijd/#personen)
Klontje boter op de kalkoen leggen.
Kopje water in de oven.
Om de 20 min bedruipen met de sappen.

Aantal personen	1ste gaartijd 220°C	2de gaartijd 180°C
6 personen	**40 min**	**1 - 1,5u**
8 personen	**40 min**	**1,5 - 2u**

FEESTSCHOTELS

GOURMET KLASSIEK

Steak BE-Witblauw met kruidenboter, kipfilet,
entrecôteburger, chipolata, traag gegaard buikspek,
schnitzel, witte pens & Merksemse flap
€ 14,99/pp

GOURMET GADISSEUR

Filet pur met kruidenboter, gerijpte entrecôte, kalkoenfilet,
Simmentalburger, Duroc buikspek, lam verdure
& zuiders kalfsworstje
€ 18,50/pp

GOURMET WILD

Hazenrugfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet,
fazantenfilet, eendenborstfilet, wildburger
& kwarteleitje met traag gegaard buikspek
€ 25,50/pp

GOURMET KAPOEN

Hamburger, kip, chipolata, schnitzel & Merksemse flap
€ 8,50/pp



FONDUE KLASSIEK

Steak BE-witblauw, kipfilet, spekvink, chipolata
& assortiment gehaktballetjes
€ 14,50/pp

EXTRA VLEES GOURMET/FONDUE

Mini chipolata	€ 5,75/6st
Mini hamburger	€ 5,75/6st
Mini Simmentalburger	€ 8,50/6st
Assortiment gehaktballetjes	€ 5,75/6st

Opgelet: tijdens de drukke feestperiode is het niet mogelijk
iets te veranderen aan onze feestschotels.
Dit om vergissingen te vermijden.

KOUDE GROENTEN

te bestellen per 2 personen (= 1 schotel)

Frisse aardappelsalade, zuiderse pastasalade,
gemengde sla, tomaat met fijne ui, komkommer
& een eitje

€ 18,00 /schotel voor 2 personen

KOUD BUFFET

te bestellen per 2 personen (= 1 schotel)

Vlees: hamrolletje met asperge, rosbief,
varkensgebraad, traag gegaarde kipfilet

Vis: gerookte zalm, gerookte forel,
zalm Belle-vue, tomaat-garnaal

Aangevuld met een koude groentenschotel
& huisbereide koude sauzen

€ 72,00 /schotel voor 2 personen

DESSERTS

Chocolade panna cotta - appelsien € 6,50/st

Kerst tiramisu - speculaas € 6,50/st

BAKTIPS GERECHTEN

Oven voorverwarmen op 200°C.
Plastic folie of deksel van schotel verwijderen.
Plaats ovenschotel in de oven.
Gaartijd zie tabel.

Gerecht	170°C	180°C
bouchées	**5-10 min**	**/**
bruschetta	**/**	**8-10 min**
vlees & groenten	**25-30 min**	**/**
vis	**25 min**	**/**



BESTELINFO

U kan bestellen op 3 manieren (met vermelding van naam, tel.nr., dag en uur):
1) bestelformulier (in de winkel of via de website)
2) 03 645 65 94
3) slagerijgadisseur@gmail.com

Opgelet, uw bestelling is pas bevestigd van zodra u een bestelnummer krijgt.
Wij sluiten de bestellingen af op 19/12 voor Kerst & 26/12 voor Oudjaar.

Levering (meerprijs € 5,00 - enkel cash betaling mogelijk):
donderdag 24/12 (tussen 8 - 14u30) & donderdag 31/12 (tussen 8u - 13u30)

AANGEPASTE EINDEJAARSREGELING

ma 21/12	gesloten	
di 22/12	9u-18u	+ afhalen bestellingen 10u-18u
wo 23/12	9u-13u	+ afhalen bestellingen 10u-13u
do 24/12	9u-14u	+ afhalen bestellingen 9u-10u + 12u30-14u
vr 25/12	gesloten	
za 26/12	8u-17u	+ afhalen bestellingen 11u30-17u
zo 27/12	gesloten	
ma 28/12	gesloten	
di 29/12	9u-18u	+ afhalen bestellingen 10u-18u
wo 30/12	9u-13u	+ afhalen bestellingen 10u-13u
do 31/12	9u-13u	+ afhalen bestellingen 10u-13u
vr 01/01	gesloten	
za 02/01	8u-13u	+ afhalen bestellingen 11u30-13u
zo 03/01	gesloten	

TEAM GADISSEUR WENST JULLIE FIJNE FEESTDAGEN
& EEN GELUKKIG, GEZOND EN SPRANKELEND 2027!

