

DORPSSLAGERIJ MAGAZINE

It's the most wondefull time of the year...

Klein beginnen, groots genieten

De lekkerste voor- en hoofdgerechten voor tijdens de feestdagen

De kerstfavoriet aan tafel

Al het lekkers voor op de gourmet plaat

Feestelijk genieten, borrelen in stijl

De lekkerste borrelplateaus, salades en kerst snacks

MEDEDELINGEN

KERST & EINDEJAAR 2026

Bestellingen voor Kerstmis zijn tot vrijdag **18 december 2026** te bestellen.

Bestellingen voor Eindejaar zijn tot en met maandag **28 december 2026** te bestellen.

Bestel het liefst alles in één keer, zo vermijden we misverstanden. Iets vergeten te bestellen? Dan maken wij een nieuwe bestelling aan

U kunt uw bestelling enkel plaatsen in onze winkel of via onze webshop **www.dorpsslagerij.nl.** Bestellingen zijn pas geldig als u een bevestiging met bestelnummer heeft ontvangen.

LET OP!!! Alle kalkoen- en wildspecialiteiten en eventuele andere wensen zijn te bestellen tot vrijdag **18 december 2026** en kunnen alleen op woensdag **23 december 2026** afgehaald worden in één van onze winkels.

Vergeet bij het afhalen uw bestelnummer niet. Deze kunt u vinden aan de rechterbovenzijde van de order bevestiging. Zonder dit bestelnummer kunnen wij uw bestelling niet meegeven.

Vanwege de drukte en het grote aantal bestellingen op 24 december kunnen wij helaas geen rekening houden met allergieën, opmerkingen of speciale wensen bij de bestellingen.

Heeft u een specifieke wens of bent u op zoek naar iets bijzonders dat niet in dit kerstmagazine vermeld staat? Dan bent u natuurlijk van harte welkom in één van onze winkels.

Voor uw kerst- en eindejaars bestelling hebben wij een greep uit ons assortiment samengesteld in dit magazine.

VATHORST

U kunt online uw bestelling plaatsen door op afhaallocatie Hooglanderveen te klikken. Onze collega's staan van 07.00 uur tot 16.00 uur voor u klaar.

Van tuijlstraat 1c, Hooglanderveen

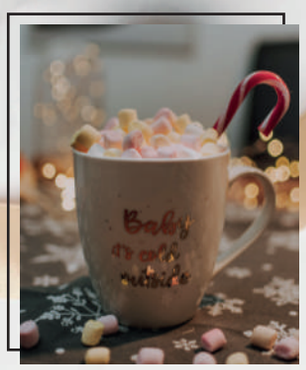
SOEST

U kunt online uw bestelling plaatsen door op afhaallocatie Baarn te klikken. Onze collega's staan van 07.00 uur tot 16.00 uur voor u klaar.

Laanstraat 102a, Baarn



Inhoud





4-5 KLEIN BEGINNEN, GROOTS GENIETEN...

6 DE KERSTFAVORIET AAN TAFEL

7 FEESTELIJK GENIETEN, BORRELEN IN STIJL

8 PRONKSTUKKEN VAN HET DINER

9 COLUMN

Kerst... dat wordt genieten!

De gezelligste tijd van het jaar staat weer voor de deur! De lichtjes branden, de kerstboom schittert en de plannen voor heerlijke feestdagen worden gemaakt. Want zeg nou zelf: wat is kerst zonder lekker eten, gezelligheid en samen genieten aan een mooi gedekte tafel?

Ook dit jaar staan wij bij De Dorpsslagerij weer met veel passie en plezier voor jullie klaar. In dit kerstmagazine hebben we volop inspiratie verzameld om van de feestdagen iets bijzonders te maken. Van smaakvolle rollades en feestelijke kerstmenu's tot gezellige gourmetschotels, rijkgevulde borrelplanken, heerlijk vlees en verrassende salades.

Of je nu uitgebreid wilt uitpakken of juist lekker wilt genieten zonder uren in de keuken te staan: wij helpen je graag op weg. Met onze liefde voor het slagersvak, oog voor kwaliteit en persoonlijke service zorgen we graag voor iets lekkers op tafel.

Namens het hele team wensen we jullie alvast heerlijke, smaakvolle en vooral gezellige feestdagen!

Liefs,
De Dorpsslagerij



Scan de qr-code om direct naar onze website www.dorpsslagerij.nl te gaan

Warme voorgerechten

Een feestelijke start

GEVULD ZUURDESEMBROOD Gevuld met kruidenboter, rozemarijn, zongedroogde tomaat en geraspte kaas.	€ 9,95 per stuk
KALFRAGOUT Al jaren een topper!	€ 8,95 per 500 gram
KIPRAGOUT Lekker romig en rijkelijk gevuld.	€ 7,95 per 500 gram
HERTENRAGOUT Lekker op de wilde tour tijdens kerst met deze topper.	€ 11,95 per 500 gram
PASTEITJES Ambachtelijk met roomboter.	€ 5,75 per 4 stuks

Soepen

Een kommetje vol verwennerij

OSSENSTAARTSOEP Een echte kerstklassieker, deze heldere ossenstaartsoep is bereid naar authentiek recept.	€ 8,95 per liter
MOSTERDSOEP Lekker romig bereid met grove mosterd en uiteraard uit eigen keuken.	€ 7,95 per liter
BOSPADDENSTOELENSOEP Lekker romig en rijkelijk gevuld. Gegarneerd met uitgebakken serranoham.	€ 7,95 per liter
POMPOENSOEP Bereid met pompoen en crème fraîche	€ 7,95 per liter

Vegetarische voorgerechten

Veggie met een feestelijk tintje

BIETENCARPACCIO Luxe opgemaakt carpaccio van bieten met een heerlijke dressing.	€ 7,95 per persoon
PORTOBELLO Gevuld met gorgonzola en cranberries.	€ 6,95 per persoon

ALLE GERECHTEN ZIJN KANT EN KLAAR VOOR U BEREID

Maak van kerst een culinair feest!

Kerst is hét moment om uit te pakken met bijzondere smaken en heerlijke gerechten. Van verfijnde vleesspecialiteiten tot feestelijke kerstgerechten en smaakvolle bijgerechten: bij De Dorpsslagerij vind je alles om jouw kersttafel om te toveren tot een waar culinair feest. Met liefde voor het slagersvak, oog voor kwaliteit en een flinke dosis vakmanschap maken we de feestdagen extra bijzonder.

Laat je inspireren, kies jouw favorieten en geniet van een kerst vol smaak!

Koude voorgerechten

Elegantie op het bord

CARPACCIO Luxe opgemaakte carpaccio van de ossenhaas met mosterd-dilledressing, pijnboompitten en parmezaan flakes.	€ 9,95 per persoon
CARPACCIO BONBON Flinterdun gesneden ossenhaas gevuld met rucola, zongedroogde tomaat, parmezaan en truffelmayonaise.	€ 7,95 per persoon
BEEF TATAKI Dun gesneden rosbief met een krokant randje op een bedje van rucola. Afgegarneerd met een teriyakisaus en gefruite uitjes.	€ 7,95 per persoon
VITELLO TONNATO Luxe opgemaakte vitello van de kalfsmuis met huisgemaakte tonijnmayonaise, zongedroogde tomaat en kappertjes.	€ 9,95 per persoon
ZALM BONBON Gerookte zalmfilet gevuld met huisgemaakte zalmsalade geserveerd op een bedje van sla.	€ 10,95 per persoon
GEROOKTE EENDENBORST Dun gesneden eendenborstfilet afgegarneerd met cranberrycompote.	€ 10,95 per persoon







Vlees Specialiteiten

De smaakmakers van kerst

BEEF WELLINGTON
Gesneden van het mooiste stuk
van de ossenhaas in een tapenade van truffel,
kastanjechampignons, parmaham en bladerdeeg.
Geschikt voor 4 personen.
€ 89,95
per stuk

BEENHAMMETJE
Gepekeld en gemarineerd met honing, mosterd,
bruine suiker en basilicum.
Geschikt voor 4-6 personen.
€ 34,95
per stuk

GEVULDE ROSBIEF
Een opgebonden rosbief met een heerlijke
vulling van pesto, zongedroogde tomaat, parmezaan en
pijnboompitten.
Geschikt voor 4 personen.
€ 39,95
per kilo

CHATEAU BRIAND
Het meest luxe deel uit de ossenhaas,
botermals en perfect te combineren met één
van onze huisgemaakte sauzen.
Geschikt voor 4-6 personen.
€ 74,95
per 800 gram

VARKENSHAAS IN CHAMPIGNONROOMSAUS
Rosé gebakken varkenshaas in champignonroomsaus.
Geschikt voor 1persoon (200 gram).
€ 8,95
per persoon

TOURNEDOS IN PEPERROOMSAUS
Rosé gegaarde tournedos in roomboter gebakken met
een heerlijke peperroomsaus.
Geschikt voor 1persoon (200 gram).
€ 19,95
per persoon

BIEFSTUK STROGANOFF
Rosé gebakken kogelbiefstuk met een huisgemaakte
stroganoffsaus.
Geschikt voor 1persoon (200 gram).
€ 12,95
per persoon

Gerechten

De sterren op jouw kersttafel

BOEUF BOURGUIGNON
Botermals rundvlees in een klassieke saus van rode wijn
met champignons en gerookte spekjes.
Geschikt voor 2 personen.
€ 14,95
per 500 gram

HAZEPEPER
Gestoofde hazenbout op klassieke wijze bereid met
rode wijn, speklardons, chocolade en champignons.
Geschikt voor 2 personen.
€ 13,95
per 500 gram

TRUFFEL RISOTTO
Een vegetarische topper. Risotto met truffel en
bospaddenstoelen. Afgegarneerd met gemengde
paddestoelen. (VEGA)
Geschikt voor 1 persoon.
€ 14,95
per persoon

GEITENKAAS STRUDEL
Winterse strudel gevuld met courgette, geitenkaas en
een chutney van sjalotjes. (VEGA)
Geschikt voor 1 persoon.
€ 14,95
per persoon

Bijgerechten

Maak het kerstplaatje compleet

HARICOT VERTS
Gewikkeld in gerookt spek.
€ 9,95
per 250 gram

PORTOBELLO
Gevuld met gorgonzola en cranberries.
€ 6,95 Vega
per stuk

GROENE ASPERGES
Gegrild en gewikkeld in Parmaham en
parmezaan.
€ 9,95
per 250 gram

GEBAKKEN KRIEL
Gebakken in een kruidenbotermarinade.
€ 5,95 Vega
per 500 gram

AARDAPPELGRATIN
Aardappels met knoflook en kruidenkaas,
gegratineerd met kaas in de oven.
€ 5,75 Vega
per 500 gram

STOOFPEERTJES
Huisgemaakte stoofpeertjes volgens
grootmoeders recept.
€ 9,95 Vega
per 500 gram

HUISGEMAAKTE SAUZEN
Eenvoudig op te warmen.
€ 4,95
per bakje

Keuze:
- Stroganoffsaus
- Rode portsaus
- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus

GOURMETTEN:

DÉ KERSTFAVORIET AAN TAFEL!

Gezellig samen rond de tafel, de pannetjes op het vuur en voor iedereen iets lekkers binnen handbereik. Gourmetten blijft dé absolute topper tijdens de kerstdagen! Het is niet alleen heerlijk genieten, maar vooral ook samen koken, proeven, lachen en gezellig lang tafelen.

Bij De Dorpsslagerij vind je een ruime keuze aan smaakvolle gourmetspecialiteiten. Van malse vleesfavorieten en verrassende mini's tot heerlijke extra's: er is volop keuze en voor ieder wat wils. En wil je zelf bepalen wat er op jouw gourmetstel komt? Stel dan eenvoudig je eigen favoriete selectie samen!

Dus schuif gezellig aan, pak dat pannetje erbij en maak er samen een heerlijk kerstfeest van!

Gourmet mini's

Mix, Match & Gourmet

BAVETTE	€ 7,49
KOGELBIEFSTUK	€ 8,95
OSSENHAASPUNTJES	€ 15,95
BLACK ANGUS BURGERS	€ 5,95
RUNDERVINKJES	€ 4,95
SPEKLAPJES	€ 3,95
VARKENSHAASSATÉ	€ 5,99
SHOARMA	€ 3,95
CHINESE ROASTSTEAKS	€ 3,95
VARKENSHAAS	€ 5,95
KIP BACON CHILI	€ 6,95
SLAVINKJES	€ 3,95
KIPFILET	€ 4,49
HAMBUERGER	€ 3,95
LAMSRACK	€ 13,95
DRY-AGED	€ 12,95
KALFSOESTER	€ 10,95
DIAMANTHAAS	€ 9,95
BLACK ANGUS BURGER	€ 5,95
CHIPOLATA	€ 3,95

Prijzen zijn per 200 gram

LET OP!!! ALLE MINI'S ZIJN GEMARINEERD

Gourmetten

Het complete plaatje

GOURMET COMPLEET

Shoarma, kipfilet, varkenshaas, mini hamburgers en biefstuk.
Knoflook-, cocktail-, en zigeunersaus
Kruidenboter
Keuze uit gemarineerd of naturel

€ 34,95 voor 4 personen

GOURMET DELUXE

Kalfsoester, kalkoenfilet, varkenshaas, Gemarineerde lamsrack en tournedos.
Knoflook-, cocktail-, en zigeunersaus
Kruidenboter

€ 79,95 voor 4 personen

GOURMET WILD

Eendenborst filet, wildzwijnbiefstuk, hertenkalffilet, hazerugfilet en parelhoenfilet.
Knoflook-, cocktail-, cranberry- en zigeunersaus
Kruidenboter

€ 79,95 voor 4 personen

GOURMET DEGUSTATIE

Rubia Gallega, Aubrac, Simmentaler, Black Aberdeen, Belgisch Wit Blauw, Nieuw-Zeeland Black Angus en om het af te maken A5 Japanse Wagyu

€ 49,95 voor 4 personen

FONDUE COMPLEET

Biefstuk, kipfilet, varkenshaas en mini gehaktballetjes.
Knoflook-, cocktail-, en zigeunersaus
Kruidenboter

€ 32,95 voor 4 personen

Steak Box

Grillen maar! Ook met de kerst



IN DEZE TE GEKKE BOX KOMT DE PURE AMBACHT VAN ONS SLAGERSVAK HET BEST TOT ZIJN RECHT!

4 PRACHTIGE STUKKEN VLEES UIT ONZE EIGEN RIJPKAMER

ENTRECOTE SIMMENTAL
ENTRECOTE FRANCE LIMOUSIN
RIBEYE BLACK ANGUS
RIBEYE HOLSTEIN

Totaal 1000 gram
Voor 4 personen
€79.95

Winter Bbq

Vuur aan, winter uit

TOMAHAWK 5 WEKEN DRY AGED
4 BLACK ANGUS BEEF BURGERS
8 SPEENVARKENSPIES
LAMSRACK IN EEN MARINADE
VAN KNOFLOOK EN
ROZEMARIJN

INCLUSIEF:
RUNDVLEES- & AARDAPPELSALADE
KNOFLOOK-, COCKTAIL- EN ZIGEUNERSAUS
STOKBROOD MET KRUIDENBOTER

€ 99,95
VOOR 4 PERSONEN



Deze kerst steken we het vuur aan

Ook tijdens de kerstdagen steek je natuurlijk gewoon de BBQ aan! Bij De Dorpsslagerij vind je niet alleen het mooiste vlees, maar ook alles om jouw winterse BBQ tot een culinair succes te maken. Denk aan smaakvol rookhout, het heerlijke Maldon zeezout en diverse andere BBQ-benodigdheden. En natuurlijk staan we in onze winkels klaar met het beste advies, handige tips en volop inspiratie.

Zo maak je van jouw kerst-BBQ een smaakvol feestje, met vuur, gezelligheid en vooral heel veel genieten!

Feestelijk genieten, borrelen in stijl!

Tijdens de kerstdagen mag het best een beetje extra bijzonder zijn! Wat is er gezelliger dan samen met familie en vrienden genieten van een rijkgevulde borreltafel? Onze luxe, met zorg opgemaakte borrelplateaus zijn echte blikvangers tijdens de feestdagen.



Van smaakvolle kaasplateaus en luxe salades tot heerlijke borrelsnacks en verfijnde vleeswaren: alles wordt met aandacht samengesteld en feestelijk gepresenteerd.

Uitpakken, aanschuiven en samen genieten. Want kerst smaakt nóg lekkerder als je het samen viert!

Luxe charcuterie

Vers gesneden met allure

ENTRECOTE SECRETO
8 weken gerijpte runderentrecote gemarineerd in subtiele kruiden. Heerlijk als carpaccio of amuse. — Per 100 gram € 6,95

SERRANO HAM TREVELEZ
Een zeer milde en geurige Spaanse ham met minimaal 20 maanden rijping, die wij zelf importeren. — Per 100 gram € 6,95

IBÉRICO TREVELEZ TRIO
Een mooie combinatie tussen delicate pata negra ham, lomo en chorizo Iberico bellotta. — Per bakje € 19,95

PARMA HAM SAN DANIEL
Deze originele Italiaanse ham is minimaal 24 maanden gerijpt en heeft een verfijnde zachte smaak. — Per 100 gram € 7,49

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA TREVELEZ
Pata negra ham van de allerhoogste kwaliteit. — Per 100 gram € 24,95

TRUFFEL SALAMI
Fijne salami met truffel. — Per 100 gram € 6,15

SALTUFO
Salami bolletje met truffel en Parmezaanse kaas. — Per 100 gram € 6,25

Kerst snacks

Hapje hier, hapje daar

SWEET BBQ TV STICKS
per bakje € 6,95

CARPACCIO WRAPS
per bakje € 9,95

KIPPENLING
per bakje € 9,95

HONEY POPS
per bakje € 6,95

INDISCHE BALLETJES
per zakje
chili & satésaus & naturel € 6,95

YAKATORI SATÉ
per bakje € 6,95

CAMEMBERT DELUXE
Diverse noten & honing & cranberry voor in de oven € 14,95

Share dining

Culinair genieten

LUXE RUNDVLEESSALADE
Opgemaakt met diverse luxe vleeswaren, gevulde eieren, dadels en garnituren. € 11,95 p.p.
Per 4 personen te bestellen.

LUXE ZALMSALADE
Omringd door diverse vissoorten, o.a. garnalen, zalm, paling, Hollandse garnalen en makreel. € 17,95 p.p.
Per 4 personen te bestellen.

CARPACCIO SCHOTEL
Een grote schaal met verse carpaccio opgemaakt met rucola, pijnboompitten, parmezaan en onze huisgemaakte truffelmayonaise. € 9,95 p.p.
Per 4 personen te bestellen.

VITELLO TONNATO SCHOTEL
Gebraden kalfsfricandeau opgemaakt met rucola, kappertjes en een huisgemaakte tonijnmayonaise. € 9,95 p.p.
Per 4 personen te bestellen.

MELOEN MET RAUWE HAM SCHOTEL
Smaakvolle meloen met huisgemaakte rauwe ham. € 6,95 p.p.
Per 4 personen te bestellen

PROEVERIJ PLATEAU
De meest populaire schaal met een combinatie van verfijnde delicatessen, tapa's, buitenlandse kazen en vleeswaren. € 17,95 p.p.
Per 6 personen te bestellen

Buitenlands kaasplateau
Heerlijk als nagerecht maar natuurlijk ook een topper voor bij de borrel. Combinatie van diverse buitenlandse kazen en delicatessen. € 15,95 p.p.
Per 4 personen te bestellen



Bestel gemakkelijk en snel op
www.dorpsslagerij.nl

Rollades

Het pronkstuk van jouw kerstdiner

	PRIJS PER 100 GRAM
VARKENSSCHOUDER ROLLADE	€ 1,89
VARKENSFILET ROLLADE	€ 2,05
BUIKSPEK ROLLADE	€ 1,85
HALF OM HALF ROLLADE	€ 2,65
RUNDERSTOOF ROLLADE	€ 2,95
ROLLADE VAN STAARTSTUK	€ 3,99
KALFSLENDE ROLLADE	€ 5,15
RUNDERLENDE ROLLADE	€ 4,49
LAMSBILLETJE ROLLADE	€ 4,25
KIP ROLLADE	€ 1,95
KALKOEN ROLLADE	€ 2,15

TE BESTELLEN PER 1000 GRAM

Wild Specialiteiten

Liefhebbers van wild opgelet!

Wildproducten zijn helaas niet vooraf te bestellen voor de kerstdagen. Maar geen zorgen: in onze winkels is er volop gelegenheid om ons wildassortiment te bekijken en jouw favoriet uit te kiezen!

Denk bijvoorbeeld aan wildzwijn, hert, ree, haas, fazant, eend en struisvogel.

Kom gerust langs, we helpen je graag verder!

Kerst Kalkoen

Een feestelijke eyecatcher op tafel!

Een prachtige kerstkalkoen, rijkelijk gevuld met een bijzondere combinatie van gekruid gehakt, verfijnde truffel, knapperige pistache, gerookte Parmaham en extra malse kalkoenfilet. Een heerlijke samensmelting van smaken die zorgt voor een culinair hoogtepunt tijdens het kerstdiner.

Een feestelijke blikvanger waar je gasten gegarandeerd voor aanschuiven!

Geschikt voor 6 personen

€ 89,95



Kerst

Zoals het bedoeld is

Kerst is zoveel meer dan lekker eten. Het is de tijd van samenkomen, genieten en even stilstaan bij de kleine, mooie momenten. De geur van een heerlijk kerstgerecht in de oven, de tafel die feestelijk wordt gedekt, kaarsjes die branden en natuurlijk die ene kerstklassieker die ieder jaar weer op tafel verschijnt.

Misschien beginnen jullie de dag traditiegetrouw met een uitgebreid kerstontbijt, staat gourmetten met de hele familie al weken op de planning of wordt opa's favoriete rollade ieder jaar weer met liefde bereid. Juist die vertrouwde tradities maken kerst zo bijzonder. En of je nu kiest voor een uitgebreid kerstdiner, een gezellige borrel of lekker lang tafelen: het draait om samen zijn, mooie herinneringen maken en vooral heel veel genieten.

Wij helpen je graag om daar iets lekkers van te maken. Want zeg nou zelf: kerst is toch nóg gezelliger met iets bijzonders op tafel?

Maak er samen een heerlijke kerst van!

Vleeswaren

Pure kwaliteit, plakje voor plakje

KERST TRIO

100 gram Boerenham
100 gram Gebr. rosbief
100 gram Runderrookvlees

€ 9,95

BUITENLANDSE VLEESWAREN TRIO

100 gram Truffelsalami
100 gram Spinata romana
100 gram Prosciutto di Parma

€ 14,95

SALADE TRIO

Bakje Filet american
Bakje Carpaccio salade
Bakje Ei-truffelsalade

€ 8,95

Kerst

Puzzel

X	S	N	E	C	C	C	S	T	D	F	B	N	S	M	L	I	F
B	E	E	N	H	A	M	A	T	O	L	I	E	B	O	L	S	G
I	E	T	O	O	T	N	E	R	R	E	T	S	Y	U	C	N	O
E	S	N	A	C	E	S	O	E	P	G	Y	O	X	T	R	E	N
R	E	I	D	O	R	P	S	S	L	A	G	E	R	I	J	E	T
S	J	L	K	L	I	J	T	U	Q	D	C	A	D	E	A	U	B
K	P	L	G	A	N	N	W	O	I	G	A	C	N	J	I	W	I
E	A	N	A	D	G	E	H	P	T	K	J	B	I	G	A	W	J
K	H	A	K	E	I	G	J	K	T	V	A	T	H	O	R	S	T
L	Y	M	S	N	K	E	R	S	T	B	A	L	X	U	S	D	N
Z	D	T	C	G	S	A	R	O	L	L	A	D	E	R	A	X	P
V	O	S	T	A	E	E	E	S	N	F	R	W	W	M	L	L	X
O	O	R	A	P	K	A	A	R	S	R	A	R	E	E	A	V	P
E	R	E	B	M	E	C	E	D	X	R	A	C	S	T	D	B	E
D	B	K	R	A	N	S	J	E	M	E	J	A	E	S	E	F	O
I	N	L	H	H	G	M	G	T	W	N	D	A	B	E	S	U	N
O	O	T	Q	C	S	E	E	L	V	I	U	G	V	O	V	H	S
P	L	A	I	D	B	E	M	B	Y	D	O	A	I	S	B	R	O

BAARN	DECEMBER	KAAS
BEENHAM	DINER	KALKOEN
BIER	DIPJES	KERSTBAL
BROOD	DORPSSLAGERIJ	KERSTKAART
CADEAU	FILMS	KERSTMAN
CARPACCIO	GLUWEIN	KRANSJE
CATERING	GOURMET	LINTEN
CHAMPAGNE	HAPJES	
CHOCOLADE	KAARS	



Bestel gemakkelijk en snel op www.dorpsslagerij.nl

Openingstijden

DORPSSLAGERIJ SOEST

MAANDAG	21-12	11.00 - 19.00 UUR
DINSDAG	22-12	08.30 - 19.00 UUR
WOENSDAG	23-12	08.30 - 19.00 UUR
DONDERDAG	24-12	08.30 - 17.00 UUR
VRIJDAG	25-12	GESLOTEN
ZATERDAG	26-12	GESLOTEN
ZONDAG	27-12	GESLOTEN
DONDERDAG	31-12	08.30 - 16.30 UUR

BESTELLINGEN VOOR 24 DECEMBER MOETEN WORDEN OPGEHAALD AAN DE LAANSTRAAT 102A IN BAARN

DORPSSLAGERIJ VATHORST

MAANDAG	21-12	11.00 - 19.00 UUR
DINSDAG	22-12	08.30 - 19.00 UUR
WOENSDAG	23-12	08.30 - 19.00 UUR
DONDERDAG	24-12	08.30 - 17.00 UUR
VRIJDAG	25-12	GESLOTEN
ZATERDAG	26-12	GESLOTEN
ZONDAG	27-12	GESLOTEN
DONDERDAG	31-12	08.30 - 16.30 UUR

BESTELLINGEN VOOR 24 DECEMBER MOETEN WORDEN OPGEHAALD AAN DE VAN TUYLLSTRAAT 1C IN HOOGLANDERVEEN

Column

En dan is het ineens weer zover: Kerstmis staat voor de deur! Terwijl de meeste mensen langzaam beginnen na te denken over wat er dit jaar op tafel moet komen, staan wij bij De Dorpsslagerij alweer in de startblokken. Sterker nog, wij rollen rechtstreeks van de grote verbouwing in Soest de kerstdagen in. Even rustig bijkomen? Dat woord kennen we eigenlijk niet zo goed.

Maar eerlijk is eerlijk: na de afgelopen weken voelt het alsof we al maanden in kerstsferen leven. Dus wat dat betreft zijn we uitstekend voorbereid. Een beetje extra drukte kunnen we er nog wel bij hebben. Denken we…

Want kerst bij de slagerij betekent natuurlijk maar één ding: bestellingen! Heel veel bestellingen! Kalkoenen, rollades, gourmetpakketten, hapjes, salades en natuurlijk alles wat er verder nodig is om de familie aan een feestelijk kerstdiner te krijgen. Onze klanten weten ons gelukkig weer te vinden. En daar worden we oprecht blij van. Al moeten we soms even diep ademhalen als de bestellingen zich beginnen op te stapelen.

Achter de schermen is het inmiddels een gezellige georganiseerde chaos. Xavier is bijvoorbeeld al weken bezig met zijn perfecte kerstkalkoen. En als hij ergens voor gaat, dan gaat hij er ook écht voor. Die kalkoen moet kloppen. We vermoeden dat hij inmiddels meer over kalkoenen weet dan de kalkoen zelf. Misschien krijgt dat beest straks nog een persoonlijke kersttoespraak.

Ook in de keuken wordt er hard gewerkt. De meiden zijn druk bezig met het uitproberen van alle soepen. Want ja, er moet natuurlijk wel iets lekkers in de soepkommen van onze klanten terechtkomen. Dat testen gaat overigens niet altijd zonder slag of stoot. Bij het uitscheppen vliegt de soep nog net niet om de oren. We noemen het maar kwaliteitscontrole met een spatje extra enthousiasme. Al is het soms verstandig om op gepaste afstand te blijven staan.

En ondertussen loopt de planning gewoon door. Bestellingen noteren, voorbereiden, snijden, koken, braden, verpakken en vooral niets vergeten. Want op eerste kerstdag ontdekken dat er nog ergens een bestelling ontbreekt, is niet bepaald onze favoriete kersttraditie.

Toch kijken we er ieder jaar weer naar uit. Want hoe druk het ook wordt, hoe lang de dagen soms zijn en hoe vaak we elkaar achter de schermen ook tegenkomen met een blik van 'komt dit ooit nog goed?', het blijft een van de mooiste periodes van het jaar.

We doen het met elkaar, met plezier, met liefde voor ons vak en vooral voor al onze klanten.

Dus lieve klanten: wij staan weer voor jullie klaar! Met volle energie en hopelijk zonder al te veel soep in onze haren.

Maak er samen mooie, smakelijke kerstdagen van. En onthoud: achter ieder heerlijk kerstdiner staat een slager die waarschijnlijk al drie dagen niet meer weet welke dag het is.

Fijne kerstdagen allemaal!

Liefs

Saskia






Maikel




Pretie


Henk


Fijne
Geniet van elkaar, de gezelligheid
Eet smakelijk, geniet volop en vergeet
m
Bedankt voor jullie vert
Ve
Het hele team


















kerstdagen!

en natuurlijk al het lekkers op tafel.
vooral niet: met kerst mag het best een onsje
eer zijn!

rouwen en alle bestellingen!

el liefs,
van De Dorpsslagerij!



