

nili's FEESTDAGEN 2026

MOOI VLEES VOOR MOOIE MOMENTEN

ERKEND AMBACHT

FEESTEN BEGINT BIJ GOEDE PRODUCTEN

NILI'S – MET ZORG GESELECTEERD

Bij Nili's selecteren we met passie de beste vleeswaren, verfijnde delicatessen en huisbereide gerechten voor uw feesttafel. Traditionele kwaliteit, met een moderne toets.



APERITIEF

DE PERFECTE START VAN UW FEEST

Aperoplank (minimum 2 pers.) — **€ 12,50 / PP**
Een gezellige selectie fijne vleeswaren, kazen en aperitiefhapjes met lekkere garnituren.

Aperoplank Deluxe (minimum 2 pers.) — **€ 16,50 / pp**
Een royale selectie fijne vleeswaren, kazen en verrassende delicatessen, feestelijk afgewerkt.

Nili's Hot Bites (minimum 2 pers.) — **€ 18,95 / box**
12 warme feesthapjes, klaar om thuis in de oven te schuiven: mini-worstenbroodjes, mini vol-au-ventjes en kippenspiesjes.

SOEPEN

Romige tomatensoep met balletjes — **€ 7,50 / L**

Romige bospaddenstoelensoep met truffel — **€ 9 / L**

GOURMET & FONDUE

SAMEN GENIETEN, OP UW MANIER

Fondue Junior **€ 9,50 / pp**
Chipolataworstjes en gehaktballetjes.

Fondue **€ 12,50 / pp**
Kipfilet, biefstukblokjes, chipolataworstjes en gehaktballetjes.

Gourmet Junior **€ 10 / pp**
Chipolataworstjes, rundshamburgertjes en kaasburgertjes – 2 stuks per persoon.

Gourmet Nili's **€ 13 / pp**
Biefstuk, gemarineerde kip, kaasburger, chipolata, rundsburger, kipgyros en kalkoenbrochette.

Gourmet Deluxe **€ 16 / pp**
Biefstuk, lamskotelet, kalkoenbrochette, kipgyros, chipolata, cordon bleu, kaasburger en rundsburger.



WINTER BBQ

OOK IN DE WINTER MAG HET VUUR AAN

Côte à l'os Wit-Blauw ± 1 kg **€ 32,50 / pp**
Met Nili's kruidenmix, warme saus naar keuze, sla, tomaat en verse frieten of krieltjes met look en rozemarijn.

Minimum 2 personen.
Supplement € 20 per côte à l'os voor één van onze gerijpte rassen.



KOUDE SCHOTELS

KLASSIEK, ROYAAL EN VERZORGD

Koude schotel vlees € 21 / pp
Gebakken rosbief, gekookte ham, Italiaanse delicatessenham, Sopressa salami met meloen, kippenwit, Veurnse witte worst, varkensrillette en mosterdspek. Inclusief koude groenten, aardappelsalade en sausjes.

Koude schotel vlees & vis € 26 / pp
Assortiment fijne vleeswaren aangevuld met gestoomde zalm, gerookte zalm en langoustine in de look. Inclusief koude groenten, aardappelsalade en sausjes.

KAASPLANK

OM SAMEN TE GENIETEN

Kaasplank 300 g € 17,50 / pp
Een uitnemende selectie kazen van diverse origine, aangevuld met vers fruit, noten en gedroogd fruit, om samen te genieten.



GROENTENSCHOTELS

VOOR BIJ UW FEESTTAFEL

Koude groenten € 7,50 / pp
Geraspte wortels, sla, tomaten, boontjes en koude aardappelen.

Warme groenten € 8,50 / pp
Boontjes met spek, jonge wortelen en gestoofd witloof.

NILI'S GAAT IN ZEE MET DE MIENE NIEUWPOORT

de MIENE vishandel

VERS UIT DE ZEE, FEESTELIJK OP TAFEL

Noorse schotel — € 31,25 / pp
Artisanaal gerookte zalm, gerookte heilbot, forelfilet, palingmootjes, makreelreepjes, sprotfilets, zalmtartaar + bijhorende garnituur.

Zeevruchtenschotel — € 30,25 / pp
Oesters, wulkjes, kreukels, Nieuwpoortse garnalen, koningsgarnalen, krabbenpoten, langoustines, enz. ... citroenpartjes & 3 sausjes.

Zeevruchten royal — € 47,50 / pp
½ kreeft, oesters, wulkjes, kreukels, Nieuwpoortse garnalen, koningsgarnalen, krabbenpoten, langoustines, enz. ... citroenpartjes & 3 sausjes.

Miene Millenium — € 51,25 / pp
½ kreeft, halve tomaat garnaal, zalm belle vue, duo van gerookte zalm en heilbot, oesters, langoustines, krabbenpoten, koningsgarnalen, vissalade, garnituur & 3 sausjes.



AARDAPPELGERECHTEN

KLASSIEK, ROYAAL EN VERZORGD

Verse frieten per kg verpakt	**€ 4,50/st**
Kroketten per 20 doosje	**€ 7,00**
Verse aardappelpuree	**€ 9,70/kg**
Dauphin aardappelen	**€ 10,70/kg**



VOORGERECHTEN

LICHTE GERECHTEN MET GROTE SMAAK

Rundscarpaccio — € 10 / pp
Flinterdun gesneden Wit-Blauw rundsvlees met Parmezaan, rucola, pijnboompitten en verfijnde kruidendressing.

Vitello Tonnato Nili's — € 15 / pp
Mals rosé gebraden kalfsvlees met romige tonijncrème, kappertjes en een frisse feestelijke toets.

Zalmpannetje — € 10,50 / pp
Zachte zalm in romige vissaus, verfijnd afgewerkt met fijne groenten.

Sint-Jacobsschelp — € 13,50 / pp
Sint-jakobnootjes in een verfijnde romige saus met fijne groenten, feestelijk gegratineerd in de schelp.



HOOFDGERECHTEN

FEESTELIJK GENIETEN VAN PURE KWALITEIT

Feestelijke filet van fazant — € 19,75 / pp
Met bospaddenstoelen, blond bier, wintergroenten en kroketten of dauphin aardappel.

Feestelijke vol-au-vent — € 19,95 / pp
van fazant en hoevekip met champignons & truffel, pureeaardappelen

Varkenswangetjes — € 22,90 / pp
Langzaam gegaard met Oyenkerke bier, wintergroenten en kroketten of gratin dauphinois.

Stoofpotje van hert — € 21,85 / pp
Met rode wijn, veenbessen en champignons. Met wintergroenten en kroketten of gratin dauphinois.

Runderwang — € 25,85 / pp
Traag gegaard met pepersaus, wintergroenten en kroketten of gratin dauphinois.

Voor de visliefhebber — € 24,50 / pp
Vispannetje met zalm, kabeljauw en scampi in een fijne groentensaus met puree-aardappelen.

Bouillabaisse — € 26,50 / pp
(rouille en half stokbrood pp inbegrepen)



NILI'S FEESTMENU (min. 2 pers.) € 50 / pp

EEN COMPLETE BELEVING

Aperitief
Aperoplank Deluxe

Voorgerecht
Rundscarpaccio

Hoofdgerecht
Varkenswangetjes met Oyenkerke bier,
wintergroenten en kroketten of gratin dauphinois.

Dessert
Chocolademousse met crumble

FEESTELIJK GEVULDE KALKOEN

EEN KLASSIEKER DIE BLIJFT VERRASSEN
Enkel te verkrijgen op 24/12. Bestellen vóór 15/12.

Gevulde kalkoen – 3,5 kg € 65 / stuk
Voor ca. 8 personen. Feestelijke vulling van varkens- en kalfsgehakt, verfijnd met appel en veenbessen.

Gevulde kalkoen – 4,5 kg € 85 / stuk
Voor ca. 10 à 12 personen. Enkel verkrijgbaar voor 24/12. Bestellen vóór 15 december is noodzakelijk.





OOK TIJDENS DE FEESTDAGEN

Ook tijdens de feestdagen blijft onze toonbank ruim gevuld met vers vlees. Van een mooie côte à l'os of feestelijke steak tot Brasvar–varkensvlees, gevogelte en andere specialiteiten.

Ook groot en klein wild is verkrijgbaar op bestelling. Vraag gerust naar de mogelijkheden – wij helpen je graag bij het samenstellen van jouw feestmenu.

Om iedereen de beste kwaliteit en zijn favoriete stuk te garanderen, vragen wij om tijdig te bestellen. Zo kunnen wij alles met de grootste zorg voor jullie voorbereiden.

VOOR KERSTAVOND

Graag bestellen vóór 19 december 12u30

VOOR OUDEJAARSAVOND

Graag bestellen vóór 26 december 12u30

Bestellen kan via **058/62 32 67**
via onze webshop: **www.slagerij-nilis.be**
of **slagerij.nilis@telenet.be**

Bestellingen worden persoonlijk beantwoord door ons.
Geen antwoord ontvangen is geen bestelling

AANGEPASTE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
21 DEC 8u - 12u30 14u - 18u	22 DEC 8u - 12u30 14u - 18u	23 DEC 8u - 12u30 14u - 18u	24 DEC 8u - 16u30	25 DEC GESLOTEN	26 DEC 8u - 12u30 14u - 18u	27 DEC 9u - 12u30
28 DEC 8u - 12u30 14u - 18u	29 DEC 8u - 12u30 14u - 18u	30 DEC 8u - 12u30 14u - 18u	31 DEC 8u - 16u30	1 JAN GESLOTEN	2 JAN 8u - 12u30 14u - 18u	3 JAN 9u - 12u30

WIJ WENSEN JULLIE PRETTIGE FEESTDAGEN TOE

Niek, Stephanie
en het hele team van Slagerij Nili's

nili's

Ooststraat 60, 8630 Veurne - Tel. 058 62 32 67
www.slagerij-nilis.be