

FEESTFOLDER 2025-2026



MEAT & MEAL

MELISSA & ALEXANDER



Warme aperitiefhapjes



- ✿ Assortiment minikroketjes **€12,00/15 stuks**
(mini kaas, garnaal & iberico-kroketjes)
- ✿ Assortiment warme hapjes **€16,00/10stuks**
(zalm, bolognaise, ham-kaas, vol au vent & pizzavulling)
- ✿ Warme aperitiefschaal van het huis (6 à 8 personen) **€55,00/schaal**
(kippenboutje, grillworst, ribbetje, witte pens, Indische balletjes & traaggegaard spek met een lekker dipsausje)
- ✿ Nacho con carne klein (2 à 3 personen) **€5,50/stuk**
Nacho con carne groot (4 à 5 personen) **€10,00/stuk**
(Nacho's, chili con carne, cheddarkaas)
- ✿ Smoefelaartje klein (2 à 3 personen) **€6,00/stuk**
Smoefelaartje groot (4 à 5 personen) **€11,00/stuk**
(Stukjes grillworst & witte pens, geroosterde uitjes in een overheerlijk sausje)
- ✿ Fleur de camembert met kruiden **€18,00/stuk**
(Camembert met verschillende pluk-broodjes)

Koude aperitiefhapjes



- ✿ Carpaccio van rund (Witblauw van eigen kweek!) **€3,50/stuk**
- ✿ Scampi-mango cocktail **€3,50/stuk**
- ✿ Glaasje kalfspastrami **€3,50/stuk**
- ✿ Hapje Griekse parelcouscous (veggie) **€3,00/stuk**



Aperitiefplanken



- ✿ Mini tapasplank van de chef (2 à 3 personen) **€37,00/plank**
- ✿ Tapasplank van de chef (6 à 8 personen) **€53,00/plank**
Heerlijke delicatessen van het huis: Pastrami van de chef, lunchworst, boerenpaté, rilette, serranoham, olijven, zongedroogde tomaatjes, kaas, Spaanse salami's, verschillende tapenades met aperérosticks, en nog zo veel meer, mooi gepresenteerd op een plank.
- ✿ Delicatessenplank **€30,00/plank**
Assortiment van verschillende fijne vleeswaren, ideaal als lichte aperitief, waaronder fijn gesneden salami's, gedroogde hespen enz., mooi gepresenteerd op een aperitiefplankje.

Soepen



- ✿ Tomatensoep met balletjes **€4,50/liter**
- ✿ Bloemkool-paprikasoep met mascarpone **€5,00/liter**
- ✿ Preisoepje **€4,75/liter**
- ✿ Kreeftensoep(*) **€10,00/liter**

Koude voorgerechten



- ✿ Carpaccio van kalfspastrami **€14,00/persoon**
(Afgewerkt met zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes & parmezaan)
- ✿ Carpaccio van rund **€14,00/persoon**
(Afgewerkt met balsamico, parmezaan & peterselie)
- ✿ Bordje gerookte zalm **€15,00/persoon**
(Afgewerkt met sjalotjes, pijnboompitjes & bieslook)
- ✿ Bordje tomaat-burrata (veggie) **€13,50/persoon**

Warme voorgerechten



- ✿ Artisanale ibericokroketten **€3,75/stuk**
- ✿ Artisanale garnaalkroketten **€4,00/stuk**
- ✿ Artisanale kaaskroketten **€2,50/stuk**
- ✿ Tongrolletjes met garnaaltjes in witte wijnsaus **€13,00/persoon**
- ✿ Vispannetje van de chef **€13,00/persoon**
- ✿ Scampi & coquille in een licht getomateerd sausje **€13,50/persoon**
- ✿ Gevulde Italiaanse pasta 3 kazen (veggie) **€12,00/persoon**

Hoofdgerechten



- ☀ Orloff in champignonsaus **€13,00/persoon**
- ☀ Ardeense kalkoenfilet in champignonsaus **€11,00/persoon**
- ☀ Varkenshaasje in roze pepersaus **€13,50/persoon**
- ☀ Hertenkalffilet met boschampignons in een wildsausje (*) **€22,00/persoon**
- ☀ Parelhoenfilet in een sausje van dragon & appeltjes **€19,00/persoon**
- ☀ Varkenswangetjes van de chef in een sausje van balsamico & Rodenbach **€13,50/persoon**
- ☀ Vispannetje van de chef **€15,00/persoon**
- ☀ Zalmfilet in een lichte currysous met groentjes **€17,00/persoon**
- ☀ Wildstoofpotje (*) **€18,00/persoon**
- ☀ Iberico varkenskroontje in pepersaus **€16,50/persoon**



Kindermenu



- ☀ Balletjes in tomatensaus met frietjes & appelmoes **€9,50/kind**
Chocomousse

Bordgarnituren



- ☀ Koude aardappeltjes **€2,50/per persoon**
In vinaigrette, mayonaise of tartaar
- ☀ Ovenpatatjes **€3,00/per persoon**
Gekruide patatjes om in de oven op te warmen
- ☀ Pastasalade van het huis **€4,00/per persoon**
- ☀ Verse frietjes **€4,00/kg**
- ☀ Verse kroketjes (verpakt per 20 stuks) **€7,00/20 stuks**
- ☀ Gratin Dauphinois **€3,50/per persoon**
- ☀ Koude groentjes **€5,50/per persoon**
Gemengde sla, tomaat, wortel, rode bietensalade & komkommer
- ☀ Warme groentjes **€6,50/ per persoon**
Gekarameliseerd witloofstronkje, boontjes met spek, gestoofde worteltjes met ajuin, stoofpeertje
- ☀ Appeltje met veenbessen (per 4 stuks) **€5,50/4stuks**
- ☀ Koude sausjes (per potje van 250gram) **€2,50/potje**
Mayonaise, cocktail, tartaar
- ☀ Warme sausjes (per potje van 250 gram) **€3,00/potje**
Champignon-, peper-, provençalse, béarnaise saus

(*) seizoensgebonden producten



Gezellig tafelen



VANAF 2 PERSONEN!

- ✳ **Fondue** €13,00/persoon
Rundsvlees witblauw, varkensvlees, kalkoen, chipolata, kaasballetje, hamburgerballetje, spekballetje, kipgrillworst
- ✳ **Fondue all-in** €22,00/persoon
Fondue + koude groentjes + koude sausjes + frietjes
- ✳ **Fondue junior** €7,00/persoon
Kaasballetje, hamburgerballetje, spekballetje, chipolata, snoepje
- ✳ **Gourmet** €14,00/persoon
Rumsteak witblauw, varkensvlees, kalkoen, cordon bleu, kalkoenschntzel, chipolata, varkensbrochette, gevogeltegyros, hamburger, kaasburger
- ✳ **Gourmet all-in** €23,00/persoon
Gourmet + koude groentjes + koude sausjes + frietjes
- ✳ **Gourmet junior** €7,00/persoon
Kaasburger, hamburger, chipolata, spekburger, snoepje
- ✳ **Gourmet Deluxe TOPPER** €18,00/persoon
Pepersteak witblauw, kalfslapje, gemarineerd kipspiesje, entrecôteburger witblauw, gemarineerd speklapje, spekburger, grillworst, ardeens gebrad, boerenchipolata, mini souvlaki
- ✳ **Gourmet Deluxe all-in TOPPER** €27,00/persoon
Gourmet Deluxe + koude groentjes + koude sausjes + frietjes
- ✳ **Meat & Meal - gourmet NIEUW** €22,00/persoon
Assortiment van 't beste vlees van 't moment, geselecteerd door de chef (minimum 300 gram puur vlees per persoon)
- ✳ **Meat & Meal - gourmet all-in NIEUW** €31,00/persoon
Meat & Meal - gourmet + koude groentjes + koude sausjes + frietjes
- ✳ **Teppanyaki TOPPER** €24,00/persoon
Gemarineerde rumsteak witblauw, gemarineerd kipspiesje, gemarineerde varkenslapje, vuurpijlje, gemarineerd lamsvlees, gemarineerd kalfsvlees, rundsbrochette, chipolata, gemarineerd zalmbrochetje, gemarineerde kabeljauwfilet, gemarineerde pladijsfilet, gemarineerd scampibrochetje, gemarineerde coquilles
- ✳ **Extra fondueballetjes** (15 stuks) €6,00
- ✳ **Extra gourmet hamburgertjes** (6 stuks) + **worstjes** (4 stuks) €9,00

Toestellen kunnen gehuurd worden aan
€10,00/ klein toestel & €15,00/groot toestel. Waarborg: €50,00/toestel



Buffetten



VANAF 4 PERSONEN!

- ✳ **Koud vleesbuffet** €19,00/persoon
Hamrolletje met asperges, gerookte ham, gebakken rosbeef & varkensgebrad, kippenwit, salami, vleesbrood, kippenboutje, pastrami van rund witblauw, grillworst, mosterdspek, tomaat-vleessalade & opgevuld eitje, afgewerkt met vers fruit
- ✳ **Koud vleesbuffet met tomaat-garnaal** €22,00/persoon
Hamrolletje met asperges, gerookte ham, gebakken rosbeef & varkensgebrad, kippenwit, salami, vleesbrood, kippenboutje, pastrami van rund witblauw, grillworst, mosterdspek, tomaat-garnaal & opgevuld eitje, afgewerkt met vers fruit
- ✳ **Koud vlees-visbuffet TOPPER** €27,00/persoon
Hamrolletje met asperges, gerookte ham, gebakken rosbeef & varkensgebrad, kippenwit, salami, vleesbrood, kippenboutje, pastrami van rund witblauw, grillworst, mosterdspek, gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte forelfilet, tongrolletjes, coquilles, rivierkreeftjes, tomaat-garnaal & opgevuld eitje, afgewerkt met vers fruit
- ✳ **Breughelplank** €16,00/persoon
Topper van formaat, onze huisbereide delicatessen in de kijker gezet: Bloedworst (seizoen), witte pens, tirolerworst, pastrami, mosterdspek, porchetta, droge worst, boerenpaté, hoofdvlees, gebakken rosbeef, aperitiefworst van het huis, Vlaamse boerenham, préparé, gehakt, kappertjes & zilveruitjes, afgewerkt met vers fruit
- ✳ **Kidsbuffet** €9,00/kind
Hamrolletje met boursin, hespenworst, salami, kippenboutje, micky-worstje, eitje, snoepje & een leuk geschenkje

Groentjes & aardappelbereidingen
zijn niet inbegrepen, indien jullie dit graag wensen,
kan je dit bijbestellen (zie bordgarnituren)



Haal de chef in jezelf naar boven



Ga je graag zelf aan de slag in de keuken, dan kunnen wij jou zeker ook helpen met ons ruim assortiment vers vlees. Al ons rundsvlees is van eigen kweek, rechtstreeks van de ouderlijke hoeve van Alexander & wordt bij ons in het atelier versneden. Ook kalfs- en varkensvlees komt in karkassen toe & wordt in eigen atelier versneden. Zo bent u altijd zeker van de beste kwaliteit. Wij helpen je graag bij het uitkiezen van het beste stukje vlees voor jouw magische bereidingen.

Indien u graag gerijpt of wild vlees wenst, kan u hiervoor ook bij ons terecht (enkel op bestelling, tijdig bestellen!).

Specialiteit van het huis

is onze gerijpte côte à l'os.

We voorzien hierbij telkens een ruim assortiment van verschillende rassen die we rechtstreeks van land van herkomst laten uitleveren.

Onze uitblinker van formaat:

Belgisch Witblauw van eigen kweek. De uitgepelde côte à l'os (al dan niet gemarineerd) zal al uw gasten zeker bekoren.

Alexander geeft jullie graag meer info hierover!

Kaasplanken



VANAF 2 PERSONEN!

Verzorgde kaasplank met verschillende soorten harde & zachte kazen, Brugse beschuiten, afgewerkt met vers fruit, confituur, notenmix & gedroogd fruit.

Als hoofdgerecht

€20,00/persoon

300 gram verschillende kaassoorten per persoon

Als dessert

€11,00/persoon

150 gram verschillende kaassoorten per persoon



Verrassingsbroodjes



VANAF 2 PERSONEN!

Assortiment van 7 verschillende bruine & witte minibroodjes, rijkelijk gevuld met verse charcuterie & huisbereide slaatjes, afgewerkt met vers fruit.

Zonder groentjes

€12,00/persoon

Met groentjes

€14,00/persoon

Dessert

INFO IN DE WINKEL TE VERKRIJGEN

- ☀ Sharing box Tante Jeanne - 15 verschillende minidessertjes **€45,00/ box**
Assortiment van verschillende gebakjes en lekkers om te delen met al uw gasten.
- ☀ Assortiment 'vo bie de kaffie' - 10 stuks **€20,00/ box**
Assortiment drooggebak



Enkel met Kerst & Nieuwjaar



IJsbuches Crème Roulée **NIEUW**

Enkel met Kerst, Nieuwjaar en januari

- ☀ IJsbuiche vanille & rode vruchten (6 personen) **€42,00**
Zachte vanille-ijs met frisse sorbet van rode vruchten & citroen, frambooscoulis en luchtige biscuit, op een bodem van een krokant laagje witte chocolade
- ☀ IJsbuiche vanille & chocolade (6 personen) **€42,00**
Zalige combinatie van vanille & melkchocolade met hazelnoot, een laagje biscuit, caramel en een heerlijke krokante bodem
- ☀ Bombe (per persoon) **€ 5,50**
Kies tussen melkchocolade met hazelnoot of gezouten caramel, op een krokante boedem & afgewerkt met zacht geflambeerde meringue



Praktische zaken

HOE WARM IK MIJN GERECHTEN OP?

Hapjes

- ☀ Frituurhapjes 170°C
- ☀ Ovenhapjes 10 à 15 minuten op 160°C
- ☀ Warme aperitiefschaal 20 à 25 minuten op 160°C
- ☀ Nacho con carne & smoevelaartjes 15 minuten op 160°C
- ☀ Fleur de Camembert 12 minuten op 200°C

Warme voorgerechten

- ☀ Garnaal-, kaas- en ibericokroket in friteuse op 190°C
- ☀ Oven voorverwarmen op 160°C, aluminiumfolie op de gerechten plaatsen & 20 minuten in de oven plaatsen

Hoofdgerechten

- ☀ Oven altijd voorverwarmen!
- ☀ Kalkoenfilet, orloff, varkenshaasje, parelhoenfilet, Vispannetje, varkenswangetjes, zalm, wildstoofpotje
warme groentjes: 25 à 30 minuten op 160°C
- ☀ Hertekalfilet & iberico varkenskroontje 25 à 30 minuten **op 140 à 150°C**
- ☀ Altijd aluminiumfolie plaatsen op de gerechten!
- ☀ Gratin dauphinois 25 à 30 minuten op 160°C
zonder aluminiumfolie in de oven
- ☀ Kalkoen: 70 min + 20min per kilo extra

LET OP, ELKE OVEN IS ANDERS.

Controleer steeds na 20 minuten of uw gerecht al warm genoeg heeft.
Beter wat langer in de oven, dan de temperatuur te verhogen.
Laat het smaken!

Team Meat & Meal wenst jullie
een gezond & smakelijk 2026 toe!
Bedankt voor jullie vertrouwen in 2025.

PRAKTISCHE ZAKEN

Om fouten te vermijden, nemen wij geen bestellingen aan via de telefoon, mail, facebook... Kom langs in de winkel, we nemen graag de tijd om samen uw bestelling door te nemen.

Gelieve uw bestellingen tijdig door te geven!

Voor kerstavond & kerstdag: **vóór 18 december**

Voor oudjaarsavond & nieuwjaarsdag: **vóór 25 december**

Al onze gerechten worden gepresenteerd op eigen materiaal, waarvoor waarborg wordt aangerekend.

Gelieve alles zo snel mogelijk

- proper afgewassen - terug te brengen!

Na kerst graag terugbrengen op 26 & 27 december!

Alle bestellingen dienen op voorhand betaald te worden! Na het plaatsen van uw

bestelling kunnen wij **geen wijzigingen**

of annulaties meer aanvaarden.

Bestel dus enkel als u zeker bent van uw bestelling.

Openingsuren feestdagen

23/12: Open van 7u30 tot 12u30

Bestellingen afhalen niet mogelijk, enkel vers vlees!

24/12: 7u30 - 15u

Doorlopend open!

25/12: 9u30 - 11u

30/12: Open van 7u30 tot 12u30

Bestellingen afhalen niet mogelijk, enkel vers vlees!

31/12: 7u30 - 15u

Doorlopend open!

01/01: 9u30 - 11u

Verder gelden de normale openingsuren!

Op bestellingen uit de feestfolder & gerijpt vlees worden geen Joyn-punten gegeven.

*Prijzen geldig vanaf 01/12/2025. Prijzen & aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig. - ontwerp en druk mr-print.be



MEAT & MEAL
MELISSA & ALEXANDER

SLAGERIJ MEAT & MEAL

Stationsstraat 73 - 8830 Gits - 051 21 21 29

meatandmeal@hotmail.com - www.meatandmeal.be