

FEEST

FOLDER



KEURSLAGER KAREL EN HERLINDE
Willebroek

Aperitiefhapjes

Onderstaande hapjes op te warmen in een matig warme oven (175°C)
voor ongeveer 15 min.

Assortiment oven bladerdeeghapjes (15 st.) (kaas, garnaal, kip, champignon, zalm)	€ 14,25 / 15 st.
Huisgemaakte bladerdeeggebakjes met diverse vullingen	€ 0,95 / st.
Minipizza 10 stuks	€ 9,50 / 10 st.
Miniworstenbroodje 10 stuks	€ 9,50 / 10 st.
Minikaaskroketjes huisbereid	€ 24,00 / kg
Minigarnaalkroketjes huisbereid	€ 37,00 / kg
Scampispiesje met aardappelspaghetti	€ 1,85 / st.
Gegrilde aperoboutjes van het huis	€ 11,95 / kg
N Aperoglaasje st.-jakobsvrucht, broccolipuree en vissausje	€ 1,95 / st.
N Aperoglaasje gegaard spek, spruitjespuree en zachte mosterdsaus	€ 1,95 / st.
Borrelbord kaasblokjes, salamiblokjes, pikante balletjes, Serranoham, zongedroogde tomaat, olijfjes, feta, hespenworst met kruidenkaas, pensjes, uitjes, augurken, mosterd en zoveel meer ...	€ 8,95 / pers.

*Op zoek naar nog meer ideeën? Breng dan zeker een bezoekje in de winkel!
Wij bieden in de winkel ook tal van verse, huisbereide salades en heerlijke
wildpasteien voor uw toastjes, daarnaast ook koningsolijven, zongedroogde
tomaatjes, ansjovis, chorizo, kippenhapjes, truffelsalami, Vic Gigante, ...
om uw eigen aperitiefcreatie aan te vullen.*

Bubbels

Porto wit en rood	€ 16,50 / fles
Cava Iarboc	€ 14,50 / fles
Schuimwijn	€ 12,50 / fles

Feestsoepen

Feestelijke tomatenroomsoep met balletjes	€ 4,65 / l
Oostendse vissoep met garnaltjes	€ 8,95 / l
N Thaise rode currysoep met gerookte eendensnippers	€ 6,50 / l
N Courgettecrèmesoep met gerookte paling	€ 6,50 / l
Aspergesoep met zijn garnituur	€ 4,65 / l
Bospaddenstoelensoep met trappist	€ 4,65 / l

Gekookte soepballetjes zijn steeds apart verkrijgbaar!

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Meloen met parmaham en garnituur € 7,00 / pers.

Vitello tonnato: € 9,55 / pers.

Een Italiaanse klassieker van fijn rosé gebraden kalfsvlees, gepresenteerd op een porseleinen bord met een heerlijk sausje op basis van tonijn erbij.

Palet van wildpasteien met garnituur en confituren € 8,00 / pers.

Drie verschillende soorten wildpasteien gepresenteerd op een porseleinen bord met garnituur en bijpassende konfijten. Tip: serveren met geroosterd noten- of rozijnenbrood.

Koud vissersbordje € 9,75 / pers.

gerookte zalm, gerookte forel, gerookte heilbot, grijze garnaaletjes, en.., geschikt op een porseleinen bord, gegarneerd met fijngesnipperde ui en peterselie, vergezeld van enkele kerstomaatjes.

½ kreeft 'Belle Vue' € 18,75 / pers.

kreeft op bedje van garnituur met groentjes en heerlijke cocktailsaus

N Carpacciobordje van Belgische wit-blauw met garnituren € 8,80 / pers.

Zeer fijn gesneden eerste keus rundfilet geschikt op een porseleinen bord, vergezeld van een heerlijke vinaigrette, rucola en Parmezaanshilfers.

Garnalencocktail € 9,25 / pers.

WARM VOORGERECHTEN

Koninginnenhapje met kippenvidé en garnituur € 5,50 / pers.

Garnalenkroket € 4,15 / st.

Kaaskroket € 2,15 / st.

Scampi (5 st.) van de chef op een bedje van groene tagliatelle € 8,50 / pers.

Sint-jakobsschelpen € 8,75 / st.

Tongrolletjes (3 st.) met visserssausje, jonge bladspinazie en puree € 8,95 / pers.

BIJPASSENDE WIJN:

Witte wijn van het huis € 9,25 / fles

Al onze warme voorgerechten zijn geschikt in ovenvaste schotels, overgoten met de bijhorende saus en dienen enkel nog te worden opgewarmd (ong. 20 min.) in een voorverwarmde oven van 180 °C afgedekt met aluminiumfolie.

Hoofdgerechten

Al deze warme schotels zijn vergezeld van een aangepaste groentekrans en aardappelpuree.

VLEESGERECHTEN

Black Aberdeen chateaubriand	€ 18,55 / pers.
Rundtong in madeirasaus, champignons	€ 13,95 / pers.
Kalkoenfilet met druiven	€ 12,95 / pers.
Kalkoenfilet in champignon- of pepersaus	€ 12,95 / pers.
Opgevulde kalkoen filet met garnituur, saus naar keuze	€ 13,95 / pers.
Varkenshaasje van brasvarkentje met saus naar keuze	€ 12,95 / pers.
Lamskroon met graanmosterdsaus	€ 18,55 / pers.

WILDGERECHTEN

Wildstoofpotje met appel en winterse groentjes	€ 15,95 / pers.
Ardeens gebrad met jachtsaus, appel met veenbessen	€ 14,95 / pers.
Hertenkalffilet met wildsaus	€ 22,85 / pers.
Gebrad van everzwijn, roze pepersaus met cognac	€ 19,95 / pers.
Eendenborstfilet, roze pepersaus met cognac	€ 16,85 / pers.
Parelhoensuprême van de hoeve met wildgarnituur,	€ 16,95 / pers.

VISGERECHTEN

Vispannetje van de chef met groentekrans kabeljauw, tong, zalm, garnaal, scampi en puree	€ 18,95 / pers.
Kabeljauwhaasje met preisauz	€ 16,95 / pers.
Zalmfilet met fijne kruiden	€ 16,95 / pers.

BIJPASSENDE WIJN:

Rode huiswijn	€ 9,25 / fles
---------------	---------------

VERGEET OOK NIET TE BESTELLEN

Amandelkroket, chutney van appel en veenbessen (super bij wildgerechten), gevulde appel met veenbessen, kroketten, puree, gratinaardappeltjes

Opwarmingstip:

Verwarm de oven voor op 175°C. Leg aluminiumpapier over de ovenschotel en pak die zorgvuldig in. Wanneer de oven op temperatuur is, plaatst u de schotel in de oven en na 30 à 60 minuten (naargelang de hoeveelheid en volume die op de schotel ligt) is het gerecht klaar.



Hoofdgerechten per kg

(in doosverpakking zonder garnituur of groenten)

Kalkoenfilet met pepersaus	€ 15,95 / kg
Vidévulling	€ 14,95 / kg
Vis vol-au-vent	€ 19,50 / kg
Kalfsblanquette bereid met champignons en balletjes	€ 16,95 / kg
Ossetong in madeirasaus	€ 16,55 / kg
Duvelfricassee	€ 15,15 / kg
Kalkoenfilet met druivensaus	€ 15,95 / kg
Kalkoenstoofpotje met curry-roomsausje	€ 16,85 / kg
Konijnenbillen bereid	€ 25,13 / kg
Wildstoofpotje van hert	€ 24,55 / kg
Kipfilet met currysausje	€ 16,95 / kg
Runderstoofvlees bereid	€ 15,25 / kg
Cannelloni in Italiaanse tomatensaus	€ 18,05 / kg
Indische kip	€ 19,25 / kg

Feestmenu kerst en nieuwjaar

Verkrijgbaar vanaf minimum 2 personen.
€ 40,00 / pers.

Hapjes

3 warme apero hapjes per persoon

Voorgerecht

Garnalencocktail met Oostendse grijze garnalen

Soep


Courgettecrèmesoep met gerookte paling

Hoofdgerecht

Varkenshaasje met winterse groentjes
en afgespoten met aardappelpuree
champignonsaus of pepersaus
+ 5 aardappelkroketjes per persoon

Dessert

Kerst- of nieuwjaargebak



Traditiegetrouw: gevulde specialiteiten van het huis

Gelieve 7 dagen op voorhand te bestellen.

Rijkelijk gevulde kalkoen om zelf te braden (vanaf min 2.5 kg)	€ 19,65 / kg
Rijkelijk gevulde KIP om zelf te braden (4 tot 6 pers.)	€ 19,25 / kg
Kwartel gevuld	€ 18,95 / kg
Gevulde kalkoenfilet	€ 18,65 / kg
Gevulde parelhoen	€ 22,75 / kg

Voor de vullingen kan er gekozen worden tussen

- Hartige vulling (champignons, truffel, pistachenoot, spekjes en Cognac)
of
- Zoete vulling (fruit en Mandarin Napoleon)

Verse kalkoenen	€ 10,75 / kg
Verse kalkoenfilet	€ 15,45 / kg

Garnituren en sauzen

Aardappelkroketten	€ 0,33 / st.
Aardappelgratin	€ 9,55 / kg
Aardappelpuree	€ 6,50 / kg
Koude aardappelen	€ 8,55 / kg
Koude groenteschotel	€ 6,55 / pers.
Assortiment warme groenten	€ 7,85 / pers.
Fondueballetjes	€ 12,00 / kg
Spekvinken	€ 12,00 / kg
Peperroomsaus	€ 9,75 / kg
Champignonroomsaus	€ 9,75 / kg
Appelsiensaus	€ 9,75 / kg
Bearnaise	€ 10,45 / kg
Vissaus	€ 10,45 / kg
Wildsaus	€ 10,45 / kg
Vleesjus	€ 9,75 / kg
Eigenbereide koude sauzen	€ 7,25 / kg

Voor creatieve keukenprins(ess)en

Topkwaliteit vers vlees (bestel tijdig!)

Rund:

Belgisch wit-blauw vleesras: filet pur, filet mignon, tournedos, entrecote, rosbief, chateaubriand, zesrib, côte à los, gepelde biefsteak, stoofvlees, soepvlees, rundtong

Iers rundvlees:

Ierse filet pur, Ierse entrecote

Black Aberdeen (Schots vleesras):

entrecotes, filet pur, steaks

Rubia Gallega (Spaans vleesras):

entrecotes, filet pur, steaks

Kalf:

kalfsgebraad, kalfskotelet, medaillons, zwezeriken, nier, tong, ossobuco

Varken:

kerstgebraad, orloffgebraad, gevuld varkenshaasje

Lam:

lambout, lamzadel, lamsfilet, lamskotelet, lamskroon

Gevogelte:

kip, kalkoen, parelhoen, kwartels, kalkoenfilet, kipfilet, kalkoenvulling, duifjes

Wild:

Alle soorten vers wild te verkrijgen,
graag minimum 3 dagen op voorhand bestellen

Grootwild:

Ree	
Reerugfilet	€ 79,00 / kg
Reegoulash	€ 26,78 / kg
Reebokgebraad	€ 38,93 / kg
Everzwijn	
Everzwijnrugfilet	€ 39,85 / kg
Everzwijngoulash	€ 25,45 / kg
Everzwijngebraad	€ 28,02 / kg
Springbok	
Springbokfilet	€ 53,50 / kg
Hert	
Hertenrugfilet	€ 46,95 / kg
Hertengebraad	€ 30,90 / kg
Hertenkroontjes	€ 52,53 / kg
Hertengoulash	€ 22,28 / kg
Hertensteak	€ 30,99 / kg
Klein_wild	
Fazant haan	€ 18,13 / st.
Fazant hen	€ 16,07 / st.
Fazantenfilet vers	€ 37,08 / kg
Patrijs (Belgische)	€ 17,15 / st.
Patrijs roodpoot	€ 11,80 / st.
Patrijs wilde	€ 32,96 / st.
Bosduif	€ 6,95 / st.
Bosduiffilet	€ 35,02 / kg
Jonge duif	€ 27,65 / kg
Jonge duiffilet	€ 10,09 / st.
Wilde eend	€ 12,77 / st.
Wilde eendenfilet	€ 45,00 / kg
Eendenfilet	€ 29,25 / kg
Wild konijn	€ 9,27 / st.
Haas geheel panklaar	€ 33,37 / st.
Hazenrugfilet	€ 38,14 / kg
Hazen ruggen	€ 27,22 / st.
Hazenbillen	€ 23,50 / kg
Parelhoen gespekt	€ 12,35 / kg
Parelhoenfilet	€ 33,75 / kg
Kwartels panklaar	€ 3,79 / st.
Kwartelfilet	€ 39,86 / kg
Piepkuiken	€ 9,75 / kg
Kangoeroefilet	€ 20,75 / kg
Foie gras van eend bereid	€ 67,98 / kg
Foie gras van eend cru	€ 74,16 / kg

Gezellig tafelen

Geen zin om een hele avond in de keuken te staan maar zelf met de gasten aan tafel te gaan? Dat kan!

WOK

- Feestwok € 16,95 / pers.
Oosters roerbakken met 5 gerechten
 - ◆ Indische kip met oosterse saus en rijst
 - ◆ Scampi's met lenteui, tomatenbrunoise, curry en groene tagliatelli
 - ◆ Kalfsreepjes met champignons, tomatensaus en krielaardappel
 - ◆ Brasvarkenreepjes met paprika, ui, mascarpone saus en pasta
 - ◆ Chinese runderlapjes met sojascheuten, champignonsaus en pasta tricoloréGepresenteerd op een schotel om zelf te wokken.

FONDUE

- Fondue 'bourguignon' € 13,95 / pers.
met rund- en kalfsvlees
- Fondue van het huis € 11,25 / pers.
rund- en varkensvlees, kalkoen, spekvinken, worstjes, vleesballetjes en een kalfsvleesspiesje
- Gevogeltefondue € 13,55 / pers.
kalkoen, kip, Keurprimeurballetjes, kangoeroe
- Keurslagerfondue (met wild) € 16,10 / pers.
hertenkalffilet, kangoeroe, everzwijnfilet, hazenrug, runderfilet, varkenshaasje en kalkoenfilet
- Kinderfondue € 6,50 / pers.
worstjes, balletjes, spekjesvink, kip

Gourmet - Steengrill - Teppan yaki

- Suggestie 1 € 10,45 / pers.
varkenshaasje, tournedos, kipfilet, kalfslapje, kippenworstje, lamskoteletje, hamburger
- Suggestie 2 € 13,25 / pers.
lamskoteletje, tournedos, kipfilet, chipolata, saté, spekvink, cordon bleu en 3 scampi's
- Suggestie 3 € 15,45 / pers.
tournedos, varkenshaasje, lamskoteletje, kipfilet, kalfslapje, cordon bleu, 1 scampi, hamburger, chipolata, saté, spareribs, Italiaans rolletje en kalfsvink
- Suggestie 4 (wild) € 17,25 / pers.
everzwijnfilet, kangoeroe, hertenfilet, hazenrug, runderfilet, varkenshaasje, eendenborstfilet, kwartels, ei met spek
- Suggestie 5 (kindermenu) € 6,50 / pers.
kipfilet, chipolata, hamburger en saté

Koude schotels en buffetten

- Franse kaasschotel: rijkelijk versierd met noten, fruit en exotische vruchten
Hoofdgerecht (300 g / pers.) € 14,15 / pers.
Dessert (150 g / pers.) € 9,25 / pers.
- Gevarieerde charcuterieschotel, rijkelijk gearneerd € 12,25 / pers.
- Schotel 'populair' € 13,25 / pers.
De fijnste charcuterie, feestsalades, patés, Franse en Belgische kazen, rijkelijk gearneerd
- Keurbuffet € 22,00 / pers.
tomaat met grijze garnaal, parma met meloen, zalm 'Belle Vue', hesp met asperges, gerookte zalm, varkensgebraad, gerookte heilbot, kippenstukjes, gebakken scampi, gevulde eitjes, verse seizoengroentjes, tartaar, cocktail en koude aardappelen.
- Gevarieerde visschotel € 24,00 / pers.
tomaat-garnaal, verse roze zalm, makreelfilet, gerookte heilbot, gerookte forel, scampi, gerookte zalm, haring hapjes, diverse groenten, aardappelsla en sauzen
- Buffetschotel van het huis € 16,00 / pers.
Hespenrolletjes met asperges, tomaat-garnaal, kipfilet, parmaham met meloen en fiocco salami, hespenworst met komkommersla, varkensgebraad, eitjes, seizoengroentjes, koude sausjes en aardappelsla
- Voor de laatblijvers: korven met belegde minibroodjes € 1,30 / st.





Tip van uw Keurslager voor een geslaagde avond

Aangepaste achtergrondmuziek brengt sfeer
zorg voor een aangename, niet te warme kamertemperatuur.
Verstop een kommetje geparfumeerd water met een spons,
dit zorgt voor een frisse geur
laat voldoende tijd tussen de gerechten
voorzie een hapje of een soepje voor de late uurtjes

Geachte klanten, mogen wij u vragen
minsten 5 dagen op voorhand te bestellen.

Liefst tijdens een winkelbezoek, zodat we een dubbel van de bestelling
kunnen meegeven ter controle en alle bestellingen een volgnummer kunnen
geven, dit om misverstanden te vermijden en een vlotte afhaling van de
bestellingen te kunnen garanderen.

Bedankt!

Karel en Herlinde en het hele Keurslagersteam wensen u prettige feestdagen
en danken u voor de bestellingen en uw vertrouwen dat u
het hele jaar rond ons schenkt.

Speciale openingsuren tijdens de feestdagen

Met kerst

Woensdag 23/12 van 8.00 uur tot 13.00 uur

Donderdag 24/12 van 8.00 uur tot 17.00 uur

Vrijdag 25/12 enkel afhalen bestellingen tussen 10.00 uur en 11.30 uur

Zaterdag 26/12 gewone openingsuren

=====

Met nieuwjaar



Woensdag 30/12 van 8.00 uur tot 13.00 uur

Donderdag 31/12 van 8.00 uur tot 17.00 uur

Vrijdag 01/01/2020 enkel afhalen bestellingen tussen 10.00 uur en 11.30 uur

Zaterdag 02/01/2021 gewone openingsuren

Nadien terug gewone uurregeling



KEURSLAGER KAREL & HERLINDE

OVERWINNINGSSTRAAT 80 - 2830 WILLEBROEK
TEL. 03 289 31 85

OPENINGSUREN:

MAANDAG:	8:00-18:30
DINSDAG:	8:00-18:30
WOENSDAG:	8:00-13:00
DONDERDAG:	8:00-18:30
VRIJDAG:	8:00-18:30
ZATERDAG:	7:30-16:00
ZONDAG:	GESLOTEN

