

Gelieve de buffetten min.
1 WEEK
op voorhand te bestellen aub.

FIJN VERZORGDE KOUDE BUFFETSCHOTELS
(MIN. 4 PERS.)

BUFFET 1 (MIN. 4 PERS.) € 21.95/pers.

Hespenrolletje met asperges
perzik gevuld met tonijn, gevuld eitje,
kip, rosbief en gebraad (varkens+kalkoen)
Assortiment verse groenten,
Aardappel- en pastasalade
Sausen : Cocktail en Tartaar

BUFFET 2 (MIN. 4 PERS.)

€ 23.50/pers.
Idem als buffet 1 +
Forel (gerookt)
Zalm (gerookt)
Zalmmousse
Scampi's

GROENTENSCHOTELS (MIN. 2 PERS.)

- Wortelen, koolsalade, tomaten, komkommer, boontjes, aardappelsla en pastasla — **€ 6.95/pers.**
- Assortiment van warme groenten: Boontjes, witloof, worteltjes — **€ 6.95/pers.**
- Gevulde appel met veenbessen — **€ 2.95/stuk**

VEGGIE GERECHTEN
eveneens verkrijgbaar in onze winkel.

EEN LEKKER WIJNTJE MAG NIET ONTBREKEN
Champagne (Gobillard) ▸ Cava ▸ Zeer lekkere rosé wijn Pinot Noir

ONZE SPECIALITEIT
KEMPISCH NATUURVLEES

- Wit Blauw runds
- Limousin kalfs
- Rosbief
- Kotelet Duroc
- Côte à l'os
- Filet pure
- Gebraad
- Fricassée

BELANGRIJK !

Gelieve al het porselein en inox schotels terug te brengen uiterst 3 dagen na afhaling met je bestelmail als bewijs.

ONLINE BESTELLEN

Stap 1
- Scan de QR-code of surf naar **www.slagerijrafboen.be/bestel**
- Plaats je bestelling voor Kerstmis of Nieuwjaar.

Stap 2
- Kies je afhaaldatum, selecteer je gerechten en vul je gegevens in.

Stap 3
Je kan op 2 manieren betalen:
- Betaal meteen online, je bestelling is direct goedgekeurd.
- Betaal in de winkel binnen 3 dagen na het plaatsen van je bestelling.

Let op! Bestellingen die niet op tijd betaald zijn, worden niet verwerkt.

Stap 4
Na het bestellen ontvang je een mail met je bestelling. Druk deze af en breng hem mee op je gekozen afhaaldatum.

Let op! Zonder deze mail op papier kunnen we je bestelling niet meegeven. De mail tonen op je smartphone volstaat niet.

Hulp nodig bij het bestellen?
Online bestellen heeft onze voorkeur. Lukt het je niet om online te bestellen? Dan helpen we je graag verder in de winkel.

IEDERE DONDERDAG
FRIKADELLEN



1 kg kopen +1 kg GRATIS

BEENHOUWERIJ - CHARCUTERIE

Raf Boen

VAN BOER TOT BORD
NATUURLIJK PLATTELAND RUNDSVLEES

2026 - 2027





BOUDEWIJNSTRAAT 13
2280 GROBBENDONK
TEL. 014/51 78 03

OPENINGSUREN
Maandag gesloten
Dinsdag t.e.m. vrijdag :
8.00u - 12.30u en van 13.30u - 18.00u
Zaterdag : 8.00u - 17.00u doorlopend
Zondag : 7.30u - 12.30u • 1 januari gesloten



Plaats je bestelling online

WARME APERITIEFHAPJES

Kaas/ham hapje	€ 1.15/stuk
Kipvideetje	€ 1.15/stuk
Kaasvideetje	€ 1.15/stuk
Bolognaisehapje	€ 1.15/stuk
Worstenbroodje	€ 1.15/stuk
Mini Pizza	€ 1.15/stuk

Mini hapjes ± 15 minuten op te warmen op 160° in oven.

SOEPEN

Jacht bospaddestoelensoep	€ 4.90/liter
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4.80/liter

VOORGERECHTEN

Scampi's in duivelsausje met mediterane groentjes	€ 8.50/pers.
Tongrolletjes met fijne groentjes	€ 8.50/pers.
Huisbereide rundscarpaccio met z'n garnituren	€ 8.50/pers.
Kaaskroket (per 4 stuks)	€ 10.85/4 st.
Kaashorentje met hesp (per 2 stuks)	€ 7.50/2 st.
Vitello Tonnato	€ 8.50/pers.

Borg voor porselein € 5.00

FEESTMENU

Maak een keuze uit ons uitgebreid assortiment en stel zelf je menu samen.

HOOFDSCHOTELS MET VLEES

	(MIN. 2 PERS.)
Kalkoengebraad met champignonsaus	€ 14.95/pers.
Konijn op grootmoeders wijze met wintergroenten	€ 18.95/pers.
Varkenshaasje met champignonsaus en appeltjes	€ 18.95/pers.
Varkenswangetjes op de wijze van Nicolas met warme groenten	€ 18.95/pers.

Verse kroketten zijn in de prijs inbegrepen : 8 stuks per pers.

HOOFDSCHOTELS MET VIS

	(MIN. 2 PERS.)
Filetjes van tong gevuld met zalm in zacht vissausje met puree	€ 18.50/pers.
Scampi's in roze pepersaus met kroketten	€ 18.50/pers.

HOOFDSCHOTELS MET WILD

	(MIN. 2 PERS.)
Wildstoofpotje met gevulde appeltjes	€18.50/pers.
Coq au vin van de chef met appeltjes	€ 16.50/pers.

Gratin is in de prijs inbegrepen.

OOK APART TE VERKRIJGEN

- Verse aardappelkroketten, Verse puree, Gratin
- Gevulde appel met veenbessen
- Bereide kalfsfricassée, Videevulling
- Kaasschotel, Rijstpap, Chocomousse, Tiramisu

VACUÜM VERPAKKING

Al onze gerechten worden vacuüm verpakt zodat je ze vacuüm kan opwarmen. De gemakkelijkste manier op de vacuüm verpakte gerechten op te warmen is in water van 80° tussen 20 en 25 minuten naargelang het aantal personen.



FEESTKALKOEN

Gevuld met kalkoengehakt.
De kalkoen gedurende 3 uur in een oven van 170° klaarmaken.

GEZELLIG TAFELEN

FONDUE + GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 15.50/pers.

Malse, sappige vleesblokjes die je laat bakken in hete olie.

Verschillende soorten vlees :
Runds, Kip, Varken, Slavink, Bolletjes

GOURMET + GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 16.50/pers.

Samen met je gasten, bak je 10 verschillende vleessoorten in mini-pannetjes:

Biefstuk, Kipfilet, Varkenslapje, Kalfslapje, Spek, Chipolata, bbq worstje, Hamburger, Slavink, Reepjes

WILDGOURMET + GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 22.50/pers.

Everzwijnfilet, Hertenfilet, Eendenfilet, Parelhoenfilet, Wildburgertje Boontjes met spek, Champignons, Krieltjes

TEPPANYAKI + GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 16.50/pers.

Vlees bakken op een ijzerplaat (Teppan) met assortiment groenten.

Biefstuk, Kipfilet, Varkenslapje, Kalfslapje, Spek, Chipolata, bbq worstje, Hamburger, Slavink, Reepjes

STEENGRIL + GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 18.50/pers.

Vlees bakken zonder boter of vet.

5 verschillende soorten vlees :
Biefstuk, Kipfilet, Varkenshaasje, Brochette, Kalfslapje

KOUDE SAUSEN

€ 13.90/kg

tartaar, cocktail, barbecue, zigeuner,...

WARME SAUSEN

€ 17.80/kg

bearnaise, jager, champignon, wildsaus