

Gezellig tafelen

2021





APERITIEFHAPJES

| | |
|---|------------------|
| Tapasballetjes | € 22,95 / kg |
| Mini kippenhapjes | € 19,99 / kg |
| Fleur de camembert (V) | € 12,95 / stuk |
| Huisbereide quiche | € 3,00 / stuk |
| Mini pizza | € 6,00 / 6 stuks |
| Mini vidé | € 6,00 / 6 stuks |
| Mini worstenbroodjes | € 6,00 / 6 stuks |
| Mini sint-jacobsschelp | € 2,25 / stuk |
| Mini krabhapje | € 2,10 / stuk |
| Mix van 2 vidé, 2 worstenbrood en 2 pizza | € 6,00 / 6 stuks |
| Tapasschotel (3 à 4 personen) assortiment fijne vleeswaren, kaas en koude hapjes | € 16,50 /schotel |

SOEPEN

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Fluwele tomatenroomsoep met balletjes | € 4,80 / L |
| Thaise currysoep | € 4,95 / L |
| Witloofvelouté (V) | € 4,95 / L |
| Bisque van kreeft | € 9,25 / L |
| Bospaddenstoelensoep (V) | € 4,95 / L |

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

| | |
|---|---------|
| Kipcarpaccio | € 8,50 |
| Rundcarpaccio van het huis met parmezaan en rucolasla | € 9,50 |
| Vitello tonato | € 11,00 |
| Tomaat garnaal | € 12,50 |
| Krabcocktail op wijze van het huis | € 12,50 |
| Tomaat burrata salade (V) | € 8,95 |
| Trio van wildpaté met portogelei | € 11,25 |
| Foie gras (100%) met uienconfituur | € 17,50 |

WARME VOORGERECHTEN

| | |
|---|--------|
| Ambachtelijke kaaskroket (V) | € 1,95 |
| Ambachtelijke garnaalkroket | € 3,00 |
| Sint-jacobsschelpen op traditionele wijze | € 9,75 |
| Scampi's van de chef (5 stuks) | € 9,00 |





HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten vis

| | |
|---|---------|
| Scampi's van de chef met linguini (10 stuks) | € 15,00 |
| Tongrolletjes op Oostendse wijze | € 15,50 |
| Rijkelijk gevuld vispannetje de luxe met schatten uit de Noordzee | € 17,50 |
| Paling in't groen | € 18,50 |

Wijnsuggestie vis Vino santi:

Lichte gerechten: Fincas os Cobatos Godello – Monterrei -fris, zuiver en origineel witte wijn – € 10,80

Vollere gerechten: Veiga da Princesa Albarino – Rias Baixas- halfzoete witte wijn – € 14,90

Hoofdgerecht vlees

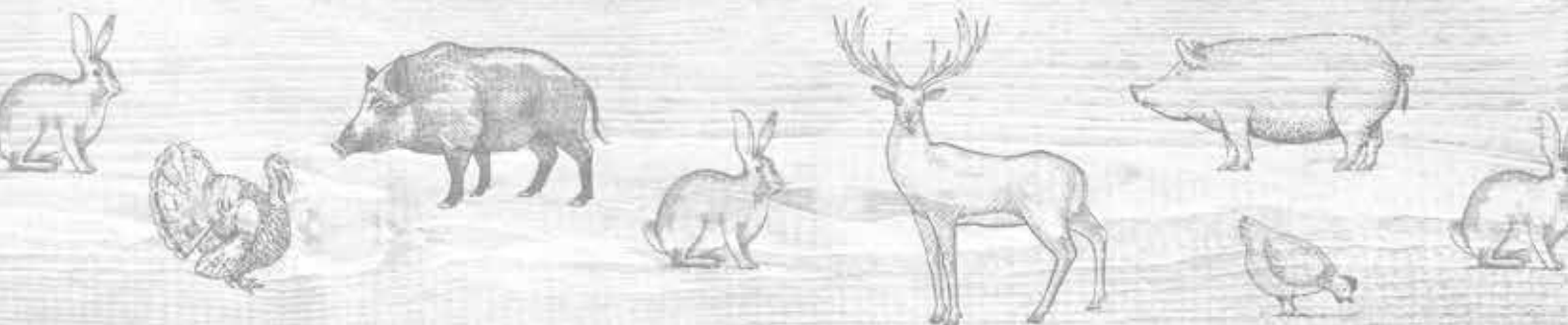
| | |
|--|---------|
| Piepkuiken fine champagne vergezeld met groentjes | € 19,00 |
| Lamskroon met wintergroenten en graanmosterdsaus | € 24,95 |
| Eendenborstfilet met wildgarnituur en appelsiensaus van het huis | € 21,80 |
| Hertenkalffilet | € 22,95 |
| Filet overgoten met een heerlijke wildsaus gevuld met boschampignons vergezeld van warme groenten | |
| Stoofpotje van wild "grand veneur" met groentekrans | € 16,60 |
| Varkenshaasje van het huis | € 15,90 |
| Varkenshaasje overgoten met een romige saus aangevuld met champignons en spekreepjes en groentekrans | |
| Parelhoenfilet met druivensaus | € 16,90 |
| Malse parelhoenfilet in een roomsaus met Pineau de Charentes, stukjes knolselder, verse witte druiven en bijhorende groentekrans | |
| Varkenswangetjes met brunoise van peer | € 18,90 |
| Mals gekookte varkenswangetjes in een heerlijke zoete vleessaus met stukjes peer en bijhorende groentekrans | |

Inbegrepen bij alle hoofdgerechten: kroketten (5 st. / pers.) of verse puree of gratin dauphinois

Alle warme gerechten worden bereid in porseleinen schotels waarvoor een waarborg wordt aangerekend. De gerechten opwarmen in een voorverwarmde oven van 180°C, dan gedurende minstens 70 min. op 160°C afgedekt met aluminiumfolie verder verwarmen.

Hoofdgerecht vegetarisch

| | |
|------------------------------------|---------|
| Cannelloni met ricotta en spinazie | € 13,50 |
|------------------------------------|---------|





GEVULDE KALKOEN

FEESTTIP - om zelf klaar te maken

| | |
|---|--------------|
| Gevulde kalkoen | € 18,30 / kg |
| » Gaartijd: oven voorverwarmen op 180°C, dan naar 140°C - 30 min. per kg rekenen & regelmatig overgieten | |
| Kalkoenfilet met heerlijke vulling | € 22,30 / kg |
| » Gaartijd: oven voorverwarmen op 180°C, dan naar 140°C - 30 min. per kg rekenen & regelmatig overgieten | |
| Kalkoensaus | € 12,25 / kg |

VLEESTIPS - “SPECIALLEKES”

Alle wildsoorten

- » Reefilet, hazenrug, fazant, bosduif, kwartel, parelhoenfilet, hertenkalffilet, eendenfilet, verse wildragout, Mechelse koekoek ...

Alle vleessoorten

- » Lamsfilet, lamskroon, côte à l'os, konijn, Duroc Lomo, varkenswangetjes, kalfszwezeriken, ossobucco van kalf, konijnenbillen ...

Wijnsuggestie hoofdgerechten vlees door Vino Santi

Gevogelte:

- o Pirineos Cabernet-Garnacha-Moristel-*rode wijn*- € 10,50

Wildgerechten:

- o Rood: Bardos Reserva 2016 – Ribera del Duero - € 18,25
- o Wit: Castillo Monjardin Chardonnay en Barrica – Navarra - € 13,00

Alle vleessoorten:

- o Can Leandro 9 meses - Monastrell - Garnacha - Syrah - Cabernet Sauvignon - Valencia – *rode wijn* € 13,40





GEZELLIG TAFELN

Fondue (+/- 350 g / pers.) € 12,00 / pers.
» rund, kip, varken, kalkoen aangevuld met feestelijke gehaktballetjes

Fondue "all-in" (+/- 350 g / pers.) € 17,50 / pers.
» rund, kip, varken, kalkoen aangevuld met feestelijke gehaktballetjes,
koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen

Gourmet € 12,00 / pers.
» 9 fijne stukjes vlees uitgezocht door uw Keurslager

Gourmet "all-in" € 17,50 / pers.
» 9 fijne stukjes vlees uitgezocht door uw Keurslager, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen

Steengrill € 13,00 / pers.
» chateaubriand, kalfshaasje, Pata Negra, Keurworstje, kipfilet, kalkoenhaasje

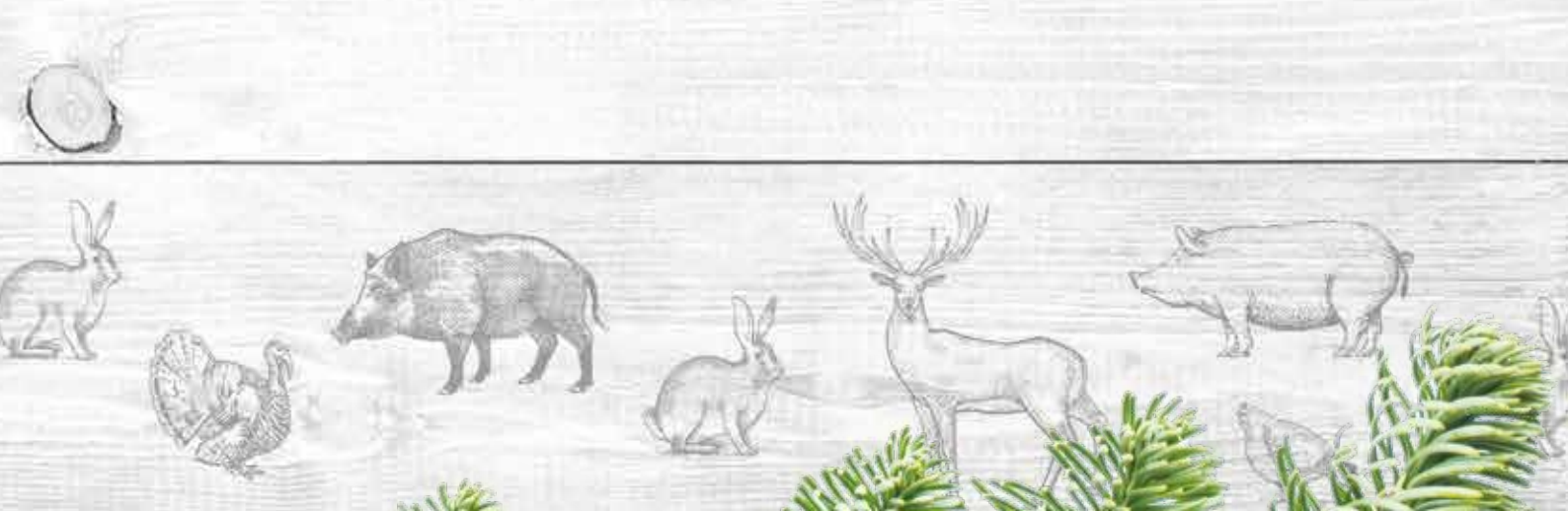
Steengrill "all-in" € 18.50/ pers.
» chateaubriand, kalfshaasje, Pata Negra, Keurworstje, kipfilet, kalkoenhaasje,
koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen

Teppan yaki € 17,00 / pers.
» scampibrochette, zalmnootje, tournedos, varkenshaasje, kalfsoester, Keurworstje

Teppan yaki "all in" € 22.50/ pers.
» scampibrochette, zalmnootje, tournedos, varkenshaasje, kalfsoester, Keurworstje,
koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen

Gourmet voor kids € 6,00 / pers.
» keurworstje, hamburger, kalkoenbrochette en kipfilet

Wijnsuggestie gezellig tafelen door Vino Santi
Solar de Becquer Crianza Tempranillo – Rioja - € 13,00





FEESTBUFFET

(min. 4 pers.)

€ 29,50 / pers.

- Tomaat gevuld met verse noordzeegarnalen
- Verse gestoomde zalm
- Asperges in beenham
- Kalfsgebraad
- Kippenboutje met verse ananas
- Verse gerookte zalm en forelfilet
- Meloen met parmaham
- Opgevuld eitje
- Heerlijke rosé gebakken rosbeef
- Komkommerbootje met krab

Inbegrepen: koude groenten, aardappelsalade, tartaarsaus en cocktailsaus

ONZE SUGGESTIE

Kaasschotel (min. 4 pers.)

€ 13,95 / pers.

» assortiment fijne kazen omringd met dadels, vijgen, noten en vers fruit

Verrassingsbrood

€ 65,00 / st.

» gevuld brood met 50 minisandwiches, rijkelijk belegd met de fijnste vleeswaren en salades

Wijnsuggestie kaasschotel door Vino Santi:

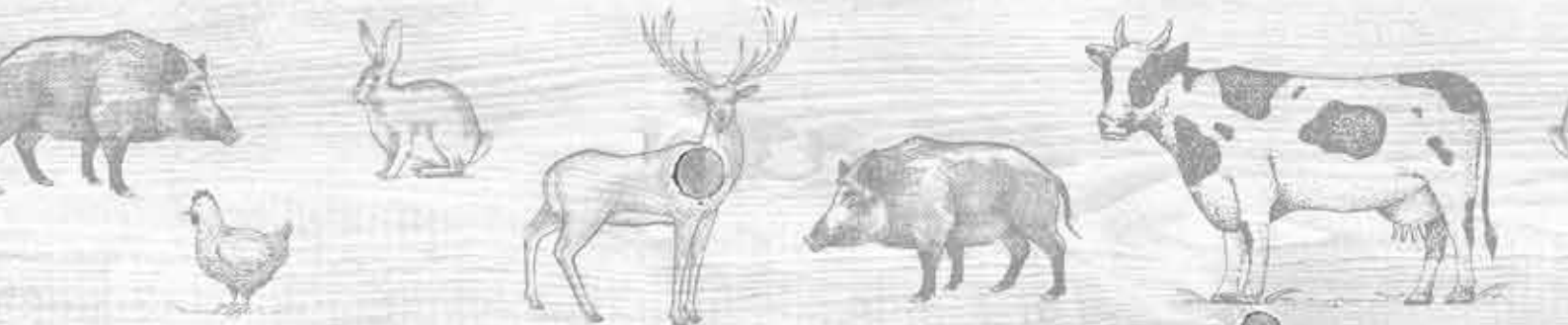
Castillo Monjardin Pinot Noir Cerezo – Navarra- rode wijn - € 13,20

ONZE TIP

Uitgebreid ontbijten na het feesten

Charcuterieschotel

€ 10,00 / pers.






DESSERTEN

| | |
|------------------------------|----------------|
| Tiramisu /speculaas tiramisu | € 2,50 / st. |
| Chocolademousse | € 2,25 / st. |
| Rijstpap | € 1,99 / st. |
| Panna Cotta | € 2,25 / st. |
| Kaasschotel (min. 4 pers.) | € 9,90 / pers. |

CHOCORETTE

| | |
|---|----------------|
| Buche 4-6p mokka of slagroom | € 18,00 |
| Buche 8-10p mokka of slagroom | € 36,00 |
| Lekkernijen voor bij de koffie praline, macaron, koekje, mellow cake, spek met chocolade | € 6,50 / pers. |
| Lekkerijen voor bij de koffie - kids chocomelkstokje, diertje praliné, koekje, 2 x studenthaver kids | € 5,50 / pers. |




DIVERSEN

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Verse kroketten (per 10 st.) | € 3,00 |
| Amandelkroketten (per 10 st.) | € 3,50 |
| Veenbeskroketten (per 10 st.) | € 5,00 |
| Aardappelgratin | € 16,50 / kg |
| Verse puree | € 9,95 / kg |
| Keurpatatjes | € 13,90 / kg |
| Verse voorgebakken frietjes | € 2,75 / kg |
| Appeltjes met veenbessen | € 3,00 / st. |
| Peertjes in rode wijn | € 1,50 / st. |

SAUZEN OM OP TE WARMEN

| | | | |
|----------------------------|--------------|--------------------|--------------|
| Peperroomsaus | € 13,50 / kg | Champignonroomsaus | € 13,50 / kg |
| Bearnaisesaus | € 13,50 / kg | Druivensaus | € 13,50 / kg |
| Wildsaus | € 13,50 / kg | Grand veneur saus | € 16,50 / kg |
| Appelsiensaus van het huis | € 13,50 / kg | Graanmosterdsaus | € 13,50 / kg |
| Vleesjus | € 13,50 / kg | Fine champagnesaus | € 13,50 / kg |





KEURSLAGER VERHOEVEN

KAPELLESTRAAT 19
2630 AARTSELAAR

03 877 99 52 - INFO@KEURSLAGERVERHOEVEN.BE

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Di 21/12: en 28/12: 8.30-13.00

Woe 22/12 en 29/12: 8.30-13.00

Do 23/12 en 30/12: 8.30-13.00

Vrij 24/12 en 31/12: 8u30-13.00

Za 25/12 en 1/1: (enkel afhalen bestellingen) 10.00-12.00

Zondag 26/12 en 2/1: 8.00-12u30

*Wij wensen u prettige feestdagen en
een gezond en gelukkig 2022!*

Join us on  & 

