

*Feestfolder  
2022-2023*



A vertical photograph on the left side of the page shows a rustic wooden board with several appetizers, including bread, cheese, and meats. Below the board is a dark bowl filled with a creamy soup, topped with croutons and fresh herbs. The background is dark, making the food stand out.

## Aperitiefhapjes

### Assortiment hapjes

€ 15,00 / ass.

*5 videehapjes (kip, ham en garnaal)*

*5 miniworstenbroodjes*

*5 minipizza*

### Assortiment hapjes Royale

€ 15,00 / ass.

*3 videehapjes (kip, ham en garnaal)*

*3 miniworstenbroodjes*

*3 minipizza*

*3 mini kaas-hamrolletjes*

*3 mini quiches*

### Trio van mousses

€ 15,00 / ass.

*2 ham*

*2 courgette/italiaanse ham*

*2 vis*

## Soepen

Tomatenroomsoep

€ 5,00 / l

Aspergeroomsoep met groene aspergepunten

€ 5,00 / l

Witloofsoep met grijze garnalen

€ 7,00 / l

Boschampionsoep

€ 7,00 / l

Bretoense Vissoep

€ 7,00 / l

## Koude voorgerechten

Eendenmousse met porto, peperkoek en konfijt	€ 9,95 / pers.
Carpaccio van rundsfilet	€ 10,25 / pers.
Vitello tonnato	€ 10,25 / pers.
Garnalencocktail	€ 10,65 / pers.
Gravad Lax met z'n garnituur	€ 12,50 / pers.

## Warme voorgerechten

Scampi met een Oosterse saus	€ 10,30 / pers.
Sint-Jacobsvruchtjes met een vissaus	€ 11,50 / pers.
Tongrolletjes met een wittewijnsaus	€ 10,75 / pers.
Verse kaaskroket	€ 2,20 / st.
Verse garnalenkroket	€ 3,50 / st.

## Opwarmtips

### WARME VOORGERECHTEN

Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.  
Plaats het gerecht in de oven op 175°C gedurende 20 minuten (afgedekt).  
Wenst u de gerechten op te warmen in de microgolfoven,  
dan kan dit gedurende 6 à 8 minuten op 750 W.  
Vergeet niet halverwege de tijd in het gerecht te roeren.

### OPWARMTIP KROKETTEN

De kaas- en garnaalkroketten +- 5 minuten in de friteuse op 170°C.





## Hoofdgerechten

- Hertenkalffilet \* € 25,50 / pers.  
*met grand-veneursaus, appel en veenbessen*
- Parelhoenstoofpotje sauvage \* € 21,50 / pers.  
*met in rum gemarineerde appel en rozijn*
- Chateaubriand van Belgisch wit-blauw \* € 19,50 / pers.  
*met fluwelen vleesjus en gegrilde groene asperges*
- Gevulde kalkoenfilet \* € 16,25 / pers.  
*met fine champagnesaus*

**\* Bovenstaande gerechten zijn inclusief warme wintergroenten**

- Vispannetje Royal € 20,50 / pers.  
*met tongrolletje, zalm, kabeljauw, mosselen, garnaal, scampi en puree*
- Zeewolf in een krokant jasje € 22,25 / pers.  
*met kruidensaus en puree*
- Tongrolletjes € 20,95 / pers.  
*met kreeftensaus, juliennegroenten en puree*

### OPWARMTIP HOOFDGERECHTEN

Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.  
Plaats het gerecht in de oven op 180°C gedurende 40 minuten (afgedekt).  
Voor de chateaubriand hoeft dit maar 20 minuten indien u deze saignant wenst.

Voor de microgolfoven:  
8 à 10 minuten op 750 W. Vergeet niet halverwege de tijd in het gerecht te roeren.

## Vers vlees en wild

Zelf te bereiden gevulde producten

Gevulde kip (2 personen)

€ 16,95 / kg

Gevulde kalkoen

€ 20,95 / kg

Gevuld parelhoen (± 1,25 kg)

€ 23,95 / kg

Gevulde eend (± 1,25 à 1,5 kg)

€ 23,95 / kg

Vullingen      gehakt natuur  
                    gehakt met champignons  
                    gehakt met appels en veenbessen

En verder ...

Alle soorten vers vlees en wild te verkrijgen, gelieve tijdig te bestellen.

Enkele voorbeelden uit ons assortiment:

rosbief, tournedos, filet pur, entrecote, kalfsgebraad, kalfssauté, médaillon, filetgebraad, varkenshaasje, lamsbout, lamskroon, lamsefilet, kalkoen, parelhoen, kwartels, eendenborst, konijn, konijnenbillen, hertenkalf, everzwijn ...

## Bijgerechten

Aardappelkroketten te bestellen vanaf 10 stuks

€ 3,00 / 10 st.

Aardappelpuree

€ 8,50 / kg

Knolselderpuree

€ 9,90 / kg

Aardappelgratin

€ 9,90 / kg

Mediterraanse gratin

€ 9,90 / kg

Gebakken aardappeltjes (krieltjes)

€ 11,50 / kg

Aardappelsalade

€ 10,25 / kg

Warme groenteschotel

€ 4,95 / pers.

*Witloof, spruiten, wortelen en boontjes*

Koude groenteschotel

€ 3,95 / pers.

*Tomaat, komkommer, geraspte wortelen en sla*

Warme sauzen

€ 9,80 / kg

*champignonroomsaus, peperroomsaus, vleesjus, Provençaalse saus,*

*wildsaus, grand veneursaus, graanmosterdsaus, portosaus,*

*fine champagnesaus, bearnaisesaus, witte wijnsaus*

Koude sauzen

€ 7,95 / kg

*cocktailsaus, tartaarsaus, looksaus, pallietersaus, barbecuesaus,*

*zigeunersaus, currysaus, sweet chillisauz*





## Gezellig tafelen

### GOURMET

**Gemengd** € 11,50 / pers.  
*biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté*

**Gemengd all-in** € 16,45 / pers.  
*biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes*

**Van het huis** € 14,95 / pers.  
*biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, kalkoen, lamskroon en 2 scampi's*

**Van het huis all-in** € 19,90 / pers.  
*biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, kalkoen, lamskroon en 2 scampi's, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes*

**Wildgourmet** € 21,45 / pers.  
*hertenkalf, everzwijnfilet, fazantenfilet, hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet en kwartelfilet*

**Wildgourmet all-in** € 26,40 / pers.  
*hertenkalf, everzwijnfilet, fazantenfilet, hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet en kwartelfilet, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes*

**Kinderen** € 5,50 / pers.  
*worstje, hamburger, kippenblokje, balletjesbrochette*

**Kinderen all-in** € 9,45 / pers.  
*worstje, hamburger, kippenblokje, balletjesbrochette rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes*

## FONDUE

### Fondue gemengd

*kippenblokjes, kalkoenblokjes met kruiden, varkensfilet, kruidenballetjes, spekvinken, rundblokjes*

€ 11,45 / pers.

### Fondue gemengd all-in

*kippenblokjes, kalkoenblokjes met kruiden, varkensfilet, kruidenballetjes, spekvinken, rundblokjes, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes*

€ 16,40 / pers.

### Fondue bourguignon

*enkel rund- en kalfsvlees*

€ 14,45 / pers.

### Fondue bourguignon all-in

*enkel rund- en kalfsvlees rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes*

€ 19,40 / pers.

## TEPPANYAKI

### Teppanyaki

*gemarineerde biefstuk, gemarineerde varkensfilet, gemarineerde kipfilet, gepaneerd kalkoenlapje, gemarineerd lamskoteletje, cordon bleu, blinde vink, kippenworst, saté en 2 scampi's*

€ 15,50 / pers.

### Teppanyaki all-in

*gemarineerde biefstuk, gemarineerde varkensfilet, gemarineerde kipfilet, gepaneerd kalkoenlapje, gemarineerd lamskoteletje, cordon bleu, blinde vink, kippenworst, saté en 2 scampi's, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes*

€ 20,45 / pers.





## Buffetten

### Koud buffet (vanaf 4 pers.)

*tomaat-garnaal, gevulde perzik met zalm, gestoomde forelfilet, parmaham met meloen, hespenrolletjes met asperges, kippenboutjes, kalkoen met fruit en varkensgebraad, 2 koude sauzen, koude groenten, aardappelsla*

€ 22,95 / pers.

### Vissersbuffet (vanaf 4 pers.)

*tomaat-garnaal, perzik met tonijnsla, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte paling, gestoomde forelfilet, gestoomde zalmfilet, aspergerolletjes met gerookte zalm, gemarineerde scampibrochette, cocktail van King Crab, vismousse, 2 koude sauzen, koude groenten, aardappelsla*

€ 32,95 / pers.

### Kaasschotel (vanaf 4 pers.)

*assortiment kazen versierd met noten en fruit*

### Hoofdgerecht (270 g per persoon)

### Dessert (160 g per persoon)

€ 14,95 / pers.

€ 9,95 / pers.

### Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.)

*de fijnste charcuterie, feestsalades, patés en kazen  
deze schotels zijn versierd met noten en fruit*

€ 14,90 / pers.

### Verrassingsbrood

*gevuld met 40 rijkelijk belegde minisandwiches of minipistolets*

€ 68,00 / brood



## Desserts

Chocolademousse

€ 2,50 / st.

Tiramisu

€ 2,50 / st.

Rijstpap met of zonder krieken

€ 2,50 / st.





## Praktisch

Voor Kerst aanvaarden wij bestellingen tot en met 19 december.  
Voor Nieuwjaar aanvaarden wij bestellingen tot en met 26 december.  
Gelieve deze data te respecteren, na deze data kunnen wij helaas geen bestellingen meer aannemen.

U kan enkel ter plaatse te bestellen, niet telefonisch aub.  
Probeer latere aanpassingen te vermijden.  
U krijgt dan een dubbeltje van de bestelbon die u meebrengt bij de afhaling van de schotels.  
Zo kunnen we vergissingen vermijden.

Alvast bedankt voor uw begrip.

## Openingsuren feestdagen

Woensdag 21 december	08.00u - 18.00u
Donderdag 22 december	GESLOTEN
Vrijdag 23 december	08.00u - 18.00u
Zaterdag 24 december	08.00u - 16.00u
Zondag 25 december	10.00u - 12.00u: ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN!
Maandag 26 december	08.00u - 18.00u
Dinsdag 27 december	08.00u - 18.00u
Woensdag 28 december	08.00u - 18.00u
Donderdag 29 december	GESLOTEN
Vrijdag 30 december	08.00u - 18.00u
Zaterdag 31 januari	08.00u - 16.00u
Zondag 01 januari	GESLOTEN

Hierna gelden terug de normale openingsuren.

Het team van Keurslager Somers  
wensst u prettige feestdagen  
en dankt u voor uw vertrouwen.





Keurslager Somers  
Heuvelstraat 104 - 2530 Boechout  
Tel. 03 455 26 66  
Fax 03 454 34 37  
[keurslagersomers@gmail.com](mailto:keurslagersomers@gmail.com)