



Culinaire folder

Inhoud

Koude hapjes	3
Tapas / Warme hapjes	4
Soepen.....	5
Voorgerechten Koud / Warm.....	6
Hoofdgerechten Vlees / Wild / Vis	7
Koud buffet / Koud buffet Deluxe / Vissersbuffet.....	8
Breugheltafel / Charcuterieschotel / Kaasschotel	9
Verrassingsbrood.....	10
Gourmet	11
Fondue	12
Teppanyaki, Steengrill, Wok	13
Degustatiebarbecue	14
BBQ Pakketten	15
Groenteschotels	16
Salades / Aardappelgerechten	17
Sauzen / Desserten.....	18
BBQ Catering	19

Koude hapjes vanaf 10 st. / soort

Diverse toastjes met beleg naar keuze (vissalades €1,40/st.)	€ 1,20 / st.
Wiltloofbootje met salades naar keuze (vissalades €1,40/st.)	€ 1,20 / st.
Kerstomaatje gevuld met grijze garnalen	€ 1,40 / st.
Hespenrolletje met asperges	€ 1,40 / st.
Rolletje van gerookte zalm met kruidenkaas	€ 1,60 / st.
Bonbon van rundcarpaccio met kruidenkaas en balsamico	€ 2,25 / st.
Eendenpaté met porto en vijgencompote (seizoen)	€ 2,85 / st.

Op prikker vanaf 10 st. / soort

Bolletje meloen met emilianoham	€ 1,20 / st.
Kip pesto met zongedroogd tomaatje	€ 1,20 / st.
Ansjovis met olijf	€ 1,20 / st.
Emilianoham met mozzarella en zongedroogd tomaatje	€ 1,40 / st.

Glaasjes vanaf 10 st. / soort

Gegrilde kip met curry en sweet chilly	€ 2,95 / st.
Kip Carpaccio	€ 2,95 / st.
Carpaccio d'Anvers	€ 2,95 / st.
Courgettemousse met Parmaham	€ 2,95 / st.
Vitello Tonato (tonijn, ansjovis, gekookt kalfsvlees)	€ 2,95 / st.
Salsa van zongedroogde tomaten,krab en garnalen	€ 2,95 / st.
Gerookte zalm met rucola en appel	€ 2,95 / st.
Garnalencocktail op een bedje van friseesla	€ 2,95 / st.

Tapas

vanaf 10 st. / soort

Tapasplankje (2 personen, kan zeker ook als voorgerecht) € 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

Warme hapjes

vanaf 10 st. / soort

Soepje	€ 1,00 / st.
Mini pizza	€ 1,50 / st.
Mini videe (kip vis kaas en hesp)	€ 1,50 / st.
Mini worstenbroodje	€ 1,50 / st.
Mini quiche (lorraine of zalm of geitenkaas)	€ 2,95 / st.
Mini kaas/hamrolletje	€ 1,50 / st.
Mini scampihapje	€ 1,50 / st.
Spiesje van scampi met gerookt spek en zongedroogde tomaat	€ 3,00 / st.
Aperitiefbrochette van kip met sesam en wasabi	€ 3,00 / st.
Duo van zwarte en witte beuling met gekarameliseerde appel	€ 3,00 / st.
Lampspiesje	€ 3,25 / st.
Aperitivo's (gebakken kippenvleugels)	€ 12,80 / kg

Alle andere voorstellen zijn welkom en bespreekbaar met onze chef.



Soepen

Tomatenroomsoep	€ 6,00 / l
Tomatensupreme	€ 6,00 / l
Tomaten-groenten	€ 6,00 / l
Groentesoep	€ 6,00 / l
Juliennesoep	€ 6,00 / l
Lentesoep	€ 6,00 / l
Kervelsoep	€ 6,00 / l
Kervelroomsoep	€ 6,00 / l
Aspergeroomsoep	€ 6,00 / l
Bloemkoolsoep	€ 6,00 / l
Preisoep	€ 6,00 / l
Preiroomsoep	€ 6,00 / l
Courgette-komkommersoep	€ 6,00 / l
Witloofsoep	€ 6,00 / l
Waterkersroomsoep	€ 6,00 / l
Cressonroomsoep	€ 6,00 / l
Broccolisoe	€ 6,00 / l
Chinese soep	€ 6,00 / l
Erwtensoe	€ 6,00 / l
Kippegroentensoe	€ 6,00 / l
Kipperoomsoep	€ 6,00 / l
Wortelsoep	€ 6,00 / l



Koude voorgerechten vanaf 4 pers.

Trio van wildpatés	€ 13,50 / pers.
Tomaat-garnaal	€ 13,50 / pers.
Garnalencocktail	€ 14,50 / pers.
Vitello tonnato	€ 13,00 / pers.
Carpaccio van rundfilet	€ 12,50 / pers.
Carpaccio van kip met zongedroogde tomaten, rucola en pijnboompitten	€ 12,00 / pers.
Tartaar van Belgisch wit-blauw met groene selder, parmezaan en pijnboompitten	€ 12,50 / pers.
Tartaar van gerookte zalm met garnituur	€ 15,00 / pers.



Warme voorgerechten vanaf 4 pers.

Scampi met pittig sausje	€ 14,00 / pers.
Gevulde sint jakobsschelp	€ 15,00 / pers.
Verse kaaskroket	€ 2,75 / st.
Verse garnaalkroket	€ 4,75 / st.
Koninginnenhapje met bladerdeeggebakje	€ 11,80 / pers.
Oosterse kipreepjes	€ 11,80 / pers.
Tongrolletjes Dugléré	€ 14,50 / pers.

Hoofdgerechten vlees

vanaf 4 pers. seizoensgroenten assortiment inbegrepen

Gevulde kalkoenfilet met champignonroomsaus	€ 18,50 / pers.
Varkenshaasje met fine champagnesaus	€ 19,50 / pers.
Lamskroontje met graanmosterdsaus	€ 24,50 / pers.
Konijnenbillen op chef's wijze	€ 19,50 / pers.
Kipreepjes met sojascheuten in oosterse saus	€ 19,00 / pers.
Varkensgebraad met Portosaus	€ 17,90 / pers.
Chateaubriand van Belgisch Witblauw met peperroomsaus	€ 23,00 / pers.
Orloffgebraad met een fluweelzachte vleesjus	€ 19,90 / pers.

Hoofdgerechten wild

vanaf 4 pers. enkel tijdens het wildseizoen, seizoensgroenten inbegrepen

Everzwijnfilet met jachtsaus, rode kool en appeltjes	€ 23,95 / pers.
Reestooftpot met rode wijnsaus en gebakken ananas	€ 24,95 / pers.
Hertenkalffilet met grand-veneursaus, appel en veenbessen	€ 26,50 / pers.
Hazenrugfilet met portosaus, spekjes en peer met veenbessen	€ 29,95 / pers.
Gelakte eendenborst met sinaasappelsaus	€ 23,95 / pers.

Hoofdgerechten vis

vanaf 4 pers. puree inbegrepen

Vispannetje met tongroffiletje, zalm, kabeljauw, mosselen garnaal en scampi	€ 22,50 / pers.
Tongrolletje van de chef	€ 22,50 / pers.
Kabeljauwhaasje in een witte wijn-roomsausje	€ 21,50 / pers.
Scampi's In een pittig roomsausje	€ 21,00 / pers.
Gegrilde zalmfilet in tuinkruidensausje	€ 20,50 / pers.

Alle andere voorstellen zijn welkom en bespreekbaar met onze chef.

Koud buffet vanaf 4 pers.

€ 26,95 / pers.

Tomaat garnaal
Gestoomde forelfilet
Hespenrolletjes met asperges
Kalkoen met fruit
2 koude sauzen
Aardappelsla

Gevulde perzik met zalm
Gandaham met meloen
Kippenboutjes
Varkensgebraad
Koude groentjes

Koud buffet de luxe vanaf 4 pers. € 30,95 / pers.

Kip Carpaccio
Vitello tonato
Millefeuille van kip
Hespenrolletjes met asperges
Tomaat met keursla
2 koude sauzen
Aardappelsla

Carpaccio d'Anvers
Zalm carpaccio
Pimiënta
Parmaham met meloen
Themapaté
Koude groenten

Vissersbuffet vanaf 4 pers.

€ 35,95 / pers.

Tomaat garnaal
Gerookte zalm
Gerookte paling
Gestoomde zalmfilet
Gemarineerde scampibrochette
Vismousse
Koude groenten

Perzik met tonijnsla
Gerookte heilbot
Gestoomde forelfilet
Aspergerolletjes met gerookte zalm
Cocktail van King Crab
2 koude sauzen
Aardappelsla

Breugheltafel

vanaf 8 pers. € 19,95 / pers.

Witte en zwarte beuling met appelmoes
Ardeense kop met mosterd
Grillworst
Gebakken kippenbout
Droge worstjes of salamiselectie
Frikandellen met krieken
Selectie van hammen (gerookt en gekookt)
Aspergerolletje
Selectie van patés met konfituur

Kan eventueel aangevuld worden met abdijkazen:
Maredsous - Pere Joseph - Sint Bernardus
of een kaas uit onze winkel door u gekozen.
Deze zullen verrekend worden aan de kiloprijs.

Charcuterieschotel

vanaf 4 pers. € 14,90 / pers.

De fijnste charcuterie, salades, patés en kazen
Deze schotels zijn versierd met noten en fruit

Kaasschotel

vanaf 4 pers.
Assortiment kazen versierd met notenmix
en rijkelijk veel fruit
Hoofdgerecht (270g pp) € 16,95 / pers.
Dessert (160g pp) € 12,95 / pers.



Verrassingsbrood

Rijkelijk gevuld karrewiel vanaf € 80,00 / stuk

met 40 minisandwiches of minipistolets met lekkernijen naar keuze

Prijzen variëren naargelang het beleg: 1,75 euro tot 2,25 euro per sandwich



Gourmet

Alles wordt gepresenteerd op een schotel.

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

VISGOURMET € 20,50 / pers.
Kabeljauwhaasje, zalmhaasje, visbrochette,
visje van de chef, visschnitzel, scampi, gamba

VISGOURMET ALL-IN € 25,50 / pers.
Kabeljauwhaasje, zalmhaasje, visbrochette,
visje van de chef, visschnitzel, scampi, gamba
rijkelijk aangevuld met frisse groentjes
en sausjes

WILDGOURMET € 23,00 / pers.
(seizoen)
hertenkalf, everzwijnfilet, fazantfilet,
hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet
en kwartelfilet

WILDGOURMET ALL-IN € 28,00 / pers.
(seizoen)
hertenkalf, everzwijnfilet, fazantfilet,
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

Alles wordt gepresenteerd op een schotel.

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



Teppanyaki vanaf 4 pers. Alles wordt gepresenteerd op een schotel.

TEPPANYAKI € 17,00/ pers.
gemarineerde biefstuk, gemarineerde varkensfilet, gemarineerde kipfilet,
gepaneerd kalkoenlapje, gemarineerd lamskoteletje, cordon bleu,
blinde vink, kippenworst, saté en 2 scampi's

TEPPANYAKI 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

Steengrill vanaf 4 pers.

STEENGRILL € 17,00 / pers.
edele vleessoorten in grotere stukken: kalfscordon bleu, lamfilet,
biefstuk, varkensfilet, kip

STEENGRILL ALL-IN € 22,00 / pers.
edele vleessoorten in grotere stukken: kalfscordon bleu, lamfilet,
biefstuk, varkensfilet, kip, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes
en sausjes

Wok vanaf 4 pers.

Gemarineerd of gekruid vlees in reepjes gesneden € 22,00 / pers.
met bijpassende groentjes
Lamsvlees
Rundvlees
Varkensvlees
Kip
Kalkoen
Groentenassortiment

Degustatiebarbecue

Een overheerlijk assortiment van kleine lekkernijen, +/- 60 g / stuk

DEGUSTATIE 1

€ 11,00 / pers.

Kalkoensaté gemarineerd
Biefstuk gemarineerd
Hamburger
Spekworst
Spare rib
Varkenshaasje

DEGUSTATIE 2

€ 13,00 / pers.

Kipfilet gemarineerd
Kalkoenhaasje gemarineerd
BBQ worst op spies
Rundsaté gemarineerd
Varkenshaasje gemarineerd
Lamskotelet gemarineerd

DEGUSTATIE 3

€ 15,00 / pers.

(al dan niet gemarineerd,
gelieve te vermelden bij bestelling)

Kalfs
Kipfilet
Toumedos
Lamsfilet
Chipolata
Varkenshaasje

DEGUSTATIE VAN DE CHEF

€ 14,00 / pers.

Hiermee scoort u altijd!
Wel te bestellen vanaf 10 personen.

Hierbij krijgt u een waaier van 10 verschillende vleeswaren. Er worden 6 stuks per persoon voorzien. De hoeveelheden worden bepaald naar de ervaring van onze chefs.

Biefstuk gemarineerd
Kipfilet gemarineerd
Kalkoensaté gemarineerd
Lamskotelet gemarineerd
Spare rib
Hamburger
BBQ worst
Spekworst
Scampi brochette
Vispapillot



BBQ Pakketten

vanaf 4 pers.

PAKKET 1 € 6,50 / pers.

Spekworst
Kippebout gemarineerd
Hamburger

PAKKET 2 € 10,00 / pers.

BBQ worst
Kipfilet gemarineerd
Shaslick

PAKKET 3 € 11,50 / pers.

BBQ worst
Biefstuk gemarineerd
Kalkoensaté gemarineerd

PAKKET 4 € 12,50 / pers.

Kalkoensaté gemarineerd
BBQ worst
Hamburger
Sparerib gebakken en gemarineerd

PAKKET 5 € 16,00 / pers.

Lamskotelet gemarineerd
Rundssaté gemarineerd
Kippeworst
Spare ribs gebakken

PAKKET 6 € 16,50 / pers.

Kalkoensaté
Biefstuk
Shaslick
Kipfilet

PAKKET 7 € 21,00 / pers.

Biefstuk gemarineerd
Lamsfilet gemarineerd
Scampibrochette
Mignonette gemarineerd

PAKKET 8 € 23,50 / pers.

Entrecôte gemarineerd
Lamsfilet gemarineerd
Varkenshaasje op spies
Vispapillot



Groenteschotel

vanaf 4 pers.

BBQ ALL-IN FORMULE € 9,20 / pers.

Hierbij krijgt u:

Tomaat

Komkommer

Sla

Geraspte verse worteltjes

Witte kool

Rode kool

Boontjes

Bovenstaande met of zonder vinaigrette.

Aardappelsla

Pasta naar keuze

Koude sauzen

Brood

KOUDE GROENTEN ASSORTIMENT

€ 5,50 / pers.

Tomaat

Sla

Geraspte verse worteltjes

Komkommer

Boontjes

Witte kool

Rode kool

WARME GROENTEN ASSORTIMENT

€ 7,50 / pers.

Boontjes

Spruitjes

Worteltjes

Witloof

Bloemkool

Trostomaatjes



Salades vanaf 4 pers.

PASTASALADES

Vegetarische pasta	€ 10,75 / kg
Pasta mediterraan	€ 10,75 / kg
Pasta pesto	€ 10,75 / kg
Pasta Fresh &Go (tomaat-komkommer-kippewit-pijpajuin)	€ 12,95 / kg
Pasta kip-curry	€ 12,95 / kg
Kilokiller (Pasta met appel, bloemkool-broccoli-yoghurt)	€ 12,95 / kg

MAALTIJDSALADES

Aardappelsla met hesp en eieren	€ 12,95 / kg
Aardappelsla met curry en kip	€ 12,95 / kg

RAUWKOSTSALADES

Rauwkostsla met appel	€ 12,50 / kg
-----------------------	--------------

Aardappelgerechten vanaf 4 pers.

Aardappelpuree	€ 10,50 / kg
Wortelpuree	€ 11,50 / kg
Spinaziepuree	€ 11,50 / kg
Knolselderpuree	€ 11,50 / kg
Gebakken krieltjes	€ 11,50 / kg
Aardappelgratin	€ 11,50 / kg
Aardappel in de schil met kruidenboter	€ 1,50 / st.
Gekruide wedges	€ 13,50 / kg
Aardappelsla	€ 11,50 / kg
Mediterraanse gratin	€ 11,50 / kg



Sauzen

KOUDE SAUZEN

€ 11,50 / kg

Looksaus

Pallietersaus

Barbecuesaus

Tartaar

Curry

Cocktailsaus

Zigeunersaus

Piri-pirisaus

WARME SAUZEN

€ 16,00 / kg

Pepersaus

Champignonsaus

Provencaalsaus

Bearnaisesaus

Graanmosterdsaus

Fluwelen vleesjus

Portosaus

Desserten

Chocolademousse

€ 3,20 / st.

Tiramisu

€ 3,20 / st.

Rijstpap met of zonder kriecken

€ 3,20 / st.

Kaasschotel dessert (160 g / pers.)

€ 12,95 / pers.

BBQ CATERING

Keurslager Somers verzorgt uw BBQ-feest van A tot Z, zowel voor particulieren als bedrijven.

Van de beste ingrediënten tot de perfecte bereiding. Geniet van een zorgeloze ervaring terwijl wij alles voor u regelen, zodat u samen met uw gasten volop kunt ontspannen en genieten.

Laat Keurslager Somers uw BBQ compleet maken voor een onvergetelijk feest.

Voor al uw vragen, kunt u altijd bij ons terecht.





Heuvelstraat 104
2530 Boechout
Tel. 03/455.26.66
Fax 03/454.34.37

WEBSHOP: <https://keurslagersomers.be/webshop/>

MAIL: keurslagersomers@gmail.com

FACEBOOK: Keurslager Somers Boechout

Openingsuren

Maandag	08.00 uur - 18.00 uur
Dinsdag	08.00 uur - 18.00 uur
Woensdag	08.00 uur - 18.00 uur
Donderdag	gesloten
Vrijdag	08.00 uur - 18.00 uur
Zaterdag	08.00 uur - 17.00 uur
Zondag	08.00 uur - 12.30 uur



Deze folder vervangt alle voorgaande folders
en is niet geldig tussen 10 december en 1 januari.