

Lekkere feestideeën
Keurslager Somers



Apero

Assortiment hapjes

€ 20,00 / ass.

5 videehapjes (kip, ham en garnaal)

5 miniworstenbroodjes

5 minipizza

Assortiment hapjes Royale

€ 20,00 / ass.

3 videehapjes (kip, ham en garnaal)

3 miniworstenbroodjes

3 minipizza

3 mini kaas-hamrolletjes

3 mini-quiches

Tapasplankje (2 personen)

€ 18,00 / 2 pers.

Selectie van onze fijnste charcuterie, heerlijke dippers
vergezeld met grissini en toastjes

Tapas de luxe (2 personen, kan zeker ook als voorgerecht) € 25,00 / 2 pers.

Groter assortiment van onze fijnste charcuterie, speciale kazen,
heerlijke dippers vergezeld met grissini en toastjes



Soepen

Tomatenroomsoep

met balletjes

€ 6,00 / liter

Aspergeroomsoep

met groene aspergepunten

€ 6,00 / liter

Consommé van wild

met julienne groenten

€ 8,00 / liter

Boschampignonsoep

Bretoense Vissoep

€ 8,00 / liter

€ 8,00 / liter

Voorgerecht

koud

Carpaccio van rundsfilet	€ 12,50 / pers.
Kalfsvlees met tonijndressing	€ 13,00 / pers.
Cocktail van grijze garnalen <i>met tomatenblokjes</i>	€ 14,50 / pers.
Gekorste tonijn met krokante prei en wasabi	€ 14,50 / pers.



Voorgerecht

warm

Huisbereid koninginnehapje met z'n croute	€ 11,80 / pers.
Scampi Diabolique	€ 14,00 / pers.
Gevulde pasta met trio van wild <i>met een geparfumeerd truffelroomsausje</i>	€ 14,50 / pers.
Sint-Jacobsvruchtjes <i>met z'n garnituur, garnalen en een vissaus</i>	€ 15,00 / pers.
Verse kaaskroket	€ 2,75 / st.
Verse garnalenkroket	€ 4,75 / st.



Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

Gevulde kalkoenfilet * <i>met fine champagnesaus</i>	€ 18,50 / pers.
Varkenshaasje* <i>met Portosaus</i>	€ 19,50 / pers.
Fazantenfilet Brabançonne * <i>met wildsaus en witloof</i>	€ 21,50 / pers.
Hertenkalfilet * <i>met wildsaus, appel en veenbessen</i>	€ 26,50 / pers.

* Bovenstaande gerechten zijn inclusief groentengratin

Vispannetje Royal <i>met tongrolletje, zalm, kabeljauw, mosselen, garnaal, scampi en puree</i>	€ 22,50 / pers.
Tongrolletjes van de chef met puree	€ 22,50 / pers.

KLASSIEKERS UIT ONZE TRAITEURTOOG

U kan gewoon uw gewenst gewicht bestellen

Wildstoofpotje	€ 34,50 / kg
Videevulling	€ 18,50 / kg
Bereid stoofvlees	€ 18,25 / kg
Konijnenbillen op grootmoeders wijze	€ 19,95 / kg
Parelhoenstoofpotje	€ 29,95 / kg



Bijgerechten

Aardappelkroketten te bestellen vanaf 10 stuks	€ 4,00 / 10 st.
Aardappelpuree	€ 10,50 / kg
Knolselderpuree	€ 11,50 / kg
Aardappelgratin	€ 11,50 / kg
Gebakken aardappeltjes (krieltjes)	€ 11,50 / kg
Aardappelsalade	€ 11,50 / kg
Warme groenteschotel <i>witloof, spruiten, wortelen, boontjes, bloemkool en tomatatjes</i>	€ 7,50/ pers.
Koude groenteschotel <i>tomaat, komkommer, geraspte wortelen en sla</i>	€ 4,50/ pers.
Warme sauzen 100 ml – 250 ml – 500 ml - 1 liter <i>champignonroomsaus, peperroomsaus, vleesjus, Provençaalse saus, wildsaus, grand veneursaus, graanmosterdsaus, portosaus, fine champagnesaus, bearnaisesaus, witte wijnsaus</i>	€ 12,50 / liter
Koude sauzen (100 ml – 250 ml – 500 ml -1 liter) <i>cocktailsaus, tartaarsaus, looksaus, pallietersaus, barbecuesaus, zigeunersaus,currysaus, sweet chillisau</i>	€ 9,95 / liter



Opwarmtips

OPWARMTIP WARME VOORGERECHTEN:

Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.

Plaats daarna het gerecht in de oven op 180°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.

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

OPWARMTIP HOOFDGERECHTEN:

Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.

Plaats daarna het gerecht in de oven op 180°C gedurende 40 minuten (afgedekt).

Voor de microgolfoven: 8 à 10 minuten op 750 W.



Vers vlees en wild

ZELF TE BEREIDEN GEVULDE PRODUCTEN

Gevulde kip (voor 2 personen)	€ 18,00 / kg
Gevulde kalkoen	€ 23,00 / kg
Gevulde kalkoenfilet <i>(enkel met volgende vulling: gehakt, truffel, appel, room en cognac)</i>	€ 25,50 / kg
Gevuld parelhoen (± 1,25 kg)	€ 25,00 / kg
Gevulde eend (± 1,25 à 1,5 kg)	€ 25,00 / kg
Kwartel (+-150 à 180 gram)	€ 12,00 / stuk

VULLINGEN

- gehakt natuur
- gehakt met champignons
- gehakt met appel en veenbes

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, lamsfilet, kalkoen, parelhoen, kwartels, eendenborst, konijn, konijnenbillen, hertenkalf, everzwijn ...

Buffetten & schotels

Koud buffet (vanaf 4 pers.)

€ 26,95 / pers.

tomaat-garnaal, gevulde perzik met zalm, gestoomde forelfilet, parmaham met meloen, hespenrolletjes met asperges, kippenboutjes, kalkoen met fruit en varkensgebraad, bloemkool, boontjes, wortel en erwtjes, aardappelsla en 2 koude sauzen

Vissersbuffet (vanaf 4 pers.)

€ 35,95 / 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, koude groenten bloemkool, boontjes, wortel en erwtjes, aardappelsla en 2 koude sauzen

Loze vissersschotel (vanaf 2 pers.)

€ 18,95 / pers.

tomaat gevuld met verse grijze garnalen, gerookte zalm en gemarineerde scampi, tomaten, komkommer, sla, geraspte wortel, aardappelsla en 2 koude sauzen

Kaasschotel (vanaf 4 pers.)

assortiment kazen versierd met noten en fruit

hoofdgerecht (270 g per persoon)
dessert (160 g per persoon)

€ 16,95 / pers.

€ 12,95 / pers.

Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.)

€ 14,90 / pers.

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

Verrassingsbrood

€ 80,00 / brood

gevuld met 40 rijkelijk belegde mini sandwiches of mini pistolets



Gezellig tafelen

GOURMET

Gemengd € 13,00 / pers.
biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté

Gemengd all-in € 18,00 / pers.
biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes

Van het huis € 16,50 / pers.
biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, kalkoen, lamskroon en 2 scampi's

Van het huis all-in € 21,50 / pers.
biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, kalkoen, lamskroon en 2 scampi's, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes

Wildgourmet € 23,00 / pers.
hertenkalf, everzwijnfilet, fazantenfilet, hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet en kwartelfilet

Wildgourmet all-in € 28,00 / pers.
hertenkalf, everzwijnfilet, fazantenfilet, hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet en kwartelfilet, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes

Kinderen € 7,00 / pers.
worstje, hamburger, kippenblokje, balletjesbrochette

Kinderen all-in € 12,00 / pers.
worstje, hamburger, kippenblokje, balletjesbrochette rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes





FONDUE

Fondue gemengd € 13,00 / pers.

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

Fondue gemengd all-in € 18,00 /pers.

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

Fondue bourguignon € 16,00 / pers.

enkel rund- en kalfsvlees

Fondue bourguignon all-in € 21,00 / pers.

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

TEPPAN YAKI

Teppan yaki € 17,00 / pers.

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

Teppan yaki all-in € 22,00 / pers.

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

Grill
Fondue
Gourmet

Feestelijke afsluiters

Chocolademousse	€ 3,20/ st.
Tiramisu	€ 3,20/ st.
Rijstpap met of zonder krieken	€ 3,20 / st.
Kaasschotel dessert (160 g / pers.)	€ 12,95 / pers.



Wij kunnen spijtig genoeg niet afwijken van de gerechten zoals ze in deze folder beschreven staan.

Vanaf vrijdag 20 december tot en met dinsdag 31 december kunnen wij helaas op geen enkele manier (webshop, mail, telefonisch, winkel) charcuterie bestellingen aannemen.

U kan deze uiteraard wel vers van het mes laten afsnijden.

Voor kerst aanvaarden wij bestellingen tot en met woensdag 18 december.

Voor Nieuwjaar aanvaarden wij bestellingen tot en met woensdag 25 december.

Gelieve deze data te respecteren, na deze data kunnen wij helaas geen bestellingen meer aannemen.

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.

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

Keurslager Somers



Keurslager *Somers*

Heuvelstraat 104 - 2530 Boechout

Tel. 03 455 26 66

Fax 03 454 34 37

keurslagersomers@gmail.com

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Zaterdag 21 december: 08u00 - 17u00

Zondag 22 december: 08u00 - 12u30

Maandag 23 december: 08u00 - 18u00

Dinsdag 24 december: 08u00 - 15u00

Woensdag 25 december: 10u00 - 12u00

- ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN -

Donderdag 26 december: GESLOTEN

Vrijdag 27 december: 08u00 - 18u00

Zaterdag 28 december: 08u00 - 17u00

Zondag 29 december: 08u00 - 12u30

Maandag 30 december: 08u00 - 18u00

Dinsdag 31 december: 08u00 - 15u00

Woensdag 01 januari: GESLOTEN

Donderdag 02 januari: GESLOTEN

Hierna gelden terug de normale openingsuren.