
Slagerij Dewex Traiteur
DW
Eindejaarsfolder
2026-2027

Met de feestdagen willen we graag samen aan tafel zitten en genieten.
Kookt u graag zelf of hebt u liever wat hulp?
Bij slagerij Dewez is er voor ieder wat wils. Toch niet gevonden wat u zoekt?
Vraag het en wij doen ons uiterste best om het u te bezorgen.



Aperitiefhapjes

Mini videe	€ 1,20/st
Mini worstenbroodje	€ 1,20/st
Mini pizza	€ 1,40/st
Tapasschotel (vanaf 3 personen)	€ 13,00/pp

Voorgerechten

Garnaalkroket	€ 6,00/st
Kaaskroket	€ 4,00/st
Tongfilet in kreeftensaus (3 stuks)	€ 11,50/pp
Vispannetje	€ 12,50/pp
Vitello tonnato	€ 9,50/pp
Rundscarpaccio	€ 9,50/pp
Scampi diabolique	€ 34,00/kg
St Jacobsschelp	€ 13,50/st

Feestsoepen

Tomatenroomsoep	€ 7,00/pot
Aspergeroomsoep	€ 7,00/pot
Bospaddestoelenroomsoep	€ 7,00/pot
Witloofroomsoep	€ 7,00/pot
Bisque d'hommard met grijze garnalen	€ 8,50/pot
Consommé met fijne groentjes	€ 8,50/pot

Voor de koks!

Gevulde kalkoen	€ 28,00/kg
Gevulde kalkoenrollade	€ 28,00/kg
Gevulde parelhoen	€ 28,00/kg

Mogelijke vullingen:
champignon of appel met veenbessen of truffel.

Verder nog ander exclusief vlees en wild
op bestelling te bekomen!!

Warme sauzen €15,00/kg

Peperroomsaus, archiducsaus, wildsaus,
graanmosterdsaus, druivensaus, witloof-preisaus



Klassiekers

Wildragout	€ 27,00/kg
Ragout van hertenkalf	€ 33,95/kg
Konijnenbil op grootmoeders wijze	€ 27,00/kg
Ragout van konijn met pruimen	€ 32,00/kg





Bereide gerechten

Varkenshaasje in mosterdsaus met champignons en spekjes	€ 29,50/kg
Kalkoenfilet in jachtsaus	€ 28,00/kg
Parelhoenfilet met estragonsaus	€ 29,95/kg

Hoofdgerechten met vlees

Hertenkalfmedaillon met gebakken zilveruitjes, appel, witloof en bundel boontjes	€ 26,00/pp
Kalkoenfilet gesneden met archiducsaus of peperroomsaus en groentenkrans	€ 22,00/pp
Lamskroon met een fijn sausje en groentenkrans	€ 26,00/pp
Fazant Brabançonne met groentenkrans	€ 26,00/pp
Hazenrug Harlekijn met groentenkrans	€ 26,00/pp

Bij al deze hoofdgerechten krijgt u 6 kroketten per persoon

Hoofdgerechten met vis

Vispannetje met tongrolletje en puree	€ 15,50/pp
Tongfilet in kreeften saus met puree (6 stuks)	€ 18,00/pp
Kabeljauwfilet met preisaus en grijze garnalen met puree	€ 12,50/pp
Paling in het groen	€ 57,75/kg
Scampi diabolique	€ 34,00/kg

Warme groenten

Boontjes met gerookt spek, witloof, warme tomaat en gebakken zilveruitjes	€ 8,95/pp
Appel met veenbessen	€ 2,00/pp
Chutney van appel en veenbes	€ 19,00/kg
Appeltje met granola, peertjes in rode wijn	€ 28,00/kg
Witloof in room	€ 22,00/kg
Wortelen	€ 22,00/kg



Garnituren

Amandelkroketten	€ 0,65/st
Aardappelkroketten	€ 0,50/st
Aardappelpuree	€ 10,00/kg
Gratin Dauphinois	€ 10,00/kg
Groentenpuree per 500g	€ 6,00/st

Keuze uit: wortel, spinazie

Voor een gezellige, ontspannen sfeer bieden wij u een ruim assortiment fondue-, gourmet-, ... vleesschotels aan.

Fondue
€ 12,50/pp - 5 soorten vlees (300g)
rund, varken, kalkoen, gehaktballetjes en spekrolletjes gegarneerd op schotel

Gourmet en steengrill
€ 14,00/pp - 7 stukjes vlees
steak, varkensfilet, kipfilet, lamskoteletje, pita, cordon bleu en worstje

Wildgourmet
€ 19,00/pp - 6 stukjes vlees
fazantfilet, hertenkalffilet, eendenborst, hazerugfilet, rundssteak en speenvarken

Teppanyaki schotel
€ 15,00/pp - 6 soorten vlees
gemarineerd lamsvlees, kruidensteak, kalkoensaté, speenvarkenfilet, mergueze en varkenshaasje

Kindergourmet
€ 6,00/pp - 4 stukjes vlees
kalkoen, worst, hamburger, varkensfilet





Charcuterieschotel

€ 15,00/pp

Diverse soorten beleg en salades gegarneerd op schotel (250gr)

Kaasschotel

Kaasschotel als hoofdgerecht (250gr)	€ 18,00/pp
Kaasschotel als dessert (200gr)	€ 16,00/pp

Koud buffet (vanaf 4 personen)

€ 22,00/pp

Rosbief met groentenkrans
Aspergerolletjes
Tomaat met grijze garnalen
Kippendrumstick
Varkensgebraad met fruit
Ganda met meloen
Aardappelsalade

Supplement met vis: € 10,00/pp





Koude schotels

Koude groentenschotel	€ 8,20/pp

Te bestellen vanaf 3 personen
sla, tomaten, komkommer, geraspte wortel en aardappelsalade

Koude aardappelsalade	€ 13,00/pp



Openingstijden

Maandag 21 December	gesloten
Dinsdag 22 December	08.30-13.00 uur 14.00-18.00 uur
Woensdag 23 December	08.30-13.00 uur
Donderdag 24 December	08.30-14.00 uur
Vrijdag 25 December	enkel afhaling bestellingen tussen 10.00-11.00 uur
Zaterdag 26 December	08.30-17.00 uur
Zondag 27 December	gesloten
Maandag 28 December	gesloten
Dinsdag 29 December	08.30-13.00 uur 14.00-18.00 uur
Woensdag 30 December	08.30-13.00 uur
Donderdag 31 December	08.30-14.00 uur
Vrijdag 1 januari	gesloten
Zaterdag 2januari	gesloten

5 januari zijn we er weer!

Praktische afspraken

Om uw bestelling de beste zorg te geven, vragen wij u
om tijdig met bijgevoegd bestelformulier te bestellen.

Wij behouden ons het recht om prijzen aan te passen bij extreme prijsschommelingen.

U kan uw bestelling ook doorgeven
via mail: **bestellingen@slagerijdewez.be**
via de website: **www.slagerijdewez.be**

* Bestellingen voor Kerst ten laatste donderdag 17 december 2026
* Bestellingen voor Nieuwjaar ten laatste donderdag 24 december 2026

Opmerkingen:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

BESTELBON NUMMER.....NAAM .....

TELEFOONNUMMER.....

BESTELLING VOOR AFHALING..... DECEMBER 2026

NAAM VERKOOP .....

APERITIEFHAPJES
Minividé ..... st
Mini worstenbroodje ..... st
Mini pizza..... st
Tapasschotel (vanaf 3 personen) .....pp

SOEPEN
Tomatenroomsoep ..... pot
Aspergeroomsoep..... pot
Bospaddestoelenroomsoep ..... pot
Witloofroomsoep ..... pot
Bisque d'hommard ..... pot
Consommé ..... pot

VOORGERECHTEN
Garnaalkroket ..... st
Kaaskroket ..... st
Tongfilet in kreeftensaus (3 stuks).....pp
Vispannetje.....pp
Vitello tonato.....pp
Rundscarpaccio .....pp
Scampi diabolique .....kg
St Jacobsschelp ..... st

HOOFDGERECHTEN
Kalkoenrollade met champignons .....kg
Kalkoenrollade met appel en veenbes .....kg
Gevulde kalkoen met champignon .....kg
Gevulde kalkoen met appel en veenbes.....kg
Gevulde parelhoen met appel en veenbes.....kg
.....
Kalkoenfilet saus .....pp
Lamskroon .....pp
Hertenkalfmedaillon .....pp
Fazant Brabançonne .....pp
Hazenrug Harlekijn .....pp
Wildragout .....kg
Ragout van hertenkalf .....kg
Konijnenbil op grootmoeders wijze .....kg
Ragout van konijn met pruimen .....kg
Vispannetje met puree .....pp
Tongfilet saus met puree (6 stuks) .....pp
Kabeljauwfilet met preisaus en
grijze garnalen met puree .....pp
Paling in het groen .....kg
Scampi diabolique .....kg
Varkenshaasje in mosterdsaus met champignons
en spekjes.....kg
Kalkoenfilet in jachtsaus.....kg
Parelhoenfilet met estragonsaus.....kg

WARME GROENTEN
Boontjes met gerookt spek, witloof, warme tomaat en
gebakken zilveruitjes .....pp
Appel met veenbessen of granola.....pp
Witloof in room.....kg
Wortelen .....kg
Peertjes in rode wijn.....kg
Chutney van appel.....kg

GARNITUREN
Amandelkroketten ..... st
Aardappelkroketten ..... st
Aardappelpuree .....kg
Gratin Dauphinois .....kg
Groentenpuree per 500gr
(wortel, spinazie) .....kg
Aardappelsalade .....kg

SAUZEN
Warme sauzen.....kg
Koude sauzen .....kg

SCHOTELS
Gourmet en steengrill .....pp
Kindergourmet .....pp
Wildgourmet .....pp
Teppanyaki schotel .....pp
Fondue .....pp

Koud buffet .....pp
Supplement met vis .....pp

Kaasschotel als hoofdgerecht (250gr) .....pp
Kaasschotel als dessert (200gr).....pp

Charcuterieschotel .....pp
Koude groentenschotels
Te bestellen vanaf 3 personen .....pp

Kapelsesteenweg 326 | 2930 Brasschaat | T.: 03 605 16 49 | E.: bestellingen@slagerijdewez.be