DE TRAM
SLAGERIJ
DE KRACHT VAN AMBACHT

# FEESTFOLDER

2026 – 2027



*Ga smaakvol de feestdagen in!*

# PRAKTISCHE INFO

## *Bestel je feestmaaltijd op tijd*

**Bestellingen kerstdagen (t.e.m. 28 december):**
Geef je bestellingen voor de kerstdagen door voor vrijdag 18 december, 12.00u.

**Bestellingen eindejaar (vanaf 29 december):**
Geef je bestellingen voor het eindejaar door voor vrijdag 25 december, 12.00u.

## *Aangepaste openingstijden*

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

## *Hoe bestellen?*

Het volledige feestassortiment is te verkrijgen **vanaf 20 december**.

Plaats je bestelling online via **detram.be/bestellen** of scan onderstaande QR-code.

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

| | | |
|---|---|---|
| Dinsdag 22 december | Gesloten | |
| Woensdag 23 december | 8.30u – 12.30u | Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden. |
| Donderdag 24 december | 8.30u – 12.30u | Bestellingen kunnen doorlopend tijdens deze openingsuren afgehaald worden. |
| Vrijdag 25 december | 11.00u – 12.00u | Enkel geopend voor het afhalen van bestellingen. |
| Zaterdag 26 december | 8.30u – 12.30u | Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden. |
| Zondag 27 december | 8.30u – 12.15u | Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden. |
| Maandag 28 december | 8.30u – 12.30u<br>13.30u – 18.00u | Bestellingen kunnen vanaf 15.00u afgehaald worden. |
| Dinsdag 29 december | 8.30u – 12.30u | Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden. |
| Woensdag 30 december | 8.30u – 12.30u | Bestellingen kunnen vanaf 11.00u afgehaald worden. |
| Donderdag 31 december | 8.30u – 12.30u | Bestellingen kunnen doorlopend tijdens deze openingsuren afgehaald worden. |
| Vrijdag 1 januari | Gesloten | |

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

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

# FEESTELIJKE VOORGERECHTEN

## *Aperitiefhapjes*

| | |
|---|---|
| Pinsa 'to share' | |
| · Caprese | € 7,70 / st. |
| · Margherita | € 6,60 / st. |
| Worstenbroodjes | € 3,90 / 4 st. |
| Assortiment mini-ovenhapjes | € 12,00 / 10 st. |
| *Zalm, garnaal, kip, kaas, kaas & ham* | |

**WIJNTIP**




### QUERENA BRUT CAVA · 11,5%

Macabeo en Chardonnay.

Frisse en zuivere neus met hints van citrus en steenfruit.

Droog, 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. |
| *Divino, Duroc ham, Parma-salami, zwarte olijfjes* | |
| Apero 'Tartufo' (2 pers.) | € 15,95 / st. |
| *Truffelsalami, Italiaanse ham met truffel, Mortadella met truffel, zwarte olijfjes* | |
| Divino (150g) | € 9,75 / st. |
| *Holstein entrecote, bestrooid met verschillende kruiden en zeezout, 5 weken gerijpt* | |
| Coppa di Parma (150g) | € 6,50 / st. |
| *Italiaanse, gerijpte varkensnek, zachte textuur, kruidige smaak* | |
| Gerookte zalm met ajuinsnippers en citroenmayonaise (200g) | € 12,90 / st. |
| Saltufo | € 8,15 / st. |
| *Salami met truffel, gehuld in parmigiano reggiano (1 balletje fijngesneden)* | |

## *Koude voorgerechten*

| | |
|---|---|
| Carpaccio Royal | € 11,10 / st. |
| *Fijngesneden rundsvlees, truffelmayonaise, pijnboom-pitten, parmezaan en rucola.* | |
| Supplement divinokroketje (als extra afwerking voor je carpaccio) | € 2,00 / st. |
| Vitello tonato | € 12,65 / st. |
| *Traag gegaard kalfsvlees met een dressing van tonijn* | |
| 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 | € 15,35 / 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

## *Vleesgerechten (vanaf 2 pers.)*

| | |
|---|---|
| Varkenshaasje | € 13,90 / pers. |
| Kalkoengebraad | € 13,60 / pers. |
| Rosbief | € 16,90 / pers. |
| Parelhoenfilet | € 16,60 / pers. |
| Rollade van kipfilet en veenbessen | € 11,50 / pers. |
| Sauzen te kiezen uit: · Peperroomsaus · champignonroomsaus · vleessaus · veenbessensaus · jagersaus · portosaus | Inbegrepen in de prijs |

## *Visgerechten*

| | |
|---|---|
| Tongrolletjes in wittewijnsaus | € 13,75 / pers. |
| Zalmfilet in bearnaise | € 16,80 / pers. |
| Kabeljauwhaasje in mosterdsaus | € 18,90 / pers. |

## *Bereide gerechten*

| | |
|---|---|
| Wildstoverij | € 32,90 / kg |
| Videe Kempische hoevekip | € 26,20 / kg |
| · Supplement videekoekje | € 1,10 / st. |
| Kalkoenstoverij | € 27,25 / kg |
| Bourgondische stoverij | € 29,70 / kg |

## *Aardappelgarnituren*

| | |
|---|---|
| Aardappelkroketten | € 3,60 / 10 st. |
| Amandelkroketten | € 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. |
| Stoofpeertjes met veenbessen | € 2,00 / st. |

**WIJNTIP**




### 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.



## *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. |
| · Gemarineerde grilltomaatjes (per 2 pers.) | € 4,00 / 2 pers. |
| Koude groenteschotel (per pakket van 2 pers. te bestellen) *Tomaatjes - geraspte worteltjes - aardappelsalade - komkommer - pastasalade met hesp - Vlaamse groentesalade - rauwkostmix* | € 14,25 / 2 pers. |
| Warme groenteschotel gourmet (per pakket van 2 pers. te bestellen) *Wok Oriental - boerenwok - paprikamix - krieltjes - champignonmix - tomaatjes - uimix* | € 14,25 / 2 pers. |

Tevens apart verkrijgbaar: aardappelsalade en Kims pasta

## *Koude sauzen*

· Tartaar · cocktail · zigeuner · curry · look · bbq-saus — € 2,00 / potje

*Sausjes enkel verkrijgbaar per potje van 150gr.

## *Warme sauzen*

· Champignonsaus · pepersaus · jagersaus · vleessaus · portosaus · veenbessensaus · bearnaisesaus — € 3,75 / potje

*Sausjes enkel verkrijgbaar per potje van 250gr.

## *Degustatiegourmet of steengrill (per schotel van 2 pers.)*

· Varkensfilet · kipfilet · runderfilet · kalfsfilet · schnitzel · spekvinkje · chipolata · minisaté · hamburgertje — € 31,90 / 2 pers.

· Supplement visgourmet: scampibrochette, zalmspiesje, kabeljauwspiesje — € 8,95 / suppl.

· Supplement 'Deluxe': 2 lamskoteletjes, 2 mini-Holsteinentrecotes — € 8,50 / suppl.

## *Kindergourmet (per schotel van 2 pers.)*

Kipfilet · hamburgertje · chipolata · minisaté — € 14,40 / 2 pers.

## *Fondue (per schotel van 2 pers.)*

Runderfilet · kalfsfilet · kipfilet · varkensfilet · spekvinkje · diverse soorten balletjes — € 31,20 / 2 pers.

## *Kinderfondue (per schotel van 2 pers.)*

Spekvinkje · kipfilet · diverse soorten balletjes — € 14,00 / 2 pers.

## *Extra balletjes en spekvinkjes (12 stuks)*

€ 4,70 / st.

## *Vers wild en gevogelte*

| | |
|---|---|
| Everzwijnstoofvlees | € 28,00 / kg |
| Everzwijnfilet | € 36,90 / kg |
| Bosduif | € 11,10 / st. |
| Kwartel | € 5,60 / st. |
| Fazantfilet | € 5,90 / st. |
| Fazant | € 17,90 / st. |
| Parelhoen | € 18,00 / st. |
| Parelhoenfilet | € 6,15 / st. |
| Eendenborstfilet | € 11,05 / st. |
| Hertenrugfilet | € 72,05 / kg |
| Hertenstoofvlees | € 34,25 / kg |
| Reefilet | € 85,60 / 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.




### SERRAPETRALBA · 12,5%

Chardonnay 100 %.

Fijne geur, delicaat fruitig met hints van geel en exotisch fruit.

Delicaat met tonen van appel, banaan en ananas, ondersteund door een uitstekende zuurgraad die de frisheid versterkt.

Perfect met voorgerechten, visgerechten, wit vlees en kaas.



## *Vers vlees*

| | |
|---|---|
| Côte à l'os Holstein Maxburg | € 50,20 / kg |
| Côte à l'os Belgisch Witblauw Zele | € 48,95 / kg |
| Entrecote Holstein Maxburg | € 54,90 / kg |
| Chateaubriand Belgisch Witblauw Zele | € 36,80 / kg |
| Filet pur Belgisch Witblauw Zele | € 65,20 / kg |
| Filet pur Holstein Maxburg | € 70,80 / kg |
| Kalfsgebraad Belgisch Witblauw Zele | € 41,40 / kg |
| Lamsfilet Ierland | € 67,80 / kg |
| Lamskroon Ierland | € 65,90 / kg |
| Varkensgebraad 'duroc de Kempen' | € 18,40 / kg |
| Varkenshaasje 'duroc de Kempen' | € 26,80 / kg |
| Varkenskotelet 'duroc de Kempen' | € 18,60 / kg |
| Kalkoengebraad | € 25,50 / kg |

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

## *Gevulde babykalkoen*

Deze kalkoen wordt door ons ovenklaar gemaakt en is ruim voldoende voor 6 tot 8 personen. € 85,00 / st.

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

## *Barbecue vlees*

Ontdek onze diverse soorten barbecuevlees 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.




### PECORANERA NERO DI TROIA · 13%

Nero di Troia 100%.

Intens met uitgesproken tonen van specerijen, cacao, koffie en drop.

Zacht en evenwichtig.

Past goed bij rood vlees, kazen en soepen.

**WIJNTIP**

# VERRUKKELIJKE NAGERECHTEN

*Desserts*

| | |
|---|---|
| Zoete verleiders (4 minidessertjes per persoon) | € 11,25 / pers. |
| Mousse van aardbei en framboos* | € 7,80 / st. |
| Chocomousse* | € 5,65 / st. |
| Tiramisu Fine champagne* | € 6,45 / st. |
| Crème brulée (in terra cotta)** | € 7,00 / st. |

*Wordt feestelijk afgewerkt en gepresenteerd in een leuk glazen potje.
**Thuis zelf af te branden.

# 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!



# AMBACHT, LOKAAL EN MET AANDACHT VOOR MENSEN

Bij ons draait het om meer dan alleen goed vlees. Wij geloven in **ambacht, kwaliteit en persoonlijk contact**.

We kiezen bewust voor **lokaal vlees, lokale leveranciers en samenwerking met Belgische boeren**. Maar liefst **95% van ons vlees is afkomstig uit België**. Zo houden we de keten dichtbij en weten we waar onze producten vandaan komen. We werken met leveranciers en boeren die, net als wij, kwaliteit en vakmanschap belangrijk vinden.





**Ons ambacht dragen we elke dag met trots uit**. Ons team zet zich met passie en zorg in om u de beste producten en service te bieden. We besteden aandacht aan wat we doen, van de selectie van onze grondstoffen tot de bereiding en presentatie van onze producten.

*Maar voor ons gaat een goede slagerij over nog iets anders: de mensen die bij ons binnenkomen.*

We nemen graag de tijd voor onze klanten. We kennen ondertussen hun gewoontes en weten soms al wat er op het boodschappenlijstje staat. Er is ruimte voor een babbeltje, een lach en soms ook een traan. Want een bezoek aan de slager mag méér zijn dan snel iets kopen.

**Wij willen dat mensen zich goed voelen bij ons**. Dat ze binnenkomen als klant en buitenstappen met een goed product én een goed gevoel.

*Want uiteindelijk draait het daar voor ons om: kwalitatief vlees, met liefde voor het vak en aandacht voor de mens.*

*Prettige feestdagen gewenst!*

Turnhoutsebaan 57 · 2390 Oostmalle · Tel. 03 312 10 10 · info@detram.be · www.detram.be