



'T KNORRETJE
Uw Slager, een echte ambachtsvrouw

Feest folder

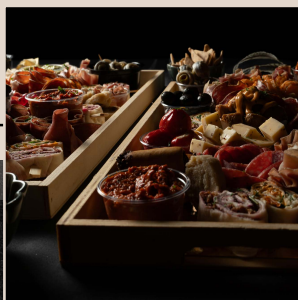
2025

geldig vanaf 24/12 t.e.m 01/01

Heufkensstraat 155 9630 Sint-Denijs-Boekel
055 614 615 info@slagerij-tnorretje.be
www.slagerij-tnorretje.be

Het is weer feest!

De feestdagen staan voor de deur, het moment om te genieten van lekker eten en samen zijn. Zin in een feestmenu om duimen en vingers bij af te likken, zonder zelf uren in de keuken te staan? Wij helpen je graag! Alles wat je in onze folder vindt, maken we met zorg en liefde in eigen huis. Van smaakvolle aperitiefhapjes tot verfijnde hoofdgerechten en hemelse desserts, stuk voor stuk bereid met dagverse ingrediënten en echte stielkennis. Jij zorgt voor de sfeer aan tafel, wij voor het vakmanschap op het bord.



AANGEPASTE OPENINGSUREN

Ma 22/12 gesloten | Di 23/12 gesloten | Wo 24/12 08u-14u30 | Do 25/12 10u-11u (afhalingen)
Vr 26/12 13u-18u30 | Za 27/12 08u-18u | Zo 28/12 08u-12u | Ma 29/12 gesloten | Di 30/12 gesloten
Wo 31/12 08u-14u30 | Do 01/01 10u-11u (afhalingen) | Vr 02/01 13u-18u30 | Za 03/01 08u-18u | Zo 04/01 08u-12u

BESTELDATA

Kerstavond en Kerstdag: bestellen kan tot en met **vrijdag 19 december**.
Oudejaarsavond en Nieuwjaar: bestellen kan tot en met **vrijdag 26 december**.

Bestellen gebeurt in de winkel. Zo vermijden we misverstanden en noteren we alles correct. Bij het bestellen ontvang je een dubbeltje met nummer, waarmee je je bestelling snel en vlot kunt afhalen.

WAARBORGREGELING

Voor bepaalde schotels en presentatiematerialen vragen wij een cash waarborg bij het afhalen. In ruil krijg je een kaartje mee. Bij het terugbrengen van de schotel samen met dit kaartje, krijg je de waarborg volledig terugbetaald.

Belangrijk: zonder kaartje kunnen wij geen terugbetaling doen. Dit om alles correct en overzichtelijk te houden. Een foto nemen van het kaartje is aangeraden, zo heb je steeds een bewijs bij de hand. Producten met waarborg zijn aangeduid met een * in de folder.

WAARBORGBEDRAGEN

Porseleinen schaalpje: € 5 waarborg (cash).
Houten schotel met deksel: € 10 waarborg (cash).

Heb je vragen over gerechten of producten? Spreek ons gerust aan, we helpen je graag verder. Samen met ons team zorgen we ervoor dat jouw feest tot in de puntjes verzorgd is.



Tijd voor apéro

Zo lekker dat je ze
bijna vergeet te delen.



Koude hapjes

Glaasje zalmcarpaccio	€ 2,30/st
Glaasje met scampi in zachte vinaigrette	€ 2,10/st
Glaasje kip-cocktail met ananas	€ 1,90/st
Glaasje meloen en hesp	€ 1,90/st
Glaasje breydelhammousse	€ 2,20/st
Mix koude glaasjes 5st/pp	€ 10





Warme hapjes

Huisbereide bladerdeeghapjes

10st Mini uidee met spaghetti-, vol-au-vent-, uis-, kaas-en-hespvulling, quichevulling.

€ 8/doos

Huisbereide mini worstenbroodjes

6st mini worstenbroodjes.

€ 5,75/doos

Huisbereide mini kaasrolletjes

6st bladerdeegrolletjes met kaassaus en hespenblokjes.

€ 6/doos

AANRADER

Huisbereid traag gegaard ovenspek met Oosterse saus

Meegegeven in ovenschaaltje
(10 min – 180 °C) • 2-4 personen.

€ 6,40/doos

Mix van frituurkroketjes

15st: kaas-, garnaal- en Breydelkroketjes.

€ 10/doos

Normandische frituurhapjes

2 × calamares, 2 × twistergarnalen,
2 × crispy butterfly scampi, 4 × gepaneerde mossels,
2 × scampi fritti, 2 × scampi royal, 2 × zalmkroketje

€ 7/doos

Mini Panini Tomaat Mozzarella Pesto (6st)

€ 9/doos

Tapas

De reden waarom 'nog eentje dan'
nooit bij ééntje blijft.

Feesttapas KLEIN (3-4p)

€ 62,50

Feesttapas GROOT (5-7p)

€ 92,50

Ansjouisspies, peppadew, zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten, tapenades, batoense rolletjes, gebakken Italiaanse balletjes met dipsaus, paté en croûte, gebakken scampi's met dipsaus, wrapbrochette, kaasreepjes, Italiaanse salami, Italiaanse ham, boerenring, gekruide gezouten ham, pimentoso salami, grillworst, kerstpens, zakje dipstokjes.

Tapasplank KLEIN (3-4p)

€ 50

Tapasplank GROOT (5-8p)

€ 80

Zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten, kaasblokjes, rauwe ham, mini salami, ringsalami, tapenades, Oosterse tijgergarnalen, blokjes preskop, heksenkaas, droge worst, gezouten ham, huisbereide coppa, pastrami, grillworst, zakje dipstokjes.



* Waarborg: € 10 / schotel
Er kunnen geen
wijzigingen worden
aangebracht



Voorgerechten

Net genoeg om te doen alsof je
nog beleefd bent.

Vissersbootje*

gepocheerde zalm, kabeljauw, tongrol in hollandaisesaus.

€ 11,90/pp

* Waarborg: € 5 / schaalpje
Er kunnen geen
wijzigingen worden
aangebracht

Scampi van het huis*

scampi's in roze roomsaus van het huis.

€ 9,75/pp

Gevulde Sint-Jakobsschelp

Duo van kaas- en garnaalkroket

Kaaskroketten (2st)

Garnaalkroketten (2st)

Breydelhamkroketten (2st)

Kalfszwezerikkroketten (2st)

€ 12,50/pp

€ 8,50/pp

€ 4/pp

€ 12,50/pp

€ 4/pp

€ 9/pp

Warm



Rundscarpaccio

op een bedje van rucola met zongedroogde tomaatjes, Parmezaan schilfers en balsamicoazijn.

€ 10,95/pp

Vitello tonato

in een heerlijk sausje met tonijn en kappertjes.

€ 10,25/pp



Meloen omwikkeld in huisbereide Italiaanse ham, met vers fruit

€ 7,50/pp

Trio van gerookte zalm, tomaat-garnaal en tartaar van vis

€ 11,20/pp

Zalm gravlax

gemarineerde gekruide zalm.

€ 10,95/pp

Tomaat Mozzarella

tomaten en mozzarellaschijfjes op rucola, afgewerkt met fijne kruiden.

€ 10,20/pp

Koud

Soepen

De enige gang waar slurpen
sociaal aanvaard is.

Tomatensoep met balletjes

€ 6,50/l

Aspergeroomsoep

€ 8/l

Broccolisoe

€ 5,50/l

**Witloofroomsoep met
gerookte zalmsnippers**

€ 7,75/l





Hoofdgerechten

Hier wordt het stil aan tafel,
altijd een goed teken.

Gebakken varkenshaasje

met saus naar keuze.

€ 10,90/pp

Warme beenham

met saus naar keuze.

€ 6,50/pp

Bereide varkenswangetjes met bier

€ 11,75/pp

Gebruisseerde kalkoenfilet

met saus naar keuze.

€ 9,50/pp

Ossentong in madeirasaus

€ 10,85/pp

Visserspannetje – diverse soorten vis*

in een heerlijk sausje.

€ 17,50/pp

Scampi van het huis (14st)*

in roze roomsaus.

€ 15,75/pp

Tongrolletjes in Bretoense vissaus (6st)*

€ 15/pp

Onze hoofdgerechten zijn gevuld in schaaltje om direct
in de oven te plaatsen, sommigen in porselein zoals
aangeduid. Hier wordt waarborg voor aangerekend (5€/st).
De saus naar keuze is afzonderlijk verpakt.

* Waarborg: € 5 / kommetje
Er kunnen geen
wijzigingen worden
aangebracht





- TIP -

Vergeet niet aan te vullen
met onze huisbereide
aardappelproducten en
groenten.

Feestelijk!

Gevulde kalkoenrollade

met portosaus en bosuruchten. Deze is
vacuüm verpakt en dient au bain-marie
opgewarmd te worden.

€ 13,95/pp

Krokant varkenshaasje

met fine champagnesaus.

€ 11,10/pp

Parelhoenfilet

in Grand-veneursaus.

€ 16,50/pp

Wildstoofpotje van everzwijn*

met seizoensgroenten.

€ 16,50/pp

Hertenfilet*

in rodewijnsaus en seizoensgroenten.

€ 19,50/pp

Lamskroon met kruidenkorst*

in jagerssaus en seizoensgroenten.

€ 21,00/pp



Kids menu

Balletjes met puree

€ 6.00/pp

Kipfilet met saus

met bruine vleessaus en puree.

€ 9,5/pp

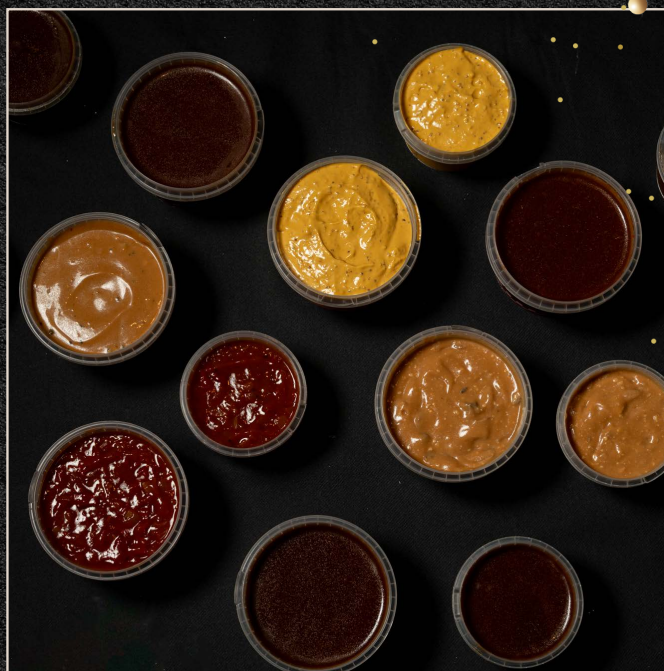
Krokante kipfilet

met bruine vleessaus en puree.

€ 9,75/pp

Sauzen

Voor wie weet dat saus geen
bijzaak is.



Sauzen worden verkocht per 300ml – 500ml.

Champignonsaus

€ 13,75/l

Pepersaus

€ 14,00/l

Grand-veneursaus

€ 16,80/l

Provençaalse saus

€ 14,00/l

Mosterdsaus

€ 13,50/l

Bruine vleessaus

€ 11,50/l

Portosaus

€ 18,00/l

Fine champagnesaus

€ 15,50/l

Wil je graag traditionele kalkoen serveren?

Onze kalkoen is gevuld met huisbereide gehaktvulling met truffel, abrikoos, veenbessen en likeur.

Gevulde kalkoen om zelf te bakken

±3 kg voor 5 à 8 personen

±4 kg voor 8 à 10 personen

“Ovenklaar: enkel nog 2 à 3 uur in een voorverwarmde oven plaatsen op 150° (naargelang de grootte van de kalkoen).

Elk half uur de kalkoen overgieten met het braadvocht.

Wanneer hij een kerntemperatuur van 68° bereikt, is hij klaar om geserveerd te worden.”

Gevulde kalkoenrollade om zelf te bakken

Vanaf 1 kg (3 à 4 personen)

“De rollade in een voorverwarmde oven plaatsen op 150°.

Elk half uur de rollade overgieten met het braadvocht.

Wanneer hij een kerntemperatuur van 68° bereikt, is hij klaar om geserveerd te worden.”





Sides

Perfect om je bord toevallig
nog eens mee te vullen.

Groenten

Pasta salade

Koude groentenschotel (per 2p)

Kraakverse sla, tomaatjes met uisnippers, geraspte wortels, komkommer, boontjes en potje vinaigrette.

€ 3,50/pp

Warme groentenschotel (per 2p)

Stronkjes witloof, boontjes met spek, gestoofde wortels, bloemkool en broccoli met kaassaus.

€ 5,50/pp

Pastasalade gemengd met vinaigrette

€ 2,30/pp

Pastasalade exclusief

Gekrulde pasta met tomaatjes, ananas, komkommertjes en een zachte honingvinaigrette.

€ 2,75/pp

Pastasalade tomaat-mozzarella

€ 3,50/pp

Pastasalade van de chef

Strikjespasta met gebakken spekjes, vinaigrette, maïs en rode paprika.

€ 2,90/pp

Griekse pastasalade met gegilde groenten

€ 2,55/pp





Broodjes

Broodjesmand (5st/pp)

Een ruim assortiment aan witte en bruine broodjes en sandwiches, voorzien van stukjes boter.

€ 3,75/pp

Stokbrood wit

€ 2,15/st

Stokbrood bruin

€ 2,50/st

Kerstboom breekbrood

€ 7,20/st

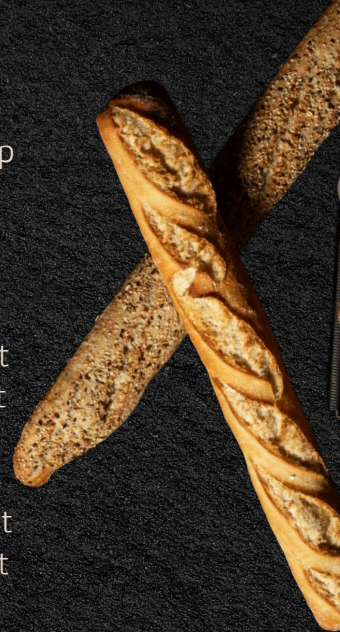
Zolang de voorraad strekt.

Kroon van pistolets 420g (8st)

€ 4,00/st

Breekbrood mix 220g (7st)

€ 3,20/st



Aardappel

Koude aardappelsalade

€ 2,90/pp

Gebakken krielpatatjes

€ 3,50/pp

Verse kroketten (10st)

€ 3,80/doosje

Aardappelkwartjes met rozemarijn

€ 2,25/pp

Verse aardappelpuree

€ 3,90/pp

Gratin dauphinois

€ 3,65/pp



Gourmet

Waar de tafel het kookvuur is
en iedereen chef speelt.

Feestgourmet (vanaf 2p)

Varkenshaasje met kruidenkorst, kippenfilet, rundssteak, lamskotelet, scampisat , kwarteleitje, visgyros, kalkoentournedos, hamburger kaas, beefburger, Italiaans nestje, kalfschnitzel, chipolata.

€ 17,50/pp

Gourmet voor fijnproevers (vanaf 2p)

Kalkoenfilet, rundssteak, varkenshaasje, kippenfilet, lamskoteletje, hamburger kaas, hamburger van de chef, hamburger spek, cordon bleu, kippengyros, rundssat  en chipolata.

€ 13,50/pp

Gourmet voor fijnproevers Royal (vanaf 2p)

Gourmets zoals hierboven omschreven, maar gemarineerd.

€ 14,50/pp

Gourmet voor de kids

Kalkoenfilet, varkenslapje, hamburger kaas, hamburger van de chef, hamburger natuur, chipolata, kippennugget, schnitzel.

€ 7,75/pp

Gourmet hamburgertjes (12st)

2 hamburger kaas, 2 hamburger van de chef,
2 hamburger pizza, 2 beefburgers, 2 hamburger natuur,
2 hamburger geroosterde ajuin.

€ 7,00/pp





Gourmet Bourgondisch (vanaf 2p)

€ 14,25/pp

Rundssteak, varkenshaasje, kippenfilet, speklapje, cordon bleu; boomstammetje, blinde vinkje, Toscaans sneetje, hamburger kaas, hamburger spek, varkenspita, lamskoteletje.

Teppanyaki (vanaf 2p)

€ 20,00/pp

Gemarineerd biefstuk, gemarineerde lamskotelet, gemarineerde kippenfilet, gemarineerd varkenshaasje, gemarineerde zalmfilet, gemarineerde heilbot, scampibrochette, uisgyros, gamba.

Visgourmet (vanaf 2p)

€ 23,50/pp

Scampibrochette, zalmfilet, gamba, tongrolletje, kabeljauwfilet, uisgyros, heilbotfilet, visbrochette en gepaneerd vislapje.



Hamburgerfestijn (vanaf 3p)

Pakket van 6 soorten mini hamburgers, gerookt spek en cheddar kaas met bijhorende garnituren, 6 hamburgerbroodjes, groenten en sausjes.

€ 12,75/pp





Fondue

Een hele avond
gezellig tafelplezier

Feestfondue (vanaf 2p)

€ 16,50/pp

Kalkoenblokjes, rundsblokjes, varkensblokjes, kalfsblokjes, kippenblokjes, gemarineerd zalmblokje, gemarineerd boteruisblokje, garnaalkroketje, kaaskroketje, mini pensje, chipolata, gehaktballetjes van de chef, kaasballetjes, pizzaballetje.

Fondue voor fijnproevers (vanaf 2p)

€ 12,95/pp

Kalkoenblokjes, rundsblokjes, varkensblokjes, kippenblokjes, kalfsblokjes, lamskoteletje, chipolata, kaasballetjes, gehaktballetjes van de chef, spekballetjes.

Fondue voor fijnproevers Royal (vanaf 2p)

€ 13,95/pp

Zoals fondue hierboven omschreven maar alles gemarineerd.

Fondue voor de kids

€ 6/pp

Gehaktballetjes, kaasballetjes, spekballetjes, chipolata, kalkoenblokjes, grillworst.

Balletjesschotel voor de fondue 20st

€ 6/pp

Kaasballetjes, gehaktballetjes, spekballetjes, pizzaballetjes, balletjes met geroosterde ajuin.

Er kunnen geen wijzigingen worden aangebracht.



- TIP -

Vergeet niet aan te vullen
met onze huisbereide
aardappelproducten en
groenten.





Kaasschotels

Geurend, rijpend en
onweerstaanbaar feestelijk.

Kaasschotel hoofdgerecht (vanaf 2p)*

Kazen uit ons uitgebreid gamma,
rijkelijk versierd met fruit en noten.

€ 19,50/pp

Kaasschotel deluxe (vanaf 4p)*

Een keuze uit ons rijkelijk assortiment kazen (400g/pp),
vergezeld van notenassortiment, gedroogde vruchten,
vers fruit en bijhorend brood: notenbrood,
rozenbrood en mini broodjes.

€ 25,50/pp

Kaasschotel dessert (vanaf 2p)*

Kazen uit ons uitgebreid gamma, versierd met fruit en noten.

€ 12,50/pp



* Waarborg: € 10 / houten doos



Koude buffetten

Feestbuffet (vanaf 4p)

€ 27,00/pp

Gekookte ham met asperge, uleesbrood maison, kippenwit, seizoenskippenwit, wraps, wildpaté met uienconfijt, notensalami, gebakken aperoboutje, toastje krabsla, toastje eiersla, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, makreelfilet, gekookte gamba, tomaat-garnaal.

Vleesbuffet voor fijnproevers (vanaf 2p)

€ 18,50/pp

Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, varkensgebraad, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje, kruidensalami, tomaat-garnaal, glaasje tonijn-pêche, uleesbrood, hespenworst, boerenpaté met uienconfijt.

Visbuffet voor fijnproevers (vanaf 2p)

€ 25,00/pp

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, glaasje tonijn-pêche, tomaat-garnaal, toastje krabsla, heilbotfilet, makreelfilet, gerookte forelfilet, gamba en glaasje zalmtartaar.

Vlees- en visbuffet (vanaf 2p)

€ 25,95/pp

Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, gebakken kippenboutje, varkensgebraad, gebakken rosbeef, kruidensalami, gepocheerde zalm, gerookte zalm, glaasje tonijn-pêche, tomaat-garnaal, heilbotfilet en toastje eiersla.

Sausjesassortiment (voor 4p)

€ 7,50/st

Tartaar, mayonaise, cocktail en vinaigrette.



Ideaal voor wie niet wil kiezen...
en dus alles neemt.



Italiaans buffet (vanaf 6p)

€ 29,00/pp

Rundscarpaccio, vitello tonato, gerookte zalm, tomaat-mozzarella, steak tartaar, gebakken scampi's, diverse wraps. Vergezeld met focaccia brood, pastasalade met italiaanse toets en groentensalade.



Broodjesschotel

€ 50,00/schotel

Als hoofdmaaltijd geschikt voor 4 personen, als bijshotel voor 4 à 8 personen. Bevat 28 zachte kleine broodjes en 4 mini sandwiches per persoon met botertjes. 8 soorten beleg: kaas, hesp, salami, rauwe ham, vleessla, kipcurry, gehakt en préparé. Vergezeld van verse groentjes (sla, tomaat, wortel, komkommer, ei), cocktail, mayonaise, zilveruitjes en augurken.

Kan op tafel geplaatst worden zodat gasten zelf hun broodje kunnen samenstellen.





Desserten

Zeg maar gerust, het echte
hoogtepunt van de avond.

Kaastaart € 4,50/st

Huisbereide chocolademousse € 2,65/st

Huisbereide tiramisu € 2,95/st

Huisbereide tiramisu speculoos € 3,15/st

Huisbereide rijstpap € 2,25/st

Verwenbox (per 2p)* € 12,00/pp

Diverse soorten mini-desserts: chocolademousse, tiramisu, brownie, tompoes, carré confituur, boule de Berlin, éclair, slagroomsoes, appelcake.

* Waarborg: € 5 / box







Voor de échte hobbykoks

“De show is voor jou, de smaak is van ons.” Voor hobbykoks met smaak, maar zonder tijd voor een koe te slachten.

Bij ons kan u ook altijd terecht voor een lekker, sappig stukje vlees om zelf te bereiden. Wil je nog tips, ga naar onze site en bezoek de bak- en braadtips. Enkel en alleen de beste stukjes vers vlees voor de fijnproevers! De prijzen zijn op aanvraag in de winkel, aangezien er soms schommelingen op de markt zijn. Alvast bedankt voor het begrip.



Rundsulees

Rosbief eerste keus
Filet mignon
Filet pur
Côte à l'os
Verse rundstong

Kalfsulees

Kalfsgebraad
Ossobuco

Varkensulees

Varkenskroontje
Carré gebraad
Varkenswangen
Duroc d'Olive varkensgebraad
Duroc d'Olive côte à l'os

Gevogelte

Kalkoengebraadje
Opgeulde kipfilets



Wij wensen jullie
spetterende feestdagen
toe, vol geluk en liefde.

Openingsuren*

		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
MAANDAG	gesloten															
DINSDAG	8u – 18u30															
WOENSDAG	8u – 12u30															
DONDERDAG	8u – 18u30															
VRIJDAG	8u – 18u30															
ZATERDAG	8u – 18u															
ZONDAG	8u – 12u															

* aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen op pagina 1.

