

2026 - 2027

FEESTFOLDER

LEANDER

SLAGERIJ · TRAITEUR



't ACHTERPOORTJE

SHOP

Onze automatenshop 't Achterpoortje is dagelijks open tussen 5u en 23u.
U kan er vers brood, charcuterie, dagschotels, soep, vers vlees, ... terugvinden.

Bestel eenvoudig uw boodschappen via www.slagerijleander.be of
telefonisch via 051 68 82 07 of stuur via whatsapp naar 051 68 82 07.
U ontvangt een persoonlijke code om uw afhaling te doen,
u kan uw afhaling uit onze lockers halen wanneer het voor u past!

WE WENSEN U EEN FIJNE KERST
EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR!

LEANDER, LORE EN
HET TEAM VAN SLAGERIJ LEANDER

ONS AANBOD

GEZELLIG APERITIEVEN	3-4
AAN TAFEL	5-6
KLASSIEKERS	7
CHEF'S PAKKET	7
VOORGERECHTEN	8
HOOFDGERECHTEN	8
BIJGERECHTEN	9
DESSERTS	10
MENU	10
KOUD BUFFET	11

GEZELLIG APERITIEVEN

BOXEN EN PAKKETTEN

APEROBOX	Wildpastei met Ardeens uienconfijt Gegrilde scampi met mango Gerookte eendenborstfilet met sinaasappelchutney	€ 7,80/pers.
HAPJESPAKKET	Lomo tonnato Carpaccio van rundspastrami Gravad lax met granaatappel	€ 7,25/pers.
HARTIGE HAPJES In de oven: 180°C - 10 min.	Mini Italiaanse pizza, kaasvidee, garnaalvidee, mini worstenbroodje, mini hot-dog broodje	€ 9,70/10 st.
HAPJESBOX DELUXE In de oven: 180°C - 10 min.	Mini quiche prei en spek, garnaalvidee, mini burgertje, Sint-Jakobsschelp, bruschetta met tomatensalsa	€ 15,80/10 st.
APERO KROKETJES In de friteuse: 175°C - 4 min.	Garnaal-, kaas-, gandaham-, zalm-, triple karmelietkroketjes	€ 8,35/10 st (2st/soort).
APERO KAAS- & GARNAALKROKETJES In de friteuse: 175°C - 4 min.	Kaas- en garnaalkroketjes	€ 7,90/10 st. (5st/soort)
FRITUURPAKKET In de friteuse: 175°C - 3 min.	Groentenloempia, calamares, scampi filodeeg, bitterballen	€ 7,45/20 st. (5st/soort)
MINI LOOKBROODJE In de oven: 180°C - 10 min.		€ 7,50/8 st.

ALLE HAPJES ZIJN LOS VERKRIJGBAAR VANAF 10 STUKS PER SOORT.





GEZELLIG APERITIEVEN

TAPASPLANKEN

TAPASPLANK
ALS APERITIEF VOOR
6 À 8 PERSONEN

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, peppaduws, huisgemaakte tapenade, kaasblokjes, saltufo, toastjes, tomaat-mozzarella spiesjes, chorizo, gerookte kalkoenfilet, pastrami, kip aan't spit, pain d'ardenne, Spaanse aperitiefsalami, Spaanse ham met peper

€ 56,00/plank

DELUXE TAPAS
ALS UITGEBREIDE APERITIEF
VOOR 4 À 6 PERSONEN

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, tapenade oude kaas en pesto, dip met toast, kaasblokjes flandrien rouge gerijpt, Brugse aperokaas met rode kruiden, tête de moine, lomo, gerookte kalkoenfilet, venkelsalami, Italiaanse parmaham, grillworst, Spaanse aperitiefsalami

AANGEVULD MET ENKELE SHARING GERECHTJES:
Pastrami van het huis, nacho's, fleur de camembert, bagel met gerookte zalm, Italiaanse bagel en tomaat met burrata

€ 72,00/plank

AAN TAFEL

FEESTGOURMET
Kipsteakje, varkenshaasje met spek, gemarineerd kalfstournedos, cordon bleu, rundstournedos met kruidenboter, mini chipolataworstje, 2 soorten burgertjes (natuur- & entrecôteburger)
€ 13,20/pers.

FEESTGOURMET ALL-IN
- Feestgourmet (zie hierboven)
- Koude groenten (supplement warme groenten: € 1,45/pers.)
- Bakgroentjes: paprika, courgette, champignons, rode ui
- Koude sausjes: honingmosterd, béarnaise, provençaalse saus
- Keuze uit: aardappeltjes om te bakken of verse frietjes

€ 18,60/pers.

EXTRA LAMSKOTELETJE € 1,95/st.

EXTRA WILDGOURMET Hert, parelhoen, fazant € 4,90/pers.

KINDERGOURMET
Kipsteakje, cordon bleu, mini chipolataworstje, 2 soorten burgertjes (natuur- & entrecôteburger)
€ 6,90/pers.

KINDERGOURMET ALL-IN
- Kindergourmet (zie hierboven)
- Appelmoes
- Keuze uit: aardappeltjes om te bakken of verse frietjes

€ 9,00/pers.

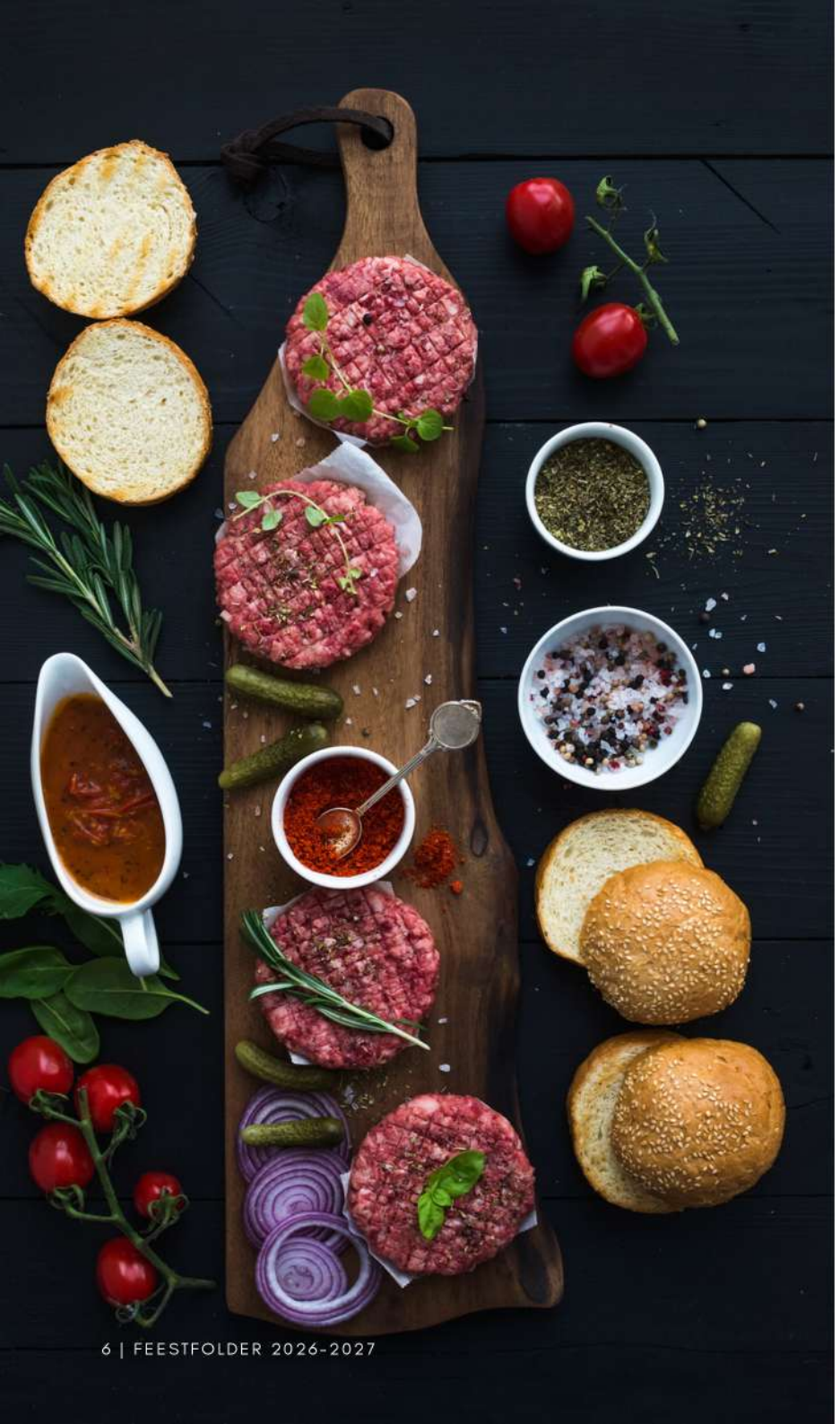
FONDUE
Blokjes kippenfilet, blokjes varkenshaasje, blokjes chateaubriand, mini chipolataworstje, stukje grillworst, spekrolletje, fondueballetjes: kip, kaas, natuur, entrecôte
€ 12,40/pers.

FONDUE ALL-IN
- Fondue
- Koude groenten
- Koude sausjes: honingmosterd, béarnaise, provençaalse saus
- Keuze uit: aardappelsalade of verse frietjes

€ 17,55/pers.

EXTRA FONDUEBALLETJES Kip, kaas, natuur, entrecôte € 2,40/4 st.





TEPPANYAKI

Kalkoenhaasje, rundstournedos, varkenshaasje, lamskotelet, entrecôte burger
Coquille, zalm, gemarineerde rode poon, scampi saté (2st.)

€ 18,90/pers.

TEPPANYAKI ALL-IN

Topper!

- Teppanyaki (zie hierboven)
- Koude groenten
- Bakgroentjes: paprika, courgette, champignons, rode ui
- Koude sausjes: honingmosterd, béarnaise, provençaalse saus
- Keuze uit: aardappeltjes om te bakken of verse frietjes

€ 25,05/pers.

BURGERBUFFET
VANAF 4 PERSONEN

U krijgt 5 verschillende huisgemaakte burgertjes, broodjes, koude groenten, kazen en koude sauzen.

€ 16,25/pers.

PIZZAPARTY
VANAF 4 PERSONEN

Uw pakket bestaat uit 5 pizzabodems, 2 soorten sauzen, verschillende soorten garnituren en kazen.

€ 17,40/pers.

SAUZEN

KOUDE SAUZEN	Cocktail	€ 1,80/150g
	Tartaar	€ 1,80/150g
	Honingmosterd	€ 1,80/150g
	Béarnaise	€ 1,80/150g
	Provençaalse saus	€ 1,80/150g
WARME SAUZEN	Champignonsaus	€ 6,98/500g
	Pepersaus	€ 6,98/500g
	Béarnaisesaus	€ 6,98/500g
	Provençaalse saus	€ 6,98/500g
	Rode wijnsaus	€ 6,98/500g
	Portosaus	€ 6,98/500g

KLASSIEKERS

GEVULDE KALKOEN EN KERSTGEBRAAD ZIJN TE VERKRIJGEN VAN 19/12 T.E.M. 03/01 .



GEVULDE KALKOEN VANAF 8 PERSONEN	Om het u gemakkelijk te maken hebben we de kalkoen vanbinnen volledig ontbeend. De vulling bestaat uit verfijnd gehakt met pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.	€ 21,95/kg.
KERSTGEBRAAD VANAF 4 PERSONEN	Kalkoenfilet gevuld met gehakt, pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.	€ 5,95/pers.
WARME BEENHAM 250G/PERS.	In één stuk, vanaf 5 personen Gesneden, vanaf 2 personen	€ 5,25/pers. € 6,25/pers.
GARNITURENSCHOTEL ALL-IN VANAF 4 PERSONEN	Onze klassieke warme groenten, aangevuld met kroketjes (6st./pers.) en een warme saus naar keuze. U kan kiezen uit champignon-, provençaalse-, peper-, béarnaise-, rode wijn- of portosaus.	€ 8,40/pers.

CHEF'S PAKKET

WIL JE GRAAG ZELF KOKEN MAAR NIET AL HET WERK MEER DOEN?

Wij verpakken het vlees, reeds gebakken, vacuüm. Op die manier kan u het vlees au-bain-marie opwarmen.
Warm het daarna nog even kort in de oven gedurende 8 minuten op 180°C. Een bain-marie kan gehuurd worden, maar voor een kleine groep kan dat gerust in een grote kom op het vuur. Combineer dit met sauzen naar keuze, deze kunnen apart besteld worden.

Nieuw!

GEBAKKEN VARKENSHAASJE	€ 8,60/pers.
GEBAKKEN KIPPENFILET	€ 5,95/pers.
GEBAKKEN VARKENS CÔTE A L'OS	€ 7,10/pers.



VOORGERECHTEN

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 5,95/liter
Aspergesoep met snippers van groene asperges	€ 6,90/liter
Bouillabaisse met scampi	€ 8,50/liter
Feestelijke butternutsoep	€ 5,95/liter
Boschampignonsoep	€ 6,45/liter

KOUDE VOORGERECHTEN

Frisse ceviche van scampi, kerstomaat en komkommer	€ 11,90/pers.
Tomaat-mozzarella met Italiaanse parmaham	€ 11,70/pers.
Trio van wildpastei afgewerkt met uienconfijt en notensla	€ 10,20/pers.
Carpaccio van rundsfilet	€ 10,50/pers.

WARME VOORGERECHTEN

Vispannetje van het huis	€ 10,50/pers.
Gebakken scampi met currysausje en appel	€ 11,90/pers.
Kaaskroket	€ 2,80/st.
Garnaalkroket	€ 3,95/st.
Huisgemaakte Sint-Jakobsschelp	€ 9,85/st.

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

Kabeljauw op vel gebakken met julienne groenten in een bourgondisch groentensausje	€ 15,90/pers.
Gegrilde zalm met spinazie op mediterraanse wijze in een citroen-dillesausje	€ 15,80/pers.
Gebakken tongrollen met gestoofde prei in witte wijnsaus	€ 19,95/pers.

VLEESGERECHTEN

Varkenshaasje met stroganoffsaus	€ 10,60/pers.
Kalkoenfilet met champignonsaus	€ 10,45/pers.
Varkenswangetjes op wijze van de chef	€ 9,95/pers.

WILDGERECHTEN

Jonge fazantfilet met garnituren van gekarameliseerde appel en Calvadossausje	€ 14,40/pers.
Goudbruin gebakken parelhoenfilet met fine champagnesaus	€ 13,50/pers.
Hertenkalf met gran veneursaus op wijze van de chef	€ 16,95/pers.
Stoofpot van hert op franse wijze	€ 11,45/pers.



BIJGERECHTEN

KOUDE GROENTEN WIJ VOORZIEN INDIVIDUELE PORTIES PER PERSOON.	Gemengde salade, tomaatjes, boontjes, worteltjes, komkommer	€ 3,95/pers.
WARME GROENTEN	Boontjes met spek, gestoofde worteltjes, spruitjes, gestoofd witloof, appeltje met veenbessen	€ 4,95/pers.
WINTERGROENTEN	Ovengegrilde mengeling van worteltjes, pastinaak, spruitjes, rapen en pompoen.	€ 4,00/pers.
APPELTJES MET VEENBESSEN		€ 7,20/4 st.
STOOFPEERTJES MET RODE WIJN		€ 8,40/4 st.
GARNITURENSCHOTEL ALL-IN VANAF 4 PERSONEN. *Topper!*	Onze klassieke warme groenten, aangevuld met kroketjes (6st./pers.) en een warme saus naar keuze. U kan kiezen uit champignon-, provençaalse-, peper-, béarnaise-, rode wijn- of portosaus.	€ 8,40/pers.

AARDAPPELBEREIDINGEN	Aardappelgratin 250g/pers.	€ 2,50/pers.
	Bakaardappeltjes. 150g/pers.	€ 1,60/pers.
	Koude aardappelsalade 200g/pers.	€ 1,95/pers.
	Broodjes 4st/pers.	€ 2,20/pers.
	Verse aardappelkroketten	€ 0,30/st.
	Verse frieten 300g/pers.	€ 1,20/pers.



DESSERT

Nieuw!

Dessertbord rood fruit met toets van champagne	€ 9,50/pers.
Dessertbord chocoladefantasie, macaron en krokante toets	€ 8,90/pers.
Chocomousse	€ 3,50/st.



MENU

DE MENU'S ZIJN TE VERKRIJGEN VAN 19/12 TOT 31/01.

KIDSMENU € 7,80/pers.

Tomatensoep met balletjes

*

Balletjes in tomatensaus of vol-au-vent met appelmoes en verse frietjes

FAMILIEMENU € 18,20/pers.

Tomatensoep met balletjes

*

Kalkoenfilet met champignonsaus, koude groenten en aardappelkroketten

FIJNPROEVERSMENU € 34,50/pers.

Frisse ceviche van scampi, kerstomaat en komkommer

*

Hertenkalf met grand veneursaus op wijze van de chef, warme groenten en aardappelgratin

+ gratis chocomousse

FEESTMENU € 28,30/pers.

Vispannetje van het huis

*

Goudbruin gebakken parelhoenfilet met fine champagnesaus, wintergroenten en aardappelkroketten

WINTERMENU € 24,30/pers.

Duo van kaas- en garnaalkroket met koude groentengarnituur

*

Varkenswangetjes op wijze van de chef, warme groenten en aardappelkroketten



KOUD BUFFET

Aangevuld met groenten, fruit en koude sauzen.

VLEES- EN VISBUFFET

VANAF 4 PERSONEN.

€ 24,90/pers.

Gebakken rosbief
Gebraden filet
Gekookte hamrol met asperges
Filet de Sax
Ingerold eitje met salami
Rauwe ham van het huis met meloen
Huisbereid kalkoenwit
Huisgebakken fricandon

Tomaat-garnaal
Eitje gevuld met krab
Sneetje gerookte zalm
Stukje gepocheerde zalm

FEESTBUFFET

VANAF 4 PERSONEN.

€ 29,40/pers.

Tomaat-garnaal
Eitje gevuld met krab
Sneetje gerookte zalm
Stukje gepocheerde zalm
Sneetje gerookte heilbot
Haringhapje met curry
Gerookte forelfilet
Gerookte zalmsalade
Gebakken scampispies

Gebakken rosbief
Gebraden filet
Gekookte hamrol met asperges
Rauwe ham van het huis met meloen
Huisbereid kalkoenwit
Huisgemaakte pastrami met rucola

BESTEL

In de winkel, Lodorp 34 - Lotenhulle
Telefonisch, 051 68 82 07
Per mail, info@slagerijleander.be
Via de webshop, www.slagerijleander.be

OPENINGSUREN

Maandag: 8u -12u45 en 14u - 18u00
Dinsdag: gesloten
Woensdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00
Donderdag: gesloten
Vrijdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00
Zaterdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00
Zondag: 8u -12u15

INFO VOOR DE FEESTDAGEN!

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Maandag 21/12: 8u-12u45 en 14u-18u
Dinsdag 22/12: gesloten
Woensdag 23/12: 8u-12u45 en 14u-18u
Donderdag 24/12: **9u-12u (winkel open)**
Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)
Vrijdag 25/12: **10u-11u**
Winkel is open, afhalingen in de winkel
Zaterdag 26/12: 9u-16u **(doorlopend open)**
Zondag 27/12: 9u-12u
Maandag 28/12: 8u-12u45 en 14u-18u
Dinsdag 29/12: gesloten
Woensdag 30/12: 8u-12u45 en 14u-18u
Donderdag 31/12: **9u-12u (winkel open)**
Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)
Vrijdag 01/01: gesloten
Zaterdag 02/01: 9u-16u (doorlopend open)
Zondag 03/01: 9u-12u
Vanaf maandag 04/01, terug open volgens normale openingsuren!

PLAATS UW BESTELLING...

Omwille van praktische redenen, vragen we u vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven!

Voor **kerstavond en kerstdag**: bestellen kan tot **20/12**
Voor **oudjaar**: bestellen kan tot **27/12**
Deze periodes kunnen vervroegd worden bij het bereiken van onze maximale capaciteit!

Ter bevestiging van uw bestelling ontvangt u een nummer.
Breng dit nummer mee wanneer u uw bestelling komt afhalen.

WAAR KAN U UW BESTELLING AFHALEN?

Op **24 en 31 december** kan u uw bestelling afhalen tussen 14u en 16u.
U zal uw bestelling kunnen afhalen aan de achterkant van de slagerij.
De locatie is Achterstraat 10. **Let op:** De winkel is in de namiddag gesloten,

Op **25 december** kan u uw bestelling komen afhalen in de winkel, tussen 10u en 11u. De winkel is intussen ook open.

TERUGBRENGEN MATERIAAL

Omwille van praktische redenen organiseren we een terugbrengmoment voor het materiaal. **We vragen u vriendelijke om ook op die momenten het materiaal terug te brengen en dat niet in de winkel te doen.**
Gelieve het gebruikte materiaal, proper terug te brengen op volgende momenten:

Materiaal van **kerstavond en kerstdag**:
maandag 28/12, tussen 18u en 19u
Materiaal van **oudejaar**:
woensdag 06/01, tussen 18u en 19u

U zal uw materiaal kunnen terugbrengen aan de achterkant van de slagerij.
De locatie is Achterstraat 10.

DEMOMOMENT



Aangezien we jullie dit jaar enkele nieuwe gerechten aanbieden organiseren we een demomoment op 28 november.
De gerechten met een lepeltje in de folder zullen die dag in de winkel te vinden zijn.