AMBACHTELIJKE SLAGER
KS
KLASSESLAGER

HUYSMANS \ VANDEWEYER
SLAGERIJ & CATERING

EINDEJAARSFOLDER

2026
2027


PUUR PASSIE KLASSE
HUYSMANS | VANDEWEYER

TEAM KLASSESLAGER HUYSMANS – VANDEWEYER
WENST U EN UW FAMILIE FIJNE FEESTDAGEN.











STARTERS

Assortiment huisgemaakte bladerdeeghapjes (16st) € 20

4 van elk soort (mini pizza, mini videe, mini ham/kaas & mini vis)
Bereiding 10 min in een voorverwarmde oven van 180°C

Ambachtelijke worstenbroodjes (6st) € 12

Bereiding 10 min in een voorverwarmde oven van 180°C

Plank van den beenhouwer (4 personen) € 48/per plank

Gerookte huisgemaakte hammen, droge worstjes, huisgemaakte grillworst, lunchworst, pastrami, coppa, chorizo, olijvenmix, zongedroogde tomaat, Manchego, kaasblokjes, ...

CARPACCIO – FILET PUR € 14,85/PP
Ossehaas – rucola – Parmezaan – zongedroogde tomaat – balsamico

VITELLO TONNATO € 15,30/PP
Traag gegaard kalfsgebraad – tonijn – appelkapper – rucola

GARNAALCOCKTAIL € 15,65/PP
Noordzee garnalen – dagverse groentjes – cocktail

ZALMTARTAAR – TATAKI € 18,50/PP
Van de chef

Onze koude voorgerechten zijn op bord gepresenteerd.





VOOR-GERECHTEN



VOOR GERECHTEN

VANAF 4 PERSONEN

€ 25
PER PERSOON



FOODSHARING TAPAS MENU

Carpaccio – ossehaas
Vitello tonnato
Meloen – huisgemaakte, gerookte ham
Huisgemaakte, gerookte zalm – garnituur vd chef
Garnaalcocktail

Allemaal grote schotels die je makkelijk kan sharen met je gezelschap als voorgerecht.

Varkenshaasje € 12,50/pp
Champignonroomsaus

Hertenkalffilet – rode wijn € 18,50/pp
Tournedos van hertenkalffilet – rode wijnsaus – fijne stukjes boschampignons

Wildstoofpotje € 15,50/pp
Champignons – gerookt spek – zilveruitjes – geblust met rode wijn

Kalkoenpavé € 12,50/pp
Fruitsaus op grootmoederswijze

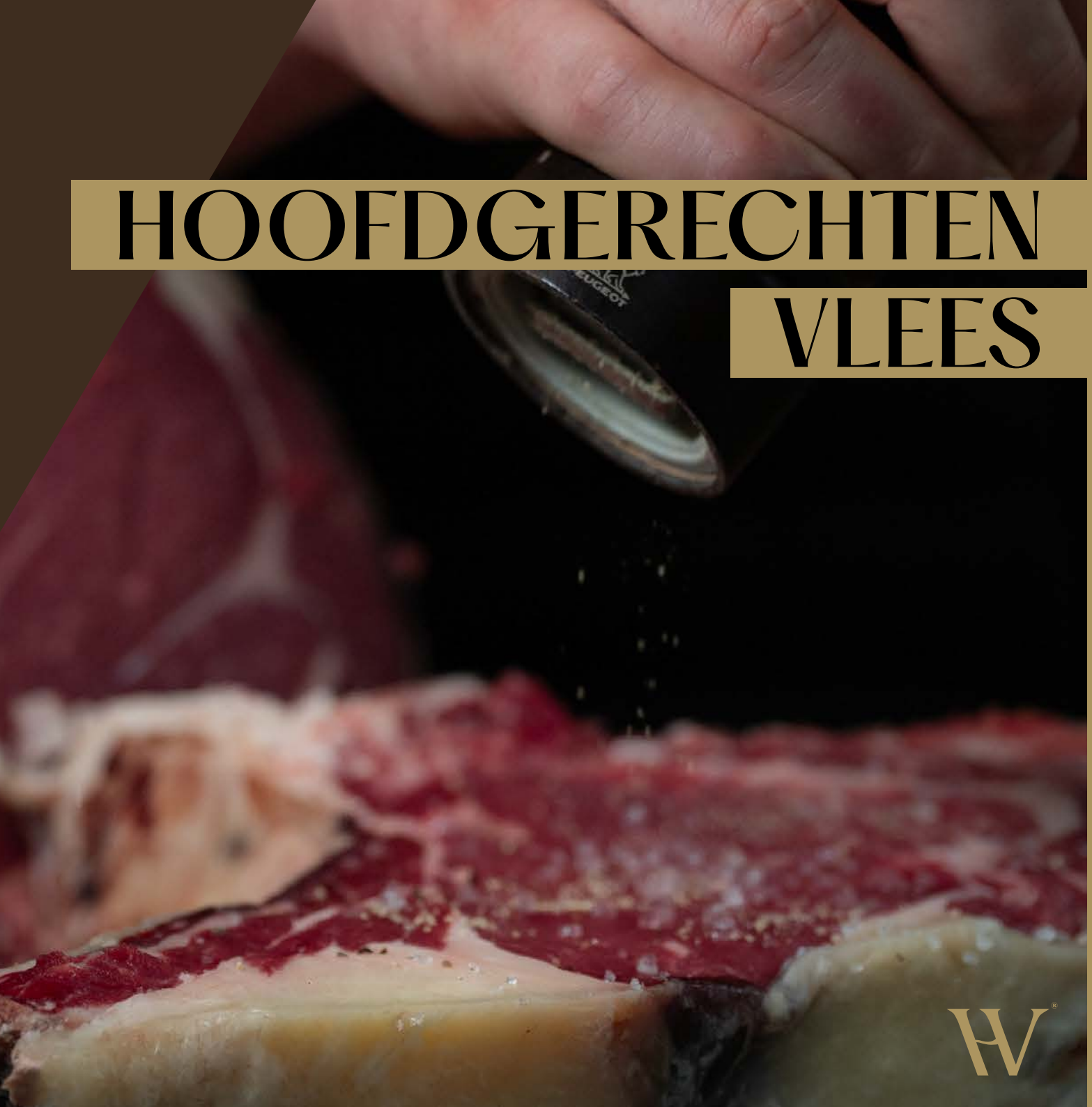
Videe van parelhoen € 14/pp
Parelhoen – gehaktballetjes – champignons

VANAF 2 PERSONEN



HOOFDGERECHTEN

VLEES





HOOFDGERECHTEN

VIS

VANAF
2 PERSONEN



VISPANNETJE € 16,50/PP

Zalm – scampi – tongrolletjes – witte seizoensvis – garnaaltjes

BIJGERECHTEN

Aardappelpuree (250gr) € 4,50/pp

Verse Aardappelkroketten € 4,50 (per 10 stuks)

Krielaardappelen – rozemarijn (200gr) € 4,50/pp

Aardappelgratin (200gr) € 4,25/pp



GROENTESCHOTELS

Vanaf 2 personen

Koude groenteschotel € 9/pp

Sla – tomaat – fijn geraspte wortelen – komkommer
aardappelsalade – parelcouscous – pastasalade
rauwkost – rode biet- & witte koolsalade

Warme groenteschotel € 9/pp

Tomaat/pesto – witloofstronkje – boontjes met spekblokjes
gevulde champignon – jonge worteltjes – broccolini

Appeltjes gevuld met veenbessen € 4,15/per stuk



Witgoorse gourmet € 16,40/pp
Tournedos – hamburger – gekruide kipfilet – varkenshaasje – cordon bleu – chipolata – saté

BBQ gourmet € 18,60/pp
Gemarineerde scampi – BBQ worst – traag gegaard sparerib – saté – gemarineerde steak
gemarineerd varkenshaasje – traag gegaard spek

Kidsgourmet € 8,25/per kind
Chipolata – kippenboutje – cordon bleu – hamburger

Teppanyaki € 19,80/pp
Gemarineerde lamskotelet – gemarineerde steak – chipolata – Pluma iberico
gemarineerde scampi – Noorse zalm – kibbeling

Fondue € 16,60/pp
Kruidenballetjes – spekvinkjes – chipolata – runds, kip & varkensvlees

Kidsfondue € 7,40/pp
Assortiment kruidenballetjes





FEEST SCHOTELS



FEESTELIJKE KALKOEN VOOR +/- 6 PERSONEN (+/- 3 KG)
MET SAUS NAAR KEUZE.

KIES UW VULLING:
NATUUR - CHAMPIGNON/TRUFFEL - APPEL/VEENBES

HOE BEREIDEN?

1. Neem de kalkoen **2 uur** vooraf uit de koelkast zodat hij reeds op kamertemperatuur kan komen.

2. Verwarm de oven voor op **125°C.**

3. Zet de kalkoen gedurende **4 uur** in de oven op **125°C** zodat hij rustig kan garen.

4. Elk **half uurtje** overgiet je de kalkoen met zijn eigen braadvocht, dit om uitdroging te voorkomen.


KLASSIEKER
26,50€/KG
GEVULDE
KALKOEN



LUXE BUFFET

VANAF 4 PERSONEN

€ 35
PER PERSOON

Hespenrolletje – asperge
Vitello tonnato
Meloen – huisgemaakte gerookte ham
Perzik – tonijn
Rosbief – rucola – zongedroogde tomaat – Parmezaan
Tomaat garnaal
Zalm belle vue
Huisgemaakte gerookte zalm, heilbot & forel
Gamba's – scampi's



ONS LUXE BUFFET WORDT VOORZIEN VAN DAGVERSE KOUDE GROENTJES, AARDAPPELSALADE, PASTASALADE, PARELCOUSCOUS & GEKOOKTE EITJES.

Gemarineerde steak – gemarineerd varkenshaasje – **saté** –
BBQ worst – **traag gegaard spek** – traag gegaard sparerib –
zalm & scampibrochette

KOUDE GROENTESCHOTEL

Sla – tomaat – fijn geraspte wortelen – komkommer – aardappelsalade
parelcouscous – pastasalade – rauwkost – rode biet- & witte koolsalade

SAUS

Warme champignonroomsaus

BIJGERECHT

Krielaardappelen – rozemarijn

€ 35
PER PERSOON





WINTER DEGUSTATIE BBQ

VANAF 2 PERSONEN

DESSERTS





Chocolademousse € 3,50/st

Rijstpap met bruine suiker € 3,50/st

Feestdessert € 6,50/st
Verrassing van de chef

CADEAUBON

OP ZOEK NAAR EEN **HEERLIJK CADEAU?**

Met onze cadeaubon maak je elke vleesliefhebber tevreden.

Onze cadeaubonnen zijn heel het jaar door beschikbaar met een vrije keuze van bedrag.


CADEAUBON
VAN:
GELDIG TOT:
VOOR:
WAARDE:
014 37 89 41 | Meistraat 113, 2480 Dessel | www.stefterhuysmans.be
SPECIAAL
VOOR JOU!
PUUR PASSIE KLASSE



PRAKTISCHE INFO

HOE BESTELLEN?

1. **IN ONZE WINKEL**
   MEISTRAAT 113, 2480 DESSEL
2. **VIA E-MAIL**
   INFO@STEVENHUYSMANS.BE
3. **VIA DE WEBSHOP**
   WWW.STEVENHUYSMANS.BE

SCAN DE QR-CODE

BESTELLING AFHALEN

Bij het plaatsen van uw bestelling krijgt u een bestelnummer die u dient mee te brengen wanneer u uw bestelling afhaalt in de winkel. Om wachttijden te vermijden vragen wij u vriendelijk om vooraf uw bestelling te komen afrekenen in onze winkel als u de bestelling via e-mail geplaatst heeft.

Tijdens de feestdagen kan u uw bestelling afhalen in de winkel op een afgesproken tijdstip. Respecteer aub het afgesproken tijdstip van afhaling. Gelieve ook uw bestelnummer mee te brengen bij afhaling van uw bestelling anders kunnen wij u niet verder helpen.

We vragen ook of het mogelijk is om voldoende curverboxen mee te brengen om uw bestelling in te vervoeren. Heeft u geen curverboxen bij? Wij geven uw bestelling mee in een herbruikbare box van ons waar wij een waarborg voor aanrekenen.

ALLERGENEN

Wanneer u of één van uw genodigden een allergie heeft, gelieve dit te vermelden. Wij houden hier rekening mee en zorgen dat ook deze persoon van een lekker feestmaal kan genieten.

BESTELTERMIJN

Bestellingen voor kerst kunnen tot en met 16 december
Bestellingen voor oudejaarsavond kunnen tot en met 27 december

Wij vragen u om de samenstelling van de feestschotels NIET te wijzigen. Zo kunnen wij u een optimale service & goed verloop garanderen. Wil u wel wijzigen dan kan u gewoon het product extra bestellen aan kg prijs of stuk prijs. Bedankt voor jullie begrip.

! TELEFONISCHE BESTELLINGEN WORDEN NIET AANVAARD.

Bedankt voor uw begrip.

CONTACT & OPENINGSUREN





CONTACT

Meistraat 113, **2480 dessel**
014 37 89 41
info@stevenhuysmans.be
www.stevenhuysmans.be

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

21/12: gesloten
22/12: 8u30 – 13u (bestellingen afhalen tot 17u)
23/12: 8u30 – 13u
(charcuterie kan doorgegeven worden via de webshop/mail tot 13u voor volgende dag)
24/12: 8u30 – 13u
(charcuterie kan doorgegeven worden via de webshop/mail tot 13u voor volgende dag)
25/12: enkel op bestelling 9u – 10u
26/12: 8u – 13u
27/12: op bestelling 8u30 – 10u
28/12: gesloten
29/12: 8u30 – 13u (bestellingen afhalen tot 17u)
30/12: 8u30 – 13u
31/12: 8u30 – 13u
01/01 t.e.m. 03/01: gesloten

Gedurende de feestdagen is er geen mogelijkheid tot bestelling van brood.
Bedankt voor jullie begrip.



HUYSMANS\VANDEWEYER

SLAGERIJ & CATERING