## Desserts & Kaas

**Tarte Tatin** — € 6,95 p/p

**Cheesecake** — € 6,95 p/p

**Van Tricht kaasassortiment** — Vanaf 4 personen
6 soorten kaas geselecteerd door Frederic van Tricht — € 9,95 p/p

# Kerst klassieker

## Gevulde Weidekalkoen (Limburg)

**Bourgondische vulling** — € 26,95 p/kg
Kalfsgehakt, bospaddenstoelen, truffel en verse kruiden.

**Traditionele feestvulling** — € 24,95 p/kg
Kalfsgehakt, kastanjes, appel en een vleugje cognac.

### Bereidingswijze (gevulde kalkoen)

Haal de kalkoen 1 uur vooraf uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 175°C. Wrijf de kalkoen in met olijfolie, peper en zout en leg hem met enkele klontjes boter in een braadslede. Braad 20 minuten op 175°C en bedruip met de gesmolten boter. Verlaag de temperatuur naar 160°C en laat nog 50 minuten garen. Controleer de kerntemperatuur: minimaal 68°C in het dikste deel en in de vulling. Verleng indien nodig de gaartijd. Laat de kalkoen vervolgens 20–30 minuten rusten onder losjes aangebrachte aluminiumfolie. Let op: de totale gaartijd is afhankelijk van het gewicht en of de kalkoen gevuld is.

| Gewicht kalkoen | 3kg | 4kg | 5kg | 6kg |
|---|---|---|---|---|
| Bereidingstijd | 2,5 - 3u | 3 - 3,5u | 3,5 - 4u | 3,5 - 4,5u |

Kerntemperatuur is altijd 68°C.

## Verse vis van Schot Tholen

### Wij werken samen met Schot Tholen voor de allerbeste vis

Ruim assortiment met o.a. verse oesters, kreeft, kabeljauwhaas, zeetong, coquilles, zeeduivel, vispannetjes, Hollandse garnalen, gamba's, scampi's, tonijn, zalm en meer.

**Bestel tijdig voor de feestdagen!**
Kerst: uiterlijk 19 december - Oudjaar: uiterlijk 24 december



**Afhalen bestellingen:**
Kerst: 24 december van 8 -15 uur
Oudjaar: 31 december van 8 - 15 uur

## Zelf de chef deze kerst?

### Vers vlees voor een onvergetelijk kerstdiner

Voor wie graag zelf kookt, bieden wij een prachtig assortiment: van malse braadstukken en exclusieve steaks tot verfijnd wild en feestelijk gevogelte. Of je nu kiest voor langzaam garen, klassiek braden of een culinaire creatie: bij MeatMarket vind je de perfecte basis voor een feestelijk kerstdiner.
**Voor inspiratie en ideeën? Kijk op meatmarket.online/kerstinspiratie.**

# Wij wensen je sfeervolle feestdagen en een gezond en smaakvol 2027!

**Bestellen voor Kerst**
**19/12/2026**
**Bestellen voor Oudjaar**
**24/12/2026**
**Via mail, telefonisch of in de winkel.**

## *** Openingstijden feestperiode ***

| | | |
|---|---|---|
| Dinsdag | 15 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Woensdag | 16 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Donderdag | 17 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Vrijdag | 18 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Zaterdag | 19 december | 08.00 – 15.00 uur |
| Dinsdag | 22 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Woensdag | 23 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Donderdag | 24 december | 08.00 – 15.00 uur |
| Maandag | 28 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Dinsdag | 29 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Woensdag | 30 december | 08.00 – 18.00 uur |
| Donderdag | 31 december | 08.00 – 15.00 uur |

## Wij zijn gesloten op:
**25, 26 & 27 december • 1, 2, 3 & 4 januari**

Vanaf dinsdag 5 januari 2027 staan wij weer voor u klaar volgens de normale openingstijden.

Deze folder is met de grootste zorg samengesteld.
Druk- en zetfouten, prijswijzigingen en wijzigingen in het assortiment als gevolg van onvoorziene omstandigheden zijn voorbehouden. Alle producten zijn verkrijgbaar zolang de voorraad strekt.


**MeatMarket**
Slagerij ⋆ Ambachtelijk & Duurzaam
**by Vlees van Vandaag**

Gemelstraat 92/13
2320 Hoogstraten (België)
+32 3 366 25 50

www.meatmarket.online
info@meatmarket.online


*Uw slagerij*

MeatMarket
Ambachtelijk & Duurzaam
**by Vlees van Vandaag**

# Proef de Feestdagen

**Bijzonder vlees. Pure smaken.**
**Feestelijk genieten**



# Aperitief en charcuterie

**Voor een feestelijk begin van de maaltijd**

## Aperitief

**Feestelijk genieten begint bij het aperitief**

| | |
|---|---|
| Gedroogde carpaccio lende | € 8,50 p/100g |
| Prosciutto di Manzo | € 6,00 p/100g |
| Saltufa Apero | € 4,95 p/100g |
| Gerookte eendenborst | € 4,95 p/100g |
| Jamón Ibérico | € 13,50 p/100g |
| Coppa di Parma | € 3,95 p/100g |
| Truffel salami | € 4,99 p/100g |
| Fuet & droge worsten divers | € 2,49 p/100g |



## Aperitief plankjes

**Royal charcuterie plank** — Vanaf 6 personen — € 9,95 p/p
Exclusieve Ibérico ham, bresaola, truffelsalami en verfijnde Italiaanse vleeswaren.

**Grand Noël aperitiefplank** — Vanaf 6 personen — € 12,95 p/p
Een rijk gevulde feestplank met exclusieve hammen, terrines en luxe garnituren.

## Mini grill moments

| | | |
|---|---|---|
| Mini ossenhaas biefstuk | 300 g | € 15,95 p/st |
| Mini varkenshaas steak | 300 g | € 9,75 p/st |
| Mini Sashi entrecote | 300 g | € 17,95 p/st |
| Mini kipfilet gemarineerd | 300 g | € 6,95 p/st |
| Mini kogelbiefstuk gemarineerd | 300 g | € 13,50 p/st |
| Mini lamskotelet | 300 g | € 18,50 p/st |
| Mini lamskotelet in look | 300 g | € 19,75 p/st |
| Mini kalfsoester | 300 g | € 14,75 p/st |
| Mini hamburger | 300 g | € 6,50 p/st |
| Mini speklapje gemarineerd | 300 g | € 7,95 p/st |
| Mini slavinkje | 300 g | € 5,50 p/st |
| Mini shoarmavlees | 300 g | € 6,50 p/st |
| Mini kipsaté | 300 g | € 5,95 p/st |
| Mini hertenbiefstuk | 300 g | € 16,50 p/st |

# Feestelijke schotels

**Voor gezellige momenten aan tafel**

## Gourmet schotels

**Gourmet schotel Classic** — 250 g — € 12,50 p/p
Filet pur, kipfilet, varkenshaasje, gekruide kalkoenfilet, miniburger, minivinkje, ontbijtspek en kruidenboter.

**Gourmet schotel Deluxe** — 250 g — € 14,95 p/p
Filet pur, kipfilet, varkenshaasje, kalkoenoester, lamskotelet met look, miniburger, minivinkje, ontbijtspek en kruidenboter.

**Gourmet schotel Royale** — 300 g — € 19,95 p/p
Filet pur, kalfsoester, varkenshaasje, hertenfilet, Ibérico presa, mini-Gallowayburger, kipdijspies met rub, eendenborst, lamsfilet, gemarineerde Holstein bavette en kruidenboter.

**Gourmet Junior** — 175 g — € 7,95 p/p
Kipfilet, miniburger, mini-gehaktballetje, worstje en kruidenboter.

**Gourmet Wild Royale** — 300 g — € 24,95 p/p
Hertenbiefstuk, everzwijnmedaillon, fazantenfilet, tamme eendenfilet, reebiefstuk, parelhoenfilet, mini-hertentruffel hamburger en kwarteleitje.

**Gourmet Ocean de Luxe** — 250 g — € 19,50 p/p
Zalmfilet, tonijnfilet, kabeljauwhaasje, zeebaarsfilet, gamba's in look, Sint-Jakobsvrucht en kruidenboter.

## Steengrill Steak & Stone

Holstein Presa steak, scharrelkipfilet, Duroc varkenshaasmedaillon, Galloway entrecote, Brasvar rugfilet en lamsracks in heerlijke lookmarinade. Gewicht per stukje: ca. 60 g. — 300 g — € 22,50 p/p

## Fondue

Biefstuk, varkenshaasje, kipfilet, kalfsoester, mini-gehaktballetje, mini-slavinkje en kruidenboter.

250 g — 12,95 p/p



## Groentenschotel

**Koud** — 190 g — € 4,95 p/p
Aardappelsalade, komkommer, cherrytomaatjes, wortel julienne, paprikareepjes, coleslaw en radijsjes. Vanaf 2 personen

**Warm** — 190 g — € 4,95 p/p
Champignons, courgette, rode en gele paprika, rode ui, cherrytomaatjes en lente-ui. Alleen nog even bakken! Vanaf 2 personen

# Feestgerechten

**Door MeatMarket geselecteerd**

## Koude voorgerechten

| | |
|---|---|
| Carpaccio van Angus-rund, klassiek | € 10,95 p/st |
| Beef tataki | € 12,95 p/st |
| Vitello tonnato | € 12,50 p/st |
| Gerookte eendenborst met vijgencompote | € 9,50 p/st |
| Huisbereide wildterrine | € 8,50 p/st |
| Steak tartaar | € 11,75 p/st |
| Ganzenlever torchon, 50 g | € 14,50 p/st |
| Foie gras de canard (kleine rol), 50 g | € 13,50 p/st |

## Warme voorgerechten

**Feestelijk klein pasteitje** — € 8,50 p/p
Met kalfsragout/vidé.

**Kreeftenbisque** — € 17,50 p/l
Rijke, romige en verfijnde kreeftenbisque.

**Tomatensoep** — € 7,50 p/l
Huisgemaakte tomatensoep met room en balletjes.

**Garnalenkroketten - twee stuks** — € 8,50 p/p
Heerlijk krokant en vol van smaak..

## Bereide hoofdgerechten

**Feestelijke kalkoenrollade met jus** — € 12,50 p/p
Malse, feestelijk gevulde kalkoenrollade met fijne jus.

**Traditionele hazenpeper** — € 9,50 p/p
Klassiek wildgerecht, rijk en vol van smaak.

**Ibéricohaasje met bospaddenstoelen** — € 12,95 p/p
Mals Ibéricohaasje met romige bospaddenstoelensaus.

**Parelhoen suprême** — € 12,50 p/p
Malse parelhoenfilet met champignonsaus.

## Bijgerechten

| | | |
|---|---|---|
| Aardappelpuree | 500 g | € 4,95 |
| Wortelpuree | 500 g | € 4,95 |
| Aardappelgratin | 500 g | € 4,95 |
| Aardappelkroketten | 10 stuks | € 4,50 |
| Witlof gebraiseerd | 250 g | € 3,50 |
| Boontjes omwikkeld met gerookt spek | 250 g | € 5,95 |
| Veenbessensaus, wildjus, pepersaus of champignonsaus | 250 ml | € 4,95 |