

# FEEST

FOLDER



KEURSLAGER



KEURSLAGER HEETHEM  
*Staden*

## Aperitiefhapjes

Apero kippenboutje	€ 6,00 / 10 st.
Assortiment huisgemaakte mini vidés	€ 12,00 / 12 st.
Mini pizza van het huis	€ 6,80 / 8 st.
Mini garnaalkroketjes	€ 7,00 / 10 st.
Mini kaaskroketjes	€ 6,00 / 10 st.
Mini Serranohamkroketjes	€ 6,00 / 10 st.
Croustillant van scampi met verse tartaarsaus	€ 6,90 / 6 st.
Mini worstenbroodjes	€ 2,80 / 8 st.
Huisbereid apero vispannetje	€ 11,20 / 4 st.

## Tapas

Tapasschotel 2 personen	€ 16,00
Tapasschotel 4 personen	€ 32,00
Rijk gevulde schotel met olijven, zongedroogde tomaten, rillette, huisbereide tapenades, kaasblokjes, aangevuld met buitenlandse charcuterie en huisgemaakte bruschetta's	
Vers gebakken bruschetta	€ 3,40 / 12 st.
Heerlijk in combinatie met onze huisgemaakte tapenades en feestelijke salades, verkrijgbaar in de winkel.	

In onze meeneemtoonbank bieden wij u een ruim assortiment tapas: Olijven, zongedroogde tomaatjes, huisgemaakte tapenades, ansjovis, antipasto, salami, involtini, ...

## Soepen

Tomatenroomsoep	€ 4,00 / l
Tomatensoep met balletjes	€ 5,50 / l
Romig soepje van kip en boschampionns	€ 5,50 / l
Pompoensoep met curry	€ 4,50 / l

*Tip: Serveer een klein kopje soep bij het aperitief.*

## *Koude voorgerechten*

Carpaccio van rund 'Limousin' vergezeld van Parmezaan, rucola en balsamicodressing	€ 8,90 / pers.
Terrine van 'Handsaeme' foie gras met uienconfituur en brioche	€ 14,90 / pers.

## *Warme voorgerechten*

Artisanaal bereide garnalkrokot	€ 3,90 / st.
Artisanaal bereide kaaskrokot	€ 2,00 / st.
Gegratineerd vispannetje	€ 10,90 / st.

## *Feestelijke gerechten*

Kalkoenorloff klassiek bereid	€ 9,90 / pers.
Kalkoenfilet met muskaatdruiven of champignonroomsaus	€ 9,90 / pers.
Traag gegaard varkenshaasje in sjalottensaus	€ 10,90 / pers.
Kalkoenrollade met feestelijke vulling in roomsaus met boschampignons	€ 10,90 / pers.
Parelhoenfilet 'fine champagne'	€ 12,00 / pers.
Stoofpotje van hertenkalf	€ 12,00 / pers.
Stoofpotje van kalf met boschampignons	€ 10,90 / pers.
Gegratineerd vispannetje met aardappelpuree	€ 13,90 / pers.

## *Bijgerechten en garnituren*

*U kunt zelf kiezen welke groenten of aardappelen u bij uw hoofdgerecht wenst. We helpen u uiteraard graag bij uw keuze.*

Gekaramelliseerd witloof	€ 2,20 / pers.
Stoofpotje van groene boontjes	€ 2,20 / pers.
Stoofpotje van seizoensgroenten	€ 3,60 / pers.
Puree van knolselder	€ 2,20 / pers.
Stoofpeertje in rode wijn	€ 2,20 / pers.
Appel met veenbessen	€ 2,50 / pers.
Aardappelkroketjes	€ 5,40 / 20 st.
Aardappelgratin	€ 2,80 / pers.

## Gezellig tafelen

<b>Fondue</b> Assortiment gemarineerd vers vlees: rund, varken, kalkoen, Ardeens gebraad, aangevuld met 3 verschillende soorten gehaktballetjes, spekrolletjes...	€ 9,90 / pers.
<b>Kinderfondue</b> Verschillende soorten gehaktballetjes, chipolata, witte worst, spekrolletjes, grillworst...	€ 4,90 / pers.
<b>Gourmet (9 stuks)</b> Assortiment vers vlees van varken, rund en kalf, aangevuld met chipolata, kip cordon bleu, kippenbrochette ...	€ 11,90 / pers.
<b>Teppan yaki (vis en vlees)</b> Assortiment vers vlees van rund, varken en kalf, aangevuld met eendenborstfilet, scampispiesje, zalmfilet, kippenbrochette, kalfsburgertje, lamskotelet ...	€ 15,80 / pers.
<b>Fijnproever gourmet</b> Assortiment vers vlees van varken, rund en kalf, aangevuld met eendenborstfilet, lamskotelet, chipolata, Ardeens gebraad ...	€ 13,90 / pers.
<b>Kindergourmet</b> Chipolata, witte worst, grillworst, kip cordon bleu, kippensteak, mini-gebraadje ...	€ 5,90 / pers.
<b>Wildgourmet</b> Variatie aan soorten wild, aangevuld met puur vlees en een kwarteleitje Een ware ontdekking tijdens het wildseizoen! Op deze manier kan u kennis maken met een variatie aan wild. Heerlijk in combinatie met knolselderpuree, appel met veenbes, stoofpeertjes of verse aardappelkroketjes. Kortom een feestelijke aanrader!	€ 16,95 / pers.
<u>Deze schotels kunnen aangevuld worden met:</u>	
Verse frietjes	€ 2,90 / kg
Aardappelgratin	€ 2,80 / pers.
Koude groenteschotel (per 2 of per 4 pers.)	€ 4,00 / pers.
Warme groenteschotel (per 2 of per 4 pers.)	€ 5,00 / pers.








## *Koude schotels*

- Koude vleesschotel** € 15,00 / pers.  
Tomaat-garnaal, gebakken kippenboutje, beenham met asperge, meloen met Italiaanse ham aangevuld met fijne charcuterie van het huis, opgevuld eitje, vers fruit en een assortiment van groenten
- Koude vis- en vleesschotel** € 21,00 / pers.  
Koude vleesschotel aangevuld met gerookte en gekookte vissoorten
- Aanvulling:** € 2,20 / pers.  
De koude schotels kunnen aangevuld worden met koude aardappelen en/of pastasalade

## *Verrassingsbrood*

- Verrassingsbrood 'Classic'** € 8,75 / pers.  
Kleine zachte broodjes (7 stuks per persoon), belegd met eerste keuze beleg en afgewerkt met groentjes  
Gegarneerd met vers fruit + € 2,00 / pers.
- Verrassingsbrood "de luxe"** € 12,00 / pers.

## *Kaasschotels*

- Kaasschotel (vanaf 4 pers.)** € 13,90 / pers.  
Onze kaasplanken worden samengesteld uit een assortiment rijpe en fijne kazen, afgewerkt met vers fruit, noten, huisgemaakte confituur en gedroogd fruit.
- Supplement broodjes** + € 3,50 / pers.  
(verse zachte broodjes met rozijnen, noten en klassiek)
- 
- 
- 

## *Voor de hobbykok*

### **Klassiek maar ongetwijfeld scoren:**

Rund/kalf: Côte à l'os - Entre côte Limousin - Rosbief - Kalfsblanquette - Pelé royale - Kalfszwezeriken - Ossobucco ...

Varken: Ardeens gebrad (huisgerookt)- Gebraiseerd noothammetje - Varkenswangetjes - Varkenshaasje - ...

Lam: Lamskroontjes - Lamskoteletjes - Lamsgigot

### **Ruim assortiment gebradjes:**

Varkenshaasjes: Gemarineerd met groene kruiden - Italiaans (mozzarella, zongedroogde tomaat en Italiaanse ham) - Boursinhaasje (tomaat, Boursin en spek) - Orloffgebrad

### **Kalkoengebradjes:**

Met spek en rozemarijn - natuur gekruid - gemarineerd - met sinaasappel  
Kalkoenorloff

### **Wild en gevogelte: *Tijdig bestellen!!!***

Gevulde kalkoenrollade met feestelijke vulling van kalkoen, appel en veenbessen

Eendenborstfilet

Fazantenfilet

Hertenkalffilet ➔ Een niet weg te denken eindejaarsklassieker

Hazenrugfilet

Hertenstoofvlees

Parelhoenfilet

...

Ook onze huisbereide warme sauzen zijn apart te verkrijgen: € 11,00 / kg  
roomsaus v/d chef, champignonsaus, orloffsaus, fine champagnesaus,  
sjalottensaus of druivensaus

Beste klant,

Wenst u meer info over een product of bereiding? Kom gerust eens langs, we helpen u graag verder bij het creëren van de ideale maaltijd.

Wij vragen een waarborg op al onze schotels, deze waarborg wordt u terugbetaald wanneer alle schotels binnen de 2 weken samen teruggebracht worden.

Om alles vlot te laten verlopen, vragen wij u om tijdig uw bestelling te plaatsen in de winkel.

Bestel alles in één keer, zo vermijden we misverstanden.

Bestellingen voor KERST (23/12, 24/12, 25/12, 26/12, 27/12) ten laatste doorgeven vóór vrijdag 18 december

Bestellingen voor NIEUWJAAR (30/12, 31/12, 01/01, 02/01, 03/01) ten laatste doorgeven vóór woensdag 23 december

Speciale openingsuren tijdens de feestdagen:

Woensdag 23/12: 7.30 - 12.30 u.

Donderdag 24/12: 8.00 - 15.00 u.

Vrijdag 25/12: Enkel afhalen bestellingen tussen 10.30 - 11.00 u.

Zaterdag 26/12: 7.30 - 17.00 u.

Woensdag 30/12: 7.30 - 12.30 u.

Donderdag 31/12: 8.00 - 15.00 u.

Vrijdag 01/01: Enkel afhalen bestellingen tussen 10.30 - 11.00 u.

Zaterdag 02/01: 7.30 - 17.00 u.

Een goede organisatie is zeer belangrijk tijdens het drukke eindejaar. We vragen dan ook om ALLE bestellingen op tijd en in 1 keer door te geven.

We wensen u een smakelijk eindejaar toe!

Bart, Nathalie en het hele Keurslagerteam



# KEURSLAGER HEETHEM

KEURSLAGER  
HEETHEM  
MARKT 8 - 8840 STADEN  
TEL. 051 70 12 67  
KEURSLAGER.HEETHEM@SKYNET.BE  
WWW.KEURSLAGERHEETHEM.COM

JOIN US ON  & 

## OPENINGSUREN:

MAANDAG: 7:30-12:30, 14:00-18:30  
DINSDAG: 7:30-12:30, 14:00-18:30  
WOENSDAG: 7:30-12:30  
DONDERDAG: 7:30-12:30, 14:00-18:30  
VRIJDAG: 7:30-12:30, 14:00-18:30  
ZATERDAG: 7:30-17:00  
ZONDAG: GESLOTEN

