Mestdagh Moonens



Slagerij Traiteur
Mestdagh Moonens

Feestfolder 2026-2027

Gezellig aperitieven



Tapasboxen

Apero tapasbox
€10.50/pp

Huisgemaakte charcuterie, dips, fijne kaasjes, krokante crackers, olijven, ansjovis,...

Luxe Dip & Crunch box
€ 38.00/box
4 heerlijke huisgemaakte luxe dips, krokante focaccia en crackers, crudités (voor 6 tot 8 pers.)

***burratadip, huisgerookte zalm, basilicum**
***romige kruidenkaas, veenbes, krokante coppa**
***hummus ras el hanout, abrikoos, gepofte hazelnoot**
***frisse tzatziki, komkommer, dille olie**

Hapjes om te delen

Beignet van kabeljauw met verse tartaar (5)	€9.50/portie
Arancini (risottokroket), guanciale & champignon	€8.50/portie
Krokante gepaneerde ui met yoghurtdip	€5.70/portie
Italiaanse croissantrolls, piquillo (5)	€10.50/portie
Nobashigarnaal met zoetzure dip (5)	€7.00/portie
Krokante kippendijen met frisse dip (5)	€6.50/portie
Apero kippenboutjes (10)	€7.00/portie
Mini worstenbroodjes (10)	€6.00/portie
Gelakte ribbetjes (5)	€5.75/portie
Pinsa mortadella, ricotta (4)	€12.50/portie



Huisgemaakte aperokroketjes (-+30 gr)

Kaas - oud Roeselare	€1.20/st
Garnaal	€2.00/st
Carbonara	€1.60/st
Holstein	€1.80/st
Witloof-Ham (Hoeve Vandewalle)	€1.20/st



Koude hapjes

Rundscarpaccio huisgerookte holstein	€3.50/st
Vitello tonnato roll van kalfsgebraad	€3.50/st
Steak tartaar, burratacrème, truffel	€3.50/st
Focaccia, gegrilde groenten, ansjovis	€3.20/st
Panna cotta tom ka khai met huisgerookte zalm	€3.50/st
Nigiri met gebrande rib-eye	€2.50/st

Warme hapjes

Gegratineerde oester 'fine champagne'	€3.00/st
Ovenkroket van ossestaart en oud brokkelkaas	€3.50/st
Canneloni van gamba met thaise curry	€3.50/st
Ravioli eekhoorntjesbrood, jus van parmezaan	€3.50/st



Een tafel vol hapjes kies en mix!



Sharing menu

To share is to love!

6 warme en koude gerechten om te delen én een heerlijk zoete afsluiter.
Perfect om een hele avond te aperitieven of zet alles samen op tafel en
geniet van het delen, zo zit je zelf ook écht bij je gasten in plaats van in de keuken!
(Vanaf 4 personen)

Huisgemaakte pâté en croûte met foie gras / brioche / kweepeer
Pinsa / ricotta / huisgemaakte mortadella / pistache
Beignet van kabeljauw / huisgemaakte remoulade
Arancini / guanciale / duxelle van boschampignons
Capellini / truffel / jus van parmezaan
Tataki scottona / misobloemkool / sojaboter

Dessert: Baba au rhum met geklopte vanilleroom

€ 41.00 per persoon

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Carpaccio van huisgerookte holstein met foie gras	€14.50/pp
Steak tartaar, burratacrème, truffel	€13.00/pp
Vitello tonnato roll van kalfsgebraad	€13.00/pp
Panna cotta 'tom ka khai' met huisgerookte zalm	€13.00/pp
Pâté en croûte, foie gras met brioche kweepeer	€13.50/pp

Warme voorgerechten

Arancini met krokante guanciale en parmezaanjus (optie veggie zonder guanciale)	€11.00/pp €10.00/pp
Gegratineerde coquilleschelp	€14.00/pp
Zeebaars met couscous en hokkaidopompoen	€13.50/pp
Capellini met jus van parmezaan, truffel	€12.50/pp
Canneloni van gamba met romige Thaise currysaus	€12.50/pp

Soepen

Bisque van kreeft	€11.00/liter
Witloof velouté	€6.00/liter
Ossestaart bouillon	€6.00/liter
Oosterse tom ka khai	€7.00/liter
Tomatensoep met balletjes	€5.50/liter







Feestmenu

Ons culinair feestmenu met al het beste van wat de feestdagen te bieden hebben.

Hapjes
Nigiri met gebrande rib-eye
Panna cotta van tom ka khai met huisgerookte zalm
Ovenkroket van ossestaart en Roeselaarse oud-brokkelkaas

Voorgerecht
Op vel gebakken zeebaars met hokkaidopompoen,
parelcouscous en hazelnoot

Hoofdgerecht
Filet pur au poivre, tartelette van duxelle,
fijne boontjes, pommes pont neuf
Optie filet pur 'Rossini':
supplement gebakken ganzelever +7 euro/pp

Dessert
"Caramel feuilletine"
Chocoladebiscuit met feuilletine, crémeux van praliné,
mousse van karamel

52.50 euro per persoon
vanaf 2 personen

Wijnsuggestie
Lodali - Piemonte €17.50
Rosso di Montalcino - Toscane €18.05



Hoofdgerechten

Klassiekers

Kalfsblanquette	€13.50/pp
+ optie krokante kalfszwezerik	+€9.50/pp
Orloff van Durocgebraad met champignonsaus	€13.00/pp
Gegratineerde coquilleschelp	€18.50/pp
Gegrild varkenshaasje kruidenboter, jus	€14.90/pp
Kalkoenborst in roze pepersaus	€13.00/pp

Feestelijk

Filet pur 'Rossini'	€24.50/pp
Hertenstoofpotje met krokante spekjes en zilverui	€18.50/pp
Hazenrug harlekijn	€23.00/pp
Geroosterde lamskroon 'persillade'	€21.00/pp
Zeebaars met couscous en geroosterde pompoen	€18.50/pp
Capellini met jus van parmezaan en truffel	€16.50/pp

Aardappelen en groentjes

Huisgemaakte kroketjes	€0.45/st
Gratin aardappelen	€3.00/pp
Puree	€2.50/pp
Aardappelwedges met tijm en rozemarijn	€3.00/pp
Verse frietjes	€2.20/halve kg
Assortiment warme groentjes (babywitloof, geroosterde wintergroentjes, boontjes in spek)	€6.00/pp
Assortiment koude groentjes & vinaigrette (sla, wortel, tomaat, bloemkool, boontjes)	€5.50/pp
Appel met veenbessencompote (4st)	€7.00/portie







Gezellig tafelen

Fondue €13.00/pp
Runds- en varkensvlees, gehaktballetjes, krokante kip, witte worst, kaasgrillworstje
Extra balletjes (6st) €2.00/portie
Extra krokante kip (6st) €3.00/portie

Gourmet
>Klassiek €14.00/pp
Biefstuk, kippenvinger, brochette, entrecoteburger, mini chipolata, varkensgebraad, ei
Zoete afsluiter: gratis pannenkoekdeeg

>Meatlovers €26.50/pp
3 soorten rundsvlees volgens beschikbaarheid, bijvoorbeeld:
Belgisch Wit-Blauw, Oostenrijkse Holstein, Ierse Wexford + entrecoteburger, varkensstukje 'pluma'

>Kindergourmet €7.00/pp
mini hamburger, mini chipolata, kippenspiesje, grillworstje

Teppanyaki €24.50/pp
Japans zalmstukje, scampi spiesje, kabeljauwmoot, oosters worstje, runderyaki,
yakitori kruidensteak, thaise kip, aardappelspiesjes, assortiment grillgroentjes en koude sausjes

Kaasschotel €21.50/pp
Assortiment zachte en harde kazen, vers fruit, nootjes en brood (± 300 gr/pp)

Breugelschotel €18.90/pp
Assortiment zelfgemaakte charcuterie, preparé, gehakt, boerenpaté, met brood en groentjes (±300gr/pp)

Koude schotel €29.50/pp
3 soorten vis, 4 soorten huisgemaakte charcuterie met groentjes, koude aardappelen en koude sausjes
Of stel zelf samen naar smaak via onze website.

Broodjes (telkens vanaf 4 personen)
Klassiek €12.50/pp | Deluxe €15.00/pp
7 mini broodjes per persoon, niet beschikbaar met Kerst







Desserts

Baba au Rhum met geklopte vanilleroom €6.50
Caramel feuilletine €7.50
Romige eclair €2.60
Huisgemaakte Tiramisu €5.00

Dranken

Aperitieven
Cava G&M €9.90
Nelly's Picon €18.50
Moco Cocktails €28.00
Mocktailclub variaties €14.99

Witte wijn
Glarima De Sommos, apero €11.13
La Villette - Chardonnay €12.75
Lodali - Piemonte €17.50
Cinerino - Italië €30.43

Rode wijn
Chateau Pascaud - Bordeaux €12.85
Marquis de la mole - Bordeaux €14.52
Barbera D'alba - Nebiolo €14.52
Rosso di Montalcino - Toscane €18.05
La Tota - Barbera d'Asti €21.23



Vers vlees

Zelf achter de kookpotten

Kerstklassieker : Gevulde Kerstkalkoen
Kerstkalkoen met feestvulling van gehakt, veenbessen, pistache.
Voor 10 à 12 personen (-+ 3.8 kilo) (enkel beschikbaar met Kerst)

Assortiment wild en vers vlees
Zelf een feestmaal bereiden?
Wij selecteren vlees van topkwaliteit en geven graag advies en tips over de bereiding en gaartijden.

Een greep uit het assortiment:
Hert, everzwijn, fazant, parelhoen, eend, kwartel, kalkoen, kalfsvlees, ree (filet/ragout), varkenswangetjes, lamsvlees, rundsvlees, verschillende gerijpte rassen rundsvlees,...

Warme sauzen
Bearnaisesaus, champignonsaus, peperroomsaus, roze pepersaus, jussaus

Aardappelen en groentjes

Huisgemaakte kroketjes	€0.45/st
Gratin aardappelen	€3.00/pp
Puree	€2.50/pp
Aardappelwedges met tijm en rozemarijn	€3.00/pp
Verse frietjes	€2.20/halve kg
Assortiment warme groentjes (babywitloof, geroosterde wintergroentjes, boontjes in spek)	€6.00/pp
Assortiment koude groentjes & vinaigrette (sla, wortel, tomaat, bloemkool, boontjes)	€5.50/pp
Appel met veenbessencompote (4st)	€7.00/portie

Plaats je bestelling

Bestellen voor Kerst: voor donderdag 17 december
Bestellen voor oud & nieuw: voor donderdag 24 december

Indien we eerder volzet zijn, aanvaarden we geen bestellingen meer.
Annuleren of wijzigingen zijn na 17 en 24 december niet meer mogelijk.
Vragen of meer info? Kom langs, bel 051 46 60 25 of surf naar www.slagerijmestdaghmoonens.be

Het enkel mogelijk om bestellingen te plaatsen via de webshop of in de winkel.
Bestellingen via mail, telefoon of bericht worden niet aanvaard.

Om alles vlot te laten verlopen bij afhaling, vragen om de bestelling om voorhand te betalen
Bij afhalen van de bestelling vragen we een waarborg van €50 CASH voor het leeggoed.

Deze folder vervangt alle voorgaande folders en prijzen.

Bestel makkelijk via de webshop!

Scan de QR-Code of surf naar slagerijmestdaghmoonens.be en plaats makkelijk en snel je bestelling via de webshop

Openingsuren eindejaarsperiode

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
21 Open 8u-12u30 14u-18u30	22 Open 8u-12u30 14u-18u30	23 Gesloten voorbereidingen Kerst afhalingen vers vlees mogelijk via versbox	24 Open 8u-12u30 14u-16u afhalen bestellingen	25 Enkel afhalen bestellingen 11u-11u30	26 Open 8u-12u30 14u-18u	27 Open 8u-12u
					Terugbrengen leeggoed	
28 Open 8u-12u30 14u-18u30	29 Open 8u-12u30 14u-18u30	30 Gesloten voorbereidingen nieuwjaar afhalingen vers vlees mogelijk via versbox	31 Open 8u-12u30 14u-16u afhalen bestellingen	1 Enkel afhalen bestellingen 11u-11u30	2 Open 8u-12u30 14u-18u	3 Open 8u-12u
					Terugbrengen leeggoed	
4 Gesloten	5 Gesloten	6 Gesloten	7 Gesloten	8 Open 8u-12u30 14u-18u30	9 Open 8u-12u30 14u-18u	10 Open 8u-12u
					Terugbrengen leeggoed	

Slagerij Traiteur Mestdagh Moonens



We wensen jullie allemaal fantastische feesten en een smaakvol 2027!

Julie, Louise en Lukas