



# FEESTFOLDER

2025 – 2026



*Ga smaakvol de  
feestdagen in!*

# PRAKTISCHE INFO

## Bestel je feestmaaltijd op tijd

### Bestellingen kerstdagen:

Geef je bestellingen voor de kerstdagen door voor donderdag 18 december, 12.00u.

### Bestellingen oudjaar:

Geef je bestellingen voor oudjaar door voor donderdag 25 december, 12.00u.



## Aangepaste openingstijden

Om jullie feestmenu met de nodige zorg te bereiden, zijn onze openingstijden aangepast.

Maandag 22 december	Gesloten	
Dinsdag 23 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden.
Woensdag 24 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen doorlopend tijdens deze openingsuren afgehaald worden.
Donderdag 25 december	11.00u – 12.00u	Enkel geopend voor het afhalen van bestellingen.
Vrijdag 26 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden.
Maandag 29 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden.
Dinsdag 30 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden.
Woensdag 31 december	8.30u – 12.30u	Bestellingen kunnen doorlopend tijdens deze openingsuren afgehaald worden.

Voor het overige gelden onze normale openingstijden.

We verzoeken je vriendelijk om **bij het ophalen** van je bestelling **je klantenbon mee te brengen!**

## Hoe bestellen?

Plaats je bestelling online via [detram.be/bestellen](https://detram.be/bestellen) of scan onderstaande QR-code.

Enkel na onze bevestiging via e-mail is je bestelling in orde.



“Maak je feestmenu compleet, bestel nu en geniet later!”





# FEESTELIJKE VOORGERECHTEN . . . . .




## Aperitiefhapjes (per 4 stuks)

Bruschetta's	€ 10,40 / 4 st.
Mini pizza's	€ 5,70 / 4 st.
Worstenbroodjes	€ 3,90 / 4 st.
Mini aperitiefhapjes	
· Zalm	€ 4,80 / 4 st.
· Garnaal	€ 4,80 / 4 st.
· Kip	€ 4,80 / 4 st.
· Kaas	€ 4,40 / 4 st.
· Kaas & ham	€ 4,50 / 4 st.

### WIJNTIP



### QUERENA BRUT CAVA · 11,5%

-  Macabeo en Chardonnay.
-  Frisse en zuivere neus met hints van citrus en steenfruit.
-  Droog en specifieke levendigheid en lange afdronk.
-  Als cava ideaal als aperitief of bij uiteenlopende tapa's.



## Apero deluxe

Apero 'De Tram' (2 pers.)	€ 11,25 / st.
<i>Divino, Duroc ham, Parmasalami, zwarte olijfjes</i>	
Apero 'Tartufo' (2 pers.)	€ 15,95 / st.
<i>Truffelsalami, Italiaanse ham met truffel, Mortadella met truffel, zwarte olijfjes</i>	
Divino (150g)	€ 9,75 / st.
<i>Holstein entrecote, bestrooid met verschillende kruiden en zeezout, 5 weken gerijpt</i>	
Gerookte zalm met ajuinsnipppers en citroenmayonaise (200g)	€ 12,90 / st.
Saltufo	€ 8,15 / st.
<i>Salami met truffel, gehuld in parmigiano reggiano (1 balletje fijngesneden)</i>	
Bordje rosbief carpaccio 'to share'	€ 13,90 / st.

## Koude voorgerechten

Carpaccio Royal	€ 11,10 / st.
<i>Fijn gesneden rundsvlees, truffelmayonaise, pijnboompitten, parmezaan en rucola.</i>	
Supplement divinokroketje (als extra afwerking voor je carpaccio)	€ 2,00 / st.
Vitello tonato	€ 12,65 / st.
<i>Traag gegaard kalfsvlees met een dressing van tonijn</i>	
Wildpaté met garnituren	€ 9,25 / st.
Tomaat rijkelijk gevuld met grijze Noordzeegarnalen	€ 9,95 / st.

## Warme voorgerechten

Koninginnenhapje (koekje inbegrepen)	€ 6,80 / pers.
Huisgemaakte kroketten met een fris slaatje	
· Trappistenkaaskroketten	€ 6,90 / 2 st.
· Garnaalkroketten	€ 13,00 / 2 st.
· Wildkroketten	€ 11,25 / 2 st.
· Seranohamkroketten	€ 8,20 / 2 st.
Sint-Jacobsschelp	€ 14,30 / st.

## Culinaire feestsoepen

Tomatenroomsoep	€ 6,60 / l
Aspergeroomsoep	€ 6,95 / l
Boschampignonroomsoep	€ 7,60 / l
Traditionele bisque van kreeft	€ 14,20 / l
Verse soepballetjes (per potje van 150g)	€ 2,90 / st.



# HEERLIJKE HOOFDGERECHTEN

WIJNTIP

## Vleesgerechten (vanaf 2 pers.)

Varkenshaasje	€ 13,90 / pers.
Kalkoengebraad	€ 13,60 / pers.
Rosbief	€ 16,90 / pers.
Parelhoenfilet	€ 16,60 / pers.
Everzwijnfilet	€ 17,90 / pers.

Sauzen te kiezen uit:

• Peperroomsaus • champignon-roomsaus • vleessaus • veenbessensaus • jagersaus • portosaus

Inbegrepen in de prijs / pers.

## Visgerechten

Tongrolletjes in wittewijnsaus	€ 13,75 / pers.
Zalmfilet in bearnaise	€ 16,80 / pers.
Kabeljauwhaasje in mosterdsaus	€ 18,90 / pers.
Scampi in tomatenroomsaus (6 st.)	€ 15,00 / pers.

## Bereide gerechten

Wildstoverij	€ 32,90 / kg
Videe Kempische hoevekip	€ 23,20 / kg
• Supplement videekoekje	€ 1,10 / st.
Kalkoenstoverij	€ 26,25 / kg
Bourgondische stoverij	€ 29,70 / kg

## Aardappelgarnituren

Aardappelkroketteren	€ 3,60 / 10 st.
Amandelkroketteren	€ 4,60 / 10 st.
Aardappelpuree (vanaf 2 pers.)	€ 5,10 / pers.
Knolselderpuree (vanaf 2 pers.)	€ 5,60 / pers.
Aardappelgratin (vanaf 2 pers.)	€ 6,15 / pers.

## Bijgerechten

Appeltjes met veenbessen	€ 3,70 / st.
Gestoofde minipeertjes	€ 1,70 / st.



## Groenteschotels

Warme groenteschotel op grootmoeders wijze.

Stel zelf samen welke groenten en hoeveelheden je wenst.

- Gekarameliseerd witloof (per 2 st.) € 2,85 / 2 st.
  - Boontjes omwikkeld in ons huisgemaakt gerookt spek (per 2 st.) € 2,30 / 2 st.
  - Gestoofde worteltjes met een vleugje honing en tijm (per 2 pers.) € 4,00 / 2 pers.
- Kan aanvullend besteld worden bij andere groenten en garnituren.*
- Gemarineerde grilltomaatjes (per 2 pers.) € 4,00 / 2 pers.
- Kan aanvullend besteld worden bij andere groenten en garnituren.*

Koude groenteschotel (per pakket van 2 pers. te bestellen): € 14,25 / 2 pers.

*Tomaatjes - geraspte worteltjes - aardappelsalade - komkommer - pastasalade met hesp - Vlaamse groentesalade - rauwkostmix*

Warme groenteschotel gourmet (per pakket van 2 pers. te bestellen): € 14,25 / 2 pers.

*Wok Oriental - boerewok - paprikamix - krieltjes - champignonmix - tomaatjes - uimix*

Tevens apart verkrijgbaar: aardappelsalade en Kims pasta



**NOTE DI LUNA · 13%**

-  Fiano 100%.
-  Intens aroma, hints van tropisch fruit met een overwicht van bloemige nuances, citrusvruchten en honing in de afdronk.
-  Droog, fris, hartig met uitstekende aromatische persistentie.
-  Ideaal als aperitief, voorgerechten, zeevruchten, delicate voorgerechten, vis en kazen.





### Koude sauzen

• Tartaar • cocktail • zigeuner • curry • look • bbq-saus

\*Sausjes enkel verkrijgbaar per potje van 150gr.

### Warme sauzen

• Champignonsaus • pepersaus • jagersaus • vleessaus • portosaus • veenbessensaus • bearnaisesaus

\*Sausjes enkel verkrijgbaar per potje van 250gr.

### Degustatiegourmet of steengrill (vanaf 2 pers.)

• Varkensfilet • kipfilet • runderfilet • € 14,95 / pers.

• kalfsfilet • schnitzel • spekvinkje • chipolata • minisat  • hamburgertje • Supplement visgourmet: € 8,95 / suppl.

scampibrochette, zalmspiesje, kabeljauwspiesje

• Supplement 'Deluxe': € 8,50 / suppl.  
2 lamskoteletjes, 2 mini Holstein entrecotes

### Kindergourmet

Kipfilet • hamburgertje • chipolata • minisat  € 8,20 / pers.

### Fondue (vanaf 2 pers.)

Runderfilet • kalfsfilet • kipfilet • varkensfilet • spekvinkje • diverse soorten balletjes € 14,60 / pers.

### Kinderfondue

Spekvinkje • kipfilet • diverse soorten balletjes € 7,00 / pers.

### Extra balletjes en spekvinkjes (12 stuks)

€ 4,70 / st.

### Vers wild en gevogelte

Everzwijnstoofvlees € 27,85 / kg

Everzwijnfilet € 40,85 / kg

Bosduif € 11,10 / st.

Kwartel € 5,60 / st.

Fazantfilet € 5,90 / st.

Fazant € 17,90 / st.

Parelhoen € 15,10 / st.

Parelhoenfilet € 6,15 / st.

Eendenborstfilet € 11,05 / st.

Hertenrugfilet € 72,05 / kg

Hertenstoofvlees € 30,40 / kg

## WIJNTIP

### AUSTRALE SALENTO IGP CHARDONNAY • 13,5%



 Chardonnay 100%.

 Delicaat, zacht boeket, met aroma's van exotisch fruit, honing, boter en kruidige hints van vanille.

 Medium-body, droog en fluwelig, hartig met een elegante en aanhoudende afdronk.

 Uitstekend bij hapjes, visgerechten, weekdieren, schaaldieren, wit vlees, vleeswaren en kaasschotels.

### VERDECA • 12,5%

 Verdeca.

 Verrassend vanwege zijn elegante reukbereik met witte perzik, meidoorn en geroosterde amandel.

 Fris, hartig en evenwichtig.

 Ideaal als aperitief bij vis en lichte gerechten.



## Vers vlees



Côte à l'os Holstein Maxburg	€ 45,99 / kg
Côte à l'os Belgisch Witblauw Zele	€ 48,95 / kg
Entrecote Holstein Maxburg	€ 51,60 / kg
Chateaubriand Belgisch Witblauw Zele	€ 35,99 / kg
Filet pur Belgisch Witblauw Zele	€ 60,90 / kg
Filet pur Holstein Maxburg	€ 59,99 / kg
Kalfsgebraad Belgisch Witblauw Zele	€ 39,80 / kg
Lamsfilet Ierland	€ 55,90 / kg
Lamskroon Ierland	€ 55,90 / kg
Varkensgebraad 'duroc de Kempen'	€ 18,40 / kg
Varkenshaasje 'duroc de Kempen'	€ 24,20 / kg
Varkenskotelet 'duroc de Kempen'	€ 17,99 / kg
Kalkoengebraad	€ 21,90 / kg

Ons vers vlees wordt door ons zorgvuldig geselecteerd bij onze leveranciers! Kwaliteit verzekerd!

## Gevulde babykalkoen

Deze kalkoen wordt door ons € 75,00 / st.  
ovenklaar gemaakt en is ruim voldoende voor 6 personen.

De bijhorende warme saus kan je kiezen uit ons assortiment en is inbegrepen in de prijs.

## Barbecue vlees

Ontdek onze diverse soorten barbecuevoles in onze webshop.



## SUSÙ SUSUMANIELLO IGP SALENTO • 13,5%



- Susumaniello.
- Intens, complex en fijn met sterke hints van rode bessen. Pittig en openhartig.
- Vrij warm en vrij zacht. Het drukt een goede frisheid en tannines uit die typisch zijn voor Susumaniello, aangevuld met een lichte smaak. Evenwichtig en behoorlijk intens. Volhardend en fijn. Vol en bekoorlijk harmonieus.
- Uitstekend bij rood vlees. Ideale partner voor middel- en hoogrijpe kazen.

## CAMPO APPIO NEGROAMARO • 14%



- 100% Negroamaro.
- Intens en aanhoudend aroma van rode bessen, jam, toasting en lichte tonen van zoethout.
- Vol, uitstekende balans tussen de zachtheid en alcohol. Een robuuste wijn met zachte tannines die een grote persistentie en finesse versterken.
- Uitstekend bij mediterrane en pittige keuken, vleeswaren, pastagerechten met saus, gebrad, wild en oude kazen.

WIJNTIP



# VERRUKKELIJKE NAGERECHTEN

## Desserts

Zoete verleiders (4 mini dessertjes per persoon)

Mousse van cheesecake met crumble en framboos\*

Chocomousse\*

Speculaasmousse\*

Tiramisu\*

\*Wordt feestelijk afgewerkt en gepresenteerd in een leuk glazen potje.



€ 11,25 / pers.

€ 5,90 / st.

€ 5,20 / st.

€ 5,70 / st.

€ 5,70 / st.

# KRUIDEN



## Black Garlic Salt

90 gram • € 6,95

Ruik dit zout maar eens, je bent meteen verkocht! Goed op alles. Een alternatief voor je tafelzout. Kinderen zijn hier dol op!



## African Rub

55 gram • € 6,95

Deze smaakvolle rub is een veelzijdige alleskunner met natuurlijke ingrediënten. Ideaal voor op steak, kip, spareribs en ook bij groenten.



## Braai Salt

90 gram • € 6,95

Funky Ouma Braai & Cooking Salt is het perfecte BBQ-kruidenzout voor die heerlijke Zuid-Afrikaanse braaismaak. Voor grillen, marinieren en koken.



## Chili Salt

90 gram • € 6,95

Dit is een veelzijdig peperzout dat voor, tijdens en na het koken kan worden gebruikt. Erg lekker bij kip, steak, pizza, tofu en groenten. En natuurlijk perfect in Bloody Mary!



## Masseria Cesarina olijfolie

0,175 cl • € 6,00

De olijfolie van Masseria Cesarina is afkomstig uit het hartje van Puglia. Ze wordt gemaakt van olijven die geteeld worden zonder gewasbeschermingsmiddelen en met de hand zijn geoogst, om meteen daarna koud geperst en gefiltreerd te worden tot extra vergine olijfolie.

Je kan de olijfolie gebruiken om te bakken, op salades, in dressings of gewoon als dip.



## DRANKEN

Witte wijn • rode wijn • cava • champagne.  
Keuze uit ons assortiment in de winkel en in onze webshop.

**Tip:** laat je inspireren door de wijntips in deze feestfolder.

De lekkere Italiaanse wijnen en de Afrikaanse kruiden zijn te danken aan een fijne samenwerking met Steven & Fanny van Condimenti E VINO!



## BORG

Tepanyaki plaat  
Bak

€ 30,00 / st.  
€ 7,00 / st.



*Prettige  
feestdagen  
gewenst!*