# Feesten in stijl
# Keurslager Somers



KEURSLAGER



*Start je feest in stijl*

# APERO

| | |
|---|---|
| **Assortiment hapjes**<br>5 vidéhapjes (kip, ham en garnaal), 5 miniworstenbroodjes & 5 minipizza's. | € 20,00 / ass. |
| **Assortiment hapjes Royale**<br>3 vidéhapjes (kip, ham en garnaal), 3 miniworstenbroodjes, 3 minipizza's,<br>3 mini-kaas-hamrolletjes & 3 minibladerdeegrolletjes met kip. | € 20,00 / ass. |
| **Tapas de luxe (kan ook als voorgerecht)**<br>Een assortiment van onze fijnste charcuterie, speciale kazen & heerlijke dippers, vergezeld van grissini en toastjes. | € 25,00 / 2 pers. |

# SOEPEN

| | |
|---|---|
| Tomatenroomsoep met balletjes | € 6,00 / l |
| Aspergeroomsoep met groene aspergepunten | € 6,00 / l |
| Kreeftensoep | € 10,00 / l |
| Boschampignonsoep | € 8,00 / l |
| Oostendse vissoep | € 9,00 / l |

# VOORGERECHTEN *koud*

| | |
|---|---|
| Carpaccio van rundsfilet | € 12,50 / pers. |
| Vitello tonnato | € 13,00 / pers. |
| Cocktail van grijze garnalen met tomatenblokjes | € 14,50 / pers. |
| Gekarameliseerde zalm met z'n garnituur en dressing | € 14,50 / pers. |

# VOORGERECHTEN *warm*

| | |
|---|---|
| Eendenborstfilet met knolselderpuree<br>en een gekarameliseerd appeltje | € 14,50 / pers. |
| Gevuld kalkoennootje met portosaus en witloof | € 13,50 / pers. |
| Scampi diabolique | € 14,00 / pers. |
| Sint-jakobsvruchtjes met garnituur, garnalen en een vissaus | € 15,00 / pers. |
| Verse kaaskroket | € 2,75 / st. |
| Verse garnaalkroket | € 4,75 / st. |

## OPWARMTIP WARME VOORGERECHTEN

Verwarm de oven gedurende 10 minuten voor op 200 °C.
Plaats daarna het gerecht afgedekt in de oven op 175 °C gedurende 20 minuten.
Wil je de gerechten opwarmen in de microgolfoven?
Dat kan gedurende 6 à 8 minuten op 750 W.
Bak de kaas- of garnaalkroketten ongeveer 5 minuten in de friteuse op 170 °C.





# HOOFDGERECHTEN (vanaf 2 pers.)

## Vleesgerechten (incl. warme groenten)

| | |
|---|---|
| Gevulde kalkoenfilet met fine champagnesaus | € 21,00 / pers. |
| Varkenswangetjes met jagersaus | € 21,00 / pers. |
| Fazantenfilet Brabançonne met witloof | € 23,00 / pers. |
| Hertenkalffilet met wildsaus, appel en veenbessen | € 29,50 / pers. |

## Visgerechten

| | |
|---|---|
| Vispannetje Royal | € 23,50 / pers. |
| met tongrolletje, zalm, kabeljauw, mosselen, garnaal, scampi en puree | |
| Tongrolletjes | € 23,50 / pers. |
| in een kreeftensausje met puree | |

## Klassiekers uit onze traiteurtoog (bestel het gewenste gewicht)

| | |
|---|---|
| Wildstoofpotje | € 36,50 / kg |
| Parelhoenstoofpotje | € 32,50 / kg |
| Bereid stoofvlees | € 25,50 / kg |
| Vidévulling | € 20,50 / kg |
| Konijnenbillen op grootmoeders wijze | € 21,95 / kg |
| Bereide kalfsfricassee | € 26,95 / kg |
| Paling in ’t groen | € 40,50 / kg |

**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.

# BIJGERECHTEN

| | |
|---|---|
| **Warme groenteschotel**<br>Witloof, spruiten, wortelen, boontjes, bloemkool & trostomaatjes. | € 8,50 / pers. |
| **Koude groenteschotel**<br>Tomaat, komkommer, geraspte wortelen & sla. | € 4,50 / pers. |
| **Warme sauzen** (verkrijgbaar per 0,5 l of 1 l)<br>Champignonroomsaus, peperroomsaus, vleesjus, Provençaalse saus, wildsaus, grand-veneursaus, graanmosterdsaus, portosaus, fine champagnesaus, béarnaisesaus & wittewijnsaus. | € 16,00 / l |
| **Koude sauzen** (verkrijgbaar per 150 ml)<br>Cocktailsaus, tartaarsaus, looksaus, pallietersaus, barbecuesaus, zigeunersaus, currysaus & sweet chilisaus. | € 11,50 / l |

# AARDAPPELGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Aardappelkroketten (vanaf 10 st.) | € 4,50 / 10 st. |
| Aardappelpuree | € 12,50 / kg |
| Knolselderpuree | € 13,50 / kg |
| Aardappelgratin | € 12,50 / kg |
| Gebakken aardappeltjes (krieltjes) | € 12,50 / kg |
| Aardappelsalade | € 11,50 / kg |






# VERS VLEES & WILD

Zelf te bereiden gevulde producten

| | |
|---|---|
| Gevulde kip (voor 2 pers.) | € 18,00 / kg |
| Gevulde kalkoen | € 24,00 / kg |
| Gevulde kalkoenfilet<br>Gehakt met truffel, appel, room en een vleugje cognac. | € 25,50 / kg |
| Gevulde parelhoen (± 1,25 kg) | € 28,00 / kg |
| Gevulde eend (± 1,25 à 1,5 kg) | € 25,00 / kg |
| Gevulde kwartel (± 150 à 180 g) | € 12,00 / st. |

## 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 zijn verkrijgbaar. Bestel tijdig.

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 forelfilet, parmaham met meloen, hespenrolletjes met asperges, kippenboutjes, kalkoen met fruit, varkensgebraad, bloemkool, boontjes, wortelen en erwtjes, aardappelsla & 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 kingkrab, vismousse, koude groenten (bloemkool, boontjes, wortelen en erwtjes), aardappelsla & 2 koude sauzen.



## KAASSCHOTEL (vanaf 4 pers.)

Assortiment kazen, versierd met noten en fruit.

Hoofdgerecht (270 g / pers.) € 16,95 / pers.

Dessert (160 g / pers.) € 12,95 / pers.

Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.) € 16,90 / pers.

De fijnste charcuterie, feestsalades, patés & kazen, versierd met noten en fruit.

Verrassingsbrood € 80,00 / brood

Gevuld met 40 rijkelijk belegde minisandwiches of minipistolets.

KEURSLAGER




*Gezellig tafelen*

# GOURMET

**Gemengd** € 15,00 / pers.
Biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst & saté.

**Gemengd all-in** € 20,00 / pers.
Biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst & saté, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes.

**Van het huis** € 18,50 / pers.
Biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, kalkoen, lamskroon & 2 scampi's.

**Van het huis all-in** € 23,50 / pers.
Biefstuk, kipfilet, cordon bleu, varkensfilet, blinde vink, kippenworst, saté, kalkoen, lamskroon & 2 scampi's, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes.

**Wildgourmet** € 26,00 / pers.
Hertenkalf, everzwijnfilet, fazantenfilet, hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet & kwartelfilet.

**Wildgourmet all-in** € 31,00 / pers.
Hertenkalf, everzwijnfilet, fazantenfilet, hazenfilet, eendenfilet, reefilet, parelhoenfilet & kwartelfilet, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes.

**Kinderen** € 8,00 / pers.
Worstje, hamburger, kippenblokje & balletjesbrochette.

**Kinderen all-in** € 13,00 / pers.
Worstje, hamburger, kippenblokje & balletjesbrochette, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en een sausje.

# FONDUE

**Fondue gemengd** € 15,00 / pers.
Kippenblokjes, kalkoenblokjes met kruiden, varkensfilet, kruidenballetjes, spekvinken & rundblokjes.

**Fondue gemengd all-in** € 20,00 / pers.
Kippenblokjes, kalkoenblokjes met kruiden, varkensfilet, kruidenballetjes, spekvinken & rundblokjes, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes.

**Fondue bourguignon** € 18,00 / pers.
Enkel rund- en kalfsvlees.

**Fondue bourguignon all-in** € 23,00 / pers.
Enkel rund- en kalfsvlees, rijkelijk aangevuld met frisse groentjes en sausjes.

# TEPPANYAKI

**Teppanyaki** € 19,00 / pers.
Gemarineerde biefstuk, gemarineerde varkensfilet, gemarineerde kipfilet, gepaneerd kalkoenlapje, gemarineerd lamskoteletje, cordon bleu, blinde vink, kippenworst, saté & 2 scampi's.

**Teppanyaki all-in** € 24,00 / pers.
Gemarineerde biefstuk, gemarineerde varkensfilet, gemarineerde kipfilet, gepaneerd kalkoenlapje, gemarineerd lamskoteletje, cordon bleu, blinde vink, kippenworst, saté & 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 zaterdag 19 december.**

**Voor Nieuwjaar aanvaarden wij bestellingen tot en met zaterdag 26 december.**

Gelieve deze data te respecteren. Na deze data kunnen wij helaas geen bestellingen meer aannemen.
Enkel ter plaatse te bestellen, niet telefonisch alstublieft.
Je krijgt dan een dubbeltje van de bestelbon die je 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 je begrip.



*Wij wensen jullie een smakelijk, gezond en liefdevol 2027!*



***Keurslager Somers***

Keurslager

# Somers

Heuvelstraat 104
2530 Boechout
Tel. 03 455 26 66
Fax 03 454 34 37
keurslagersomers@gmail.com

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

| | |
|---|---|
| Maandag 21 december | 08:00u - 18:00u |
| Dinsdag 22 december | 08:00u - 12:30u |
| Woensdag 23 december | 08:00u - 12:30u |
| Donderdag 24 december | 08:00u - 15:00u |
| Vrijdag 25 december | 10:00u - 12:00u (enkel afhalen bestellingen) |
| Zaterdag 26 december | 08:00u - 17:00u |
| Zondag 27 december | 08:00u - 12:30u |
| Maandag 28 december | 08:00u - 18:00u |
| Dinsdag 29 december | 08:00u - 18:00u |
| Woensdag 30 december | 08:00u - 12:30u |
| Donderdag 31 december | 08:00u - 15:00u |
| Vrijdag 1 januari | Gesloten |
| Zaterdag 2 januari | 08:00u - 17:00u |



KEURSLAGER

