Kerstbrochure

2026



wolfhagen

KWALITEITSSLAGERIJ ▪ TRAITEUR ▪ CATERING

"The most wonderfull time of the year"

Welkom in onze Kerstbrochure 2026.
Boordevol feestelijke inspiratie,
heerlijke gerechten & culinaire klassiekers.
Of u nu gaat voor een klein diner
of een uitgebreid feestmaal.
Met onze gerechten maakt u van Kerst
iets onvergetelijks.



Bestellingen

Plaatsen & Ophalen

Kerstbestellingen kunnen geplaatst worden tot en met **zaterdag 12 december 24:00 uur** via onze webshop.

U kunt uw kerstbestelling afhalen **op donderdag 24 december van 7.00-13.00u** aan de zijkant van onze slagerij. Onze winkel is ook gewoon geopend.

Tijdens de Kerstdagen bezorgen wij niet.
25, 26 & 27 december zijn wij gesloten.

Smakelijke Kerstdagen

www.wolfhagen.nl

0475 – 461 402

Hoofdstraat 25
6051 AJ Maasbracht

Aperitief hapjes

Hartige snacks

Ham & kaas rolloux
Kaas rolloux
Quiche Lorraine (klein) (⌀ 8cm)
Vegetarische quiche (klein) (⌀ 8cm)
Ragout rolloux (kippenragout met bladerdeeg)
Sneetje Hawaï
Saucijzenbroodje
Worstenbroodje

Hartige taarten (+/- 600 gram)

Quiche Lorraine taart met ham, kaas, spekjes & prei
Hartige taart met ham, kaas, tomaat & prei
Hartig taartje met Franse kazen
Hartig taartje met paddenstoelen
Hartig taartje met Noorse zalm & rivierkreeftjes

Charcuterie schaal - 5-7 pers

Olijven, Parmaham, mortadella
Truffelsalami, Italiaans worstje, Bourgondische paté
3 soorten Franse kaas, Cornichons & Amsterdamse ui
Roggebrood & stroop

Italiaanse tapas schaaltje - 5-7 pers

Olijven, scampi spiesjes, vitello tonnato rolletje
Parmaham, pittige gehaktballetjes,
gevulde peppadews met roomkaas, kipspiesjes

= vegetarisch

Koude & warme voorgerechten

Koude voorgerechten

Porties per persoon

Carpaccio van ossenhaas (alleen vlees)
Aanvulling sla, truffelmayo, pijnboompitjes, Parmezaan

Vitello tonnato (alleen vlees)
Vitello tonnato (compleet opgemaakt)

Zalmcocktail
Salade van gepocheerde zalm met cocktailsaus

Cocktail van scampi & rivierkreeftjes
Salade van scampi & rivierkreeftjes met cocktailsaus

Kipcocktail
Salade van gegrilde kipfilet met kerriesaus

Vistrio
Paling, gerookte zalm & Hollandse garnalen met sausjes

Warme voorgerechten

Porties per 300 of 600 gram

Kippenragout
Kalfsragout
Pasteibakje

Scan deze code voor onze prijzen
of ga naar www.wolfhagen.nl

Huisgemaakte soepen

Per liter of halve liter

Bospaddenstoelensoep
Champignonsoep
Chinese kippensoep
Chinese tomatensoep
Courgettesoep
Erwtensoep
Gebonden tomatensoep met balletjes
Goulashsoep
Heldere tomatensoep met groenten en balletjes
Kippensoep
Kreeftensoep
Mexicaanse kippensoep
Minestronesoep
Ossenstaartsoep
Paprikasoep
Runderbouillon
Servische bonensoep
Uiensoep
Wildbouillon

Scan deze code voor onze prijzen
of ga naar www.wolfhagen.nl



Overheerlijke hoofdgerechten

Porties per persoon

Kabeljauw met Hollandaisesaus
Vispotje met kreeftensaus *(zalm, kabeljauw & scampi)*
Zalm met vissaus

Biefstuk met rode wijnsaus
Eendenborst met sinaasappelsaus
Hertenbief met veenbessensaus
Konijnenbout in 't zuur
Wildzwijn medaillons met paddenstoelensaus

Feestelijke Bijgerechten

Porties per 250 of 500 gram

Aardappel puree
Aardappel gratin
Gebakken aardappel wedges
Roseval aardappeltjes
Orzo (rijstpasta) met paddenstoelen en truffel

Mix van venkel, courgette, wortel & zongedroogde tomaat
Geroosterde bloemkool en broccolimix met bechamel & hazelnoten
Knolselderij, pompoen & spruiten
Gekarameliseerde witlof met brie & cranberries
Erwtjes & worteltjes
Boontjes met spekjes
Rode kool
Spruitjes
Stoofpeertjes

"Maak uw Kerstmenu compleet met onze feestelijke bijgerechten"

Bovenstaande gerechten zijn kant en klaar en hoeft u enkel nog op te warmen.

Scan deze code voor onze prijzen
of ga naar www.wolfhagen.nl



Nagerechten om van te smullen

Aardbeien mousse
Caramel mousse
Chocolade mousse
Frambozen mousse
Hazelnoot mousse
Kersen mousse
Mokka mousse
Panna cotta
Perzik mousse
Sinaasappel mousse
Tiramisu
Witte chocolade mousse

Ambachtelijke koude schotels & vissoorten

Porties per persoon

Koude schotel basis
Gegarneerd met groente en fruit,
hamrolletje met asperge en een gevuld eitje

Koude schotel deluxe
Gegarneerd met salades, gegrilde ham, gebraden karbonade, paté,
meloen met Ardenner ham, hamrolletje met asperge en een gevuld eitje

Koude vis schotel
Aardappelsalade gegarneerd met asperges met gerookte zalm,
gevulde tomaat met garnalen, gepocheerde zalm, forel, gevuld eitje,
afgegarneerd met groenten

Koude vissoorten
Gepocheerde zalm met cocktailsaus
Gerookte zalm met cocktailsaus
Garnalen met cocktailsaus
Gerookte paling
Gerookte forel

Tip van Camiel

"Maak van onze koude schotels een
compleet buffet & combineer ze met een
van onze heerlijke warme vleesgerechten"

Warme vleesgerechten

Porties per 300 of 600 gram

Boeuf bourguignon
Carbonade met champignonroomsaus
Duiveltjesvlees
Gehaktballetjes in tomatensaus
Goulash
Kalfstong met champignonroomsaus
Kalfsragout
Kalkoen in cranberrysaus
Kippenragout
Kip stroganoff
Runderpoulet in champignonroomsaus
Varkenshaas in champignonroomsaus
Varkenshaas in mosterdsaus
Varkenshaas in pepersaus
Zuurvlees
Wildgoulash
Hazenpeper

Bovenstaande gerechten zijn kant en klaar en hoeft u enkel nog op te warmen.
** Wij adviseren 300 gram vlees per persoon.*

Losse hapjes & broodgerechten

Gevuld eitje (per 6 stuks)
Hamrolletje met asperge (per 6 stuks)
Gevulde tomaat met garnalen

Gemengde olijven
Zongedroogde tomaatjes
Gevulde peppadews
Brie
Diverse soorten pate's
Uitjes monegask

Griekse koolsalade
Meloenkomkommer salade
Bleekselderij-appel salade

Gesorteerde mini broodjes
Stokbrood groot wit of bruin
Kruidenboter
Tapenade

Feestelijk borrelen met onze warme hapjesschalen

Oven snackschaal - 4-6 pers
Gebraden gehaktballetjes
Grillworst
Kip kluifjes
Gebraden kippeling
Gebraden spareribs
Kip spiesjes
& dipsausje

Hartige hapjesschaal - 3-4 pers
Mini saucijzenbroodjes
mini worstenbroodjes
mini Italiaanse broodjes
mini quiche
mini cajunschijf

Opwarminstructie hapjesschalen

20 minuten op 160 graden in een voorverwarmde oven

Vers vlees specialiteiten

Rundvlees
Ossenhaas
Ribeye Black angus
Bavette
Picanha
Kogelbief
Entrecote (lende)
Rosbief
Runder braadvlees
Ossenstaart

Kalfsvlees
Kalfshaas
Kalfsoester
Kalfsschnitzel
Kalfskotelet
Kalfstong
Kalfsschenkel (osso bucco)
Kalfslever

Varkensvlees
Varkenshaas
Karbonade
Mergballetjes

Lamsvlees
Lamskoteletjes
naturel / gemarineerd
Lamsrack
Lamslende
Lamsbout
Lamsschouder

Wild & gevogelte
Kipfilet
Kalkoenfilet
Hele braadkip naturel / gekruid

Konijnenbouten
Hazenbouten
Hazenrug
Hazenrugfilet
Wildzwijn medaillon
Hertenbiefstuk

Rollades & sauzen

Rollades
Rollade van kalfsvlees
met Pesto, sali & Serranoham

Rollade van kalkoen
met appel, rozijnen, kersen & ontbijtspek

Rollade van rosbief
met rucola, zontomaat, oude kaas,
pijnboompitjes & pancetta

Rollade van varkensvlees
met vers spek & grillkruiden

Warme sauzen
Porties per 250 of 500 gram

Champignonsaus
Peperroomsaus
Rode wijnsaus
Stroganoffsaus
Hollandaisesaus
Vissaus

Scan deze code voor onze prijzen
of ga naar www.wolfhagen.nl

Alles voor gourmet & fondue

Gourmetparty basis
Kipfilet, biefstuk, varkenshaas, chipolata, hamburger,
shoarma & gerookt spek

Gourmetparty deluxe
Lamskotelet, ossenhaas, kalfshaas, varkenshaas, kipfilet,
chipolata & gerookt spek

Gourmetparty kids
Chipolata, kipfilet, hamburger, ontbijtspek

Visparty
Zalm, witvis & scampi's

Gourmetparty vega
Vegaburger, gevulde champignon met roomkaas, groentenspies,
rösti & geitenkaas met courgette

Gourmetparty compleet
Zigeunersaus, cocktailsaus & knoflooksaus, gekookte aardappeltjes,
Paprika, champignons & ui, ananas & perzik, 3 soorten rauwkost,
Stokbrood, kruidenboter & margarine.

Fondueparty
Kipfilet, biefstuk, varkenshaas, Bretons gehakt, slavinkje & tartaar

Fondueparty compleet
Zigeunersaus, cocktailsaus & knoflooksaus,
Aardappelsalade, koude schotel, fruitcocktail & 3 soorten rauwkost,
Stokbrood, kruidenboter & margarine.

= vegetarisch



Openingstijden

Maandag 21 december van 07.00 – 18.00u
Dinsdag 22 december van 07.00 – 18.00u
Woensdag 23 december van 07.00 – 18.00u
Donderdag 24 december van 07.00 – 13.00u
Vrijdag 25 t/m zondag 27 december gesloten

Maandag 28 december van 07.00 – 18.00u
Dinsdag 29 december van 07.00 – 18.00u
Woensdag 30 december van 07.00 – 18.00u
Donderdag 31 december 07.00-13.00u

1 tot en met 3 januari zijn wij gesloten

Kerstbestellingen kunnen geplaatst worden tot zaterdag 12 december 24:00 uur via onze webshop

Hoofdstraat 25
6051 AJ Maasbracht

T 0475 – 461 402
www.wolfhagen.nl

facebook.com/slagerijwolfhagen
@slagerijwolfhagen

Scan mij

wolfhagen
KWALITEITSSLAGERIJ ▪ TRAITEUR ▪ CATERING