

Lekkere feestideeën

Keurslager Somers



Apero

Assortiment hapjes

€ 20,00 / ass.

5 videehapjes (kip, ham en garnaal)

5 miniworstenbroodjes

5 minipizza's

Assortiment hapjes Royale

€ 20,00 / ass.

3 videehapjes (kip, ham en garnaal)

3 miniworstenbroodjes

3 minipizza's

3 mini kaas-hamrolletjes

3 mini bladerdeegrolletjes met kip

Tapas de luxe (kan zeker ook als voorgerecht)

€ 25,00 / 2 pers.

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



Soepen

Tomatenroomsoep <i>met balletjes</i>	€ 6,00 / L
Aspergeroomsoep <i>met groene aspergepunten</i>	€ 6,00 / L
Consommé van wild <i>met julienne groenten</i>	€ 8,00 / L
Boschampignonsoep	€ 8,00 / L
Bretoense Vissoep	€ 8,00 / L



Voorgerechten

koud

Carpaccio van rundsfilet

€ 12,50 / pers.

Vitello Tonnato

€ 13,00 / pers.

Cocktail van grijze garnalen met tomatenblokjes

€ 14,50 / pers.

Gekorste tonijn met krokante prei en wasabi

€ 14,50 / pers.



Voorgerechten

warm

Eendenborstfilet <i>met knolselderpuree en gekarameliseerd appeltje</i>	€ 14,50 / 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.
Verse wildkroket	€ 3,95 / st.

OPWARMTIP WARME VOORGERECHTEN:

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

Plaats daarna 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.

De kaas, garnaal en wildkroketten ± 5 minuten in de friteuse op 170°C.





OPWARMTIP WARME 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.



Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

Gevulde kalkoenfilet *	€ 19,50 / pers.
<i>met fine champagnesaus</i>	
Varkenshaasje*	€ 20,50 / pers.
<i>met Portosaus</i>	
Fazantenfilet Brabançonne *	€ 22,50 / pers.
<i>met wildsaus en witloof</i>	
Hertenkalffilet *	€ 28,50 / pers.
<i>met wildsaus, appel en veenbessen</i>	

* **Bovenstaande gerechten zijn inclusief warme groenten**

Vispannetje Royal	€ 23,50 / pers.
<i>met tongrolletje, zalm, kabeljauw, mosselen, garnaal, scampi en puree</i>	
Tongrolletjes in kreeftensausje met puree	€ 23,50 / pers.

KLASSIEKERS UIT ONZE TRAITEURTOOG

U kan gewoon uw gewenst gewicht bestellen

Wildstoofpotje	€ 34,50 / kg
Parelhoenstoofpotje	€ 29,95 / kg
Bereid stoofvlees	€ 23,50 / kg
Videevulling	€ 18,50 / kg
Konijnenbillen op grootmoeders wijze	€ 19,95 / kg

Bijgerechten

Warme groenteschotel € 8,50 / pers.
witloof, spruiten, wortelen, boontjes, bloemkool en tomatomaatjes

Koude groenteschotel € 4,50 / pers.
tomaat, komkommer, geraspte wortelen en sla

Warme sauzen € 16,00 / L
(100 ml – 250 ml – 500 ml -1 liter)
champignonroomsaus, peperroomsaus, vleesjus, Provençaalse saus, wildsaus, grand veneursaus, graanmosterdsaus, portosaus, fine champagnesaus, bearnaisesaus, witte wijnsaus

Koude sauzen € 11,50 / L
(100 ml – 250 ml – 500 ml -1 liter)
cocktailsaus, tartaarsaus, looksaus, pallietersaus, barbecuesaus, zigeunersaus, currysaus, sweet chillisau





Aardappeligerechten

Aardappelkroketten te bestellen vanaf 10 st.	€ 4,50 / 10 st.
Aardappelpuree	€ 11,50 / kg
Knolselderpuree	€ 12,50 / kg
Aardappelgratin	€ 12,50 / kg
Gebakken aardappeltjes (krieltjes)	€ 11,50 / kg
Aardappelsalade	€ 11,50 / kg





Vers vlees en wild

Zelf te bereiden gevulde producten

Gevulde kip (voor 2 personen) € 18,00 / kg

Gevulde kalkoen € 23,00 / kg

Gevulde kalkoenfilet € 25,50 / kg

gehakt met truffel, appel, room en een vleugje cognac

Gevulde parelhoen (± 1,25 kg) € 25,00 / kg

Gevulde eend (± 1,25 à 1,5 kg) € 25,00 / kg

Kwartel (+ 150 à 180 g) € 12,00 / stuk

VULLINGEN

gehakt natuur

gehakt met champignons

gehakt met appel en veenbes

gehakt met truffel, appel, room en een vleugje cognac

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, kalfslapje,
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 forefilet, 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 forefilet, gestoomde zalmfilet, aspergerolletjes met gerookte zalm, gemarineerde scampibrochette, cocktail van King krab, vismousse, koude groenten bloemkool, boontjes, wortel en erwtjes, aardappelsla en 2 koude sauzen

Kaasschotel (vanaf 4 pers.)

assortiment kazen versierd met noten en fruit

hoofdgerecht (270 g per persoon)

€ 16,95 / pers.

dessert (160 g per persoon)

€ 12,95 / pers.

Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.)

€ 16,90 / 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 € 14,00 / pers.

biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté

Gemengd all-in € 19,00 / pers.

biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes

Van het huis € 17,50 / pers.

biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, kalkoen, lamskroon en 2 scampi's

Van het huis all-in € 22,50 / pers.

biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, kalkoen, lamskroon en 2 scampi's, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes

Wildgourmet € 24,00 / pers.

hertenkalf, everzwijnfilet, fazantenfilet, hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet en kwartelfilet

Wildgourmet all-in € 29,00 / pers.

hertenkalf, everzwijnfilet, fazantenfilet, hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet en kwartelfilet, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes

Kinderen € 7,50 / pers.

worstje hamburger, kippenblokje, balletjesbrochette

Kinderen all-in € 12,50 / pers.

worstje, hamburger, kippenblokje, balletjesbrochette rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausje





FONDUE

Fondue gemengd € 14,00 / pers.

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

Fondue gemengd all-in € 19,00 / pers.

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

Fondue bourguignon € 17,00 / pers.

enkel rund- en kalfsvlees

Fondue bourguignon all-in € 22,00 / pers.

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

TEPPANYAKI

Teppanyaki € 18,00 / pers.

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

Teppanyaki all-in € 23,00 / 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

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.



Belangrijke informatie

Voor kerst aanvaarden wij bestellingen tot en met **vrijdag 19 december**.

Voor Nieuwjaar aanvaarden wij bestellingen tot en met **vrijdag 26 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.

**Tijdens de drukte van de feestdagen,
kunnen wij helaas niet meer afwijken van deze feestfolder.**

Alvast bedankt voor uw begrip.

*Wij wensen u alvast een
zalig kerstfeest en een voorspoedig
2026!*

Keurslager Somers





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:

Zondag 21 december:	08u00 - 12u30
Maandag 22 december:	08u00 - 12u30
Dinsdag 23 december:	08u00 - 12u30
Woensdag 24 december:	08u00 - 15u00
Donderdag 25 december:	10u00 - 12u00 enkel afhalen bestellingen
Vrijdag 26 december:	08u00 - 18u00
Zaterdag 27 december:	08u00 - 17u00
Zondag 28 december:	08u00 - 12u30
Maandag 29 december:	08u00 - 18u00
Dinsdag 30 december:	08u00 - 12u30
Woensdag 31 december:	08u00 - 15u00
Donderdag 1 januari:	GESLOTEN
Vrijdag 2 januari:	08u00 - 18u00

Hierna gelden terug de normale openingsuren.