

Lekkere feestideeën

Keurslager Verhoeven
2024 - 2025



Apero

| | |
|---|-----------------|
| Tapasballetjes | € 23,95 / kg |
| Mini kippenhapjes | € 19,99 / kg |
| Fleur de camembert (v) | € 12,95 / st. |
| Mini pizza | € 8,70 / 6 st. |
| Mini vidé | € 8,70 / 6 st. |
| Mini worstenbroodjes | € 8,70 / 6 st. |
| Mix van 2 vidé, 2 worstenbrood en 2 pizza | € 8,70 / 6 st. |
| Mini garnaalhapjes | € 12,00 / 6 st. |

Tapasschotel (3 à 4 personen) € 25,00 / schotel
assortiment fijne vleeswaren, kazen en tapas



Soepen

| | |
|--|-------------|
| Fluwelen tomatenroomsoep met balletjes | € 5,95 / L |
| Thaise currysoep | € 6,50 / L |
| Witloofvelouté | € 6,50 / L |
| Bisque van kreeft | € 10,95 / L |
| Bospaddenstoelensoep | € 6,95 / L |

Voorgerechten

koud

| | |
|---|---------|
| Rundscarpaccio van het huis met parmezaan en rucola | € 11,50 |
| Vitello tonnato | € 13,00 |
| Tomaat garnaal | € 14,95 |
| Krabcocktail op wijze van het huis | € 13,95 |
| Tomaat burrata salade (v) | € 8,95 |
| Trio van wildpaté met portogelei | € 12,50 |



Voorgerechten

warm

| | |
|---|---------|
| Ambachtelijke kaaskroket (v) | € 2,50 |
| Ambachtelijke garnalkroket | € 4,50 |
| Sint-jacobsschelpen op traditionele wijze | € 10,50 |
| Scampi's van de chef (5 st.) | € 11,00 |



Hoofdgerechten

VIS

- Scampi's van de chef met linguini (8 st.) € 17,00 / pers.
Tongrolletjes op Oostendse wijze € 19,50 / pers.
Rijkelijk gevuld vispannetje de luxe € 20,50 / pers.
met schatten uit de Noordzee

VLEES

- Piepkuiken fine champagne € 22,50 / pers.
vergezeld met winterse groentjes
Eendenborstfilet € 25,50 / pers.
met wildgarnituur en appelsiensaus van het huis
Hertenkalffilet € 26,95 / pers.
*overgoten met een heerlijke wildsaus gevuld met boschampignons
vergezeld van warme groenten*
Stoofpotje van wild "grand veneur" € 21,50 / pers.
met groentenkrans
Varkenshaasje van het huis € 19,50 / pers.
*overgoten met een romige saus aangevuld met
champignons, spekreepjes en een groentenkrans*
Parelhoenfilet in een roomsaus € 21,50 / pers.
*met Pineau de Charentes, stukjes knolselder, verse witte
druiven en bijhorende groentenkrans*
Varkenswangetjes € 21,50 / pers.
met brunoise van peer en een groentenkrans
Gevulde kalkoenfilet met kalkoensaus € 19,50 / pers.
vergezeld van warme groenten

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

Bereidingstips: opwarmen in een voorverwarmde oven van 160° c
gedurende ± 30 minuten afgedekt met aluminiumfolie

VEGETARISCH

- Canneloni € 14,50 / pers.
met ricotta en spinazie



Feesttip “om zelf klaar te maken”

Gevulde kalkoen (ontbeend)

keuze uit: appel-cranberry, champignon of natuur

€ 21,50 / kg

gaartijd: oven voorverwarmen op 180°C, dan naar 140°C - 30 min. per kg rekenen & regelmatig overgieten.

Kalkoenfilet met heerlijke vulling (1,3 kg of 2,5 kg)

keuze uit: appel-cranberry, champignon of natuur

€ 25,50 / kg

gaartijd: oven voorverwarmen op 180°C, dan naar 140°C - 30 min. per kg rekenen & regelmatig overgieten.

Kalkoensaus

€ 15,00 / kg

Laat de kalkoen gedurende twee uur op kamertemperatuur komen alvorens deze in de oven te steken. Bak de kalkoen gedurende 1,5 uur op 140°C voor de eerste 2 kg, per extra kg moet de kalkoen een half uur langer in de oven.

Overgiet gedurende het opwarmproces regelmatig de kalkoen met de braadsappen.



Vleestips om zelf te bereiden

Alle wildsoorten

reefilet, fazant, hazenrug, bosduif, kwartel, parelhoenfilet, hertenkalfjelet, eendenfilet, verse wildragout, Mechelse koekoek, ...

Alles vleessoorten

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

Diversen



| | |
|--------------------------------|--------------|
| Verse kroketten (per 10 st.) | € 4,50 |
| Amandelkroketten (per 10 st.) | € 4,95 |
| Aardappelgratin | € 16,50 / kg |
| Verse puree | € 12,95 / kg |
| Keurpatatjes | € 16,50 / kg |
| Appeltjes met veenbessen | € 3,00 / st. |
| Peertjes in rode wijn | € 1,80 / st. |

Sauzen om op te warmen

| | |
|----------------------------|--------------|
| Peperroomsaus | € 15,00 / kg |
| Champignonroomsaus | € 15,00 / kg |
| Bearnaisesaus | € 15,00 / kg |
| Druivensaus | € 15,00 / kg |
| Wildsaus | € 15,00 / kg |
| Grand veneur saus | € 17,50 / kg |
| Appelsiensaus van het huis | € 15,00 / kg |
| Graanmosterdsaus | € 15,00 / kg |
| Vleesjus | € 15,00 / kg |
| Fine champagnesaus | € 15,00 / kg |



Gezellig tafelen

- Fondue (± 350 g / pers.)** € 13,45 / pers.
rund, kip, varken, kalkoen aangevuld met feestelijke gehaktballetjes
- Fondue "all-in" (± 350 g / pers.)** € 18,95 / pers.
rund, kip, varken, kalkoen aangevuld met feestelijke gehaktballetjes, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen
- Gourmet** € 13,95 / pers.
chateaubriand, kipfilet, Keurworstje, varkenslapje, kalkoenbrochetje, hamburger, ardeense burger, cordon bleu, kalkoenhaasje
- Gourmet "all-in"** € 19,45 / pers.
chateaubriand, kipfilet, Keurworstje, varkenslapje, kalkoenbrochetje, hamburger, ardeense burger, cordon bleu, kalkoenhaasje, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen
- Steengrill** € 14,45 / pers.
chateaubriand, kalfshaasje, Pata Negra, Keurworstje, kipfilet, kalkoenhaasje
- Steengrill "all-in"** € 19,95 / pers.
chateaubriand, kalfshaasje, Pata Negra, Keurworstje, kipfilet, kalkoenhaasje, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen
- Teppan yaki** € 18,45 / pers.
scampibrochette, zalmnootje, tournedos, varkenshaasje, kalfsoester, Keurworstje
- Teppan yaki "all-in"** € 23,95 / pers.
scampibrochette, zalmnootje, tournedos, varkenshaasje, kalfsoester, Keurworstje, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen
- Gourmet voor kids** € 6,00 / pers.
keurworstje, hamburger en kipfilet
- Koude sauzen** € 11,00 / kg
keuze uit: mayonaise, curry, tartaar, look, cocktail, barbecuesaus



Grill
Fondue
Gourmet



Koud buffet

Feestbuffet (min. 4 pers.) € 32,50 / pers.

*tomaat gevuld met verse Noordzeegarnalen
verse gestoomde zalm
asperge in beenham
kalfsgebraad
kippenboutje met verse ananas
verse gerookte zalm en forelfilet
meloen met parmaham
opgevuld eitje
heerlijke rosé gebakken rosbief
komkommerbootje met krab*

inbegrepen: koude groenten, aardappelsalade, tartaarsaus
en cocktailsaus



Suggestie van ons

Kaasschotel (min. 4 pers.) € 15,50 / pers.

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

Verrassingsbrood € 82,50 / st.

*gevuld brood met 50 mini sandwiches, rijkelijk belegd
met de fijnste vleeswaren en salades*



Feestelijke afsluiters

Tiramisu
Speculaasmousse
Chocolademousse
Kaasschotel (min. 4 pers.)

€ 2,50 / st.
€ 2,50 / st.
€ 2,50 / st.
€ 12,00 / pers.



suggesties by Chocorette te Aartselaar

| | |
|---|---------|
| Buche met slagroom en kriecken (4 personen) | € 24,50 |
| Buche met slagroom en kriecken (8 personen) | € 44,50 |
| Ijsstronk vanille - mokka (4 personen) | € 25,50 |
| Ijsstronk vanille - chocolade (4 personen) | € 25,50 |
| Ijsstronk vanille - mokka (8 personen) | € 47,50 |
| Ijsstronk vanille - chocolade (8 personen) | € 47,50 |

WIJNSUGGESTIE BY 'VINO SANTI' TE AARTSELAAR



Wijnsuggestie vis

› **Lichte gerechten: condominio Verdejo**

DO Rueda - een penseelstreek van citrus en bloemen, verfijnd en fris

€ 11,00 / fles



› **Vollere gerechten: Fince Los Halcones Limited Edition Viognier**

DO-Manchuela – uit een biosfeerreservaat, een symfonie van fruitige aroma's en frisse elegantie, houtgerijpt, beperkte oplage

€ 14,99 / fles



Wijnsuggestie hoofdgerechten vlees:

› **Gevogelte: Solar de Becquer Crianza**

DOca Rioja - Tempranillo, Mazuelo en Garnacha - Je trouwe partner

€ 14,50 / fles



› **Wildgerechten**

Rood: Condominio Crianza

DO Ribera del Duero - Tempranillo – Traditionele Spaanse Juweel

€ 19,50 / fles



Wit: Castillo Monjardin en Barrica

DO Navarra - 100 % Chardonnay - een krachtige en complexe wijn met elegante houttonen en een lange afdronk

€ 14,99 / fles



Alle vleessoorten: El Secreto de familia

DO Valencia - 6 druivenrassen - Vol en verfijnd, een wijn die de essentie van familie en vergankelijkheid in elke slok onthult.

€ 18,00 / fles



Wijnsuggestie gezellig tafelen:

› El Picaro

Do Toro - Tinta de Toro (Tempranillo)
De kracht, durf en moed van de jeugd

€ 11,10 / fles



Wijnsuggestie kaasschotel:

› Castillo Monjardin EL CEREZO OLD VINES

Pinot Noir - DO Navarra - Een geweldige Pinot Noir van een onwaarschijnlijke plaats.

€ 14,00 / fles



Webshop

Maak het u gemakkelijk en
doe al uw bestellingen via onze webshop.



Wij wensen u alvast een
zalig kerstfeest en een voorspoedig 2025!

Keurslager Verhoeven

Bestellingen Kerst doorgeven vóór 19/12.
Bestellingen Nieuwjaar doorgeven vóór 26/12.



Keurslager *Verhoeven*

Kapellestraat 19A
2630 Aartselaar
03 877 99 52

info@keurslagerverhoeven.be

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

| | |
|-----------------------|---|
| Maandag 16 december | GESLOTEN |
| Dinsdag 17 december | 8U30-18U00 |
| Woensdag 18 december | 8U30-18U00 |
| Donderdag 19 december | 8U30-18U00 |
| Vrijdag 20 december | 8U30-18U00 |
| Zaterdag 21 december | 8U30-17U00 |
| Zondag 22 december | 8U00-12U30 |
| Maandag 23 december | GESLOTEN |
| Dinsdag 24 december | Winkel open + bestellingen 8U30-14U00 Enkel afhaal bestelling 16U00-18U00 |
| Woensdag 25 december | Enkel afhaal bestelling 10u00-12u00 |
| Donderdag 26 december | 8U30-18U00 |
| Vrijdag 27 december | 8U30-18U00 |
| Zaterdag 28 december | 8U30-17U00 |
| Zondag 29 december | 8U00-12U30 |
| Maandag 30 december | GESLOTEN |
| Dinsdag 31 december | Winkel open + bestellingen 8u30-14u00 Enkel afhaal bestelling 16u00-18u00 |
| Woensdag 1 januari | Enkel afhaal bestelling 10u00-12u00 |
| Donderdag 2 januari | GESLOTEN |

Neem gerust contact op indien u informatie over allergenen wenst.
De samenstelling kan steeds wijzigen. Prijzen onder voorbehoud
en afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.