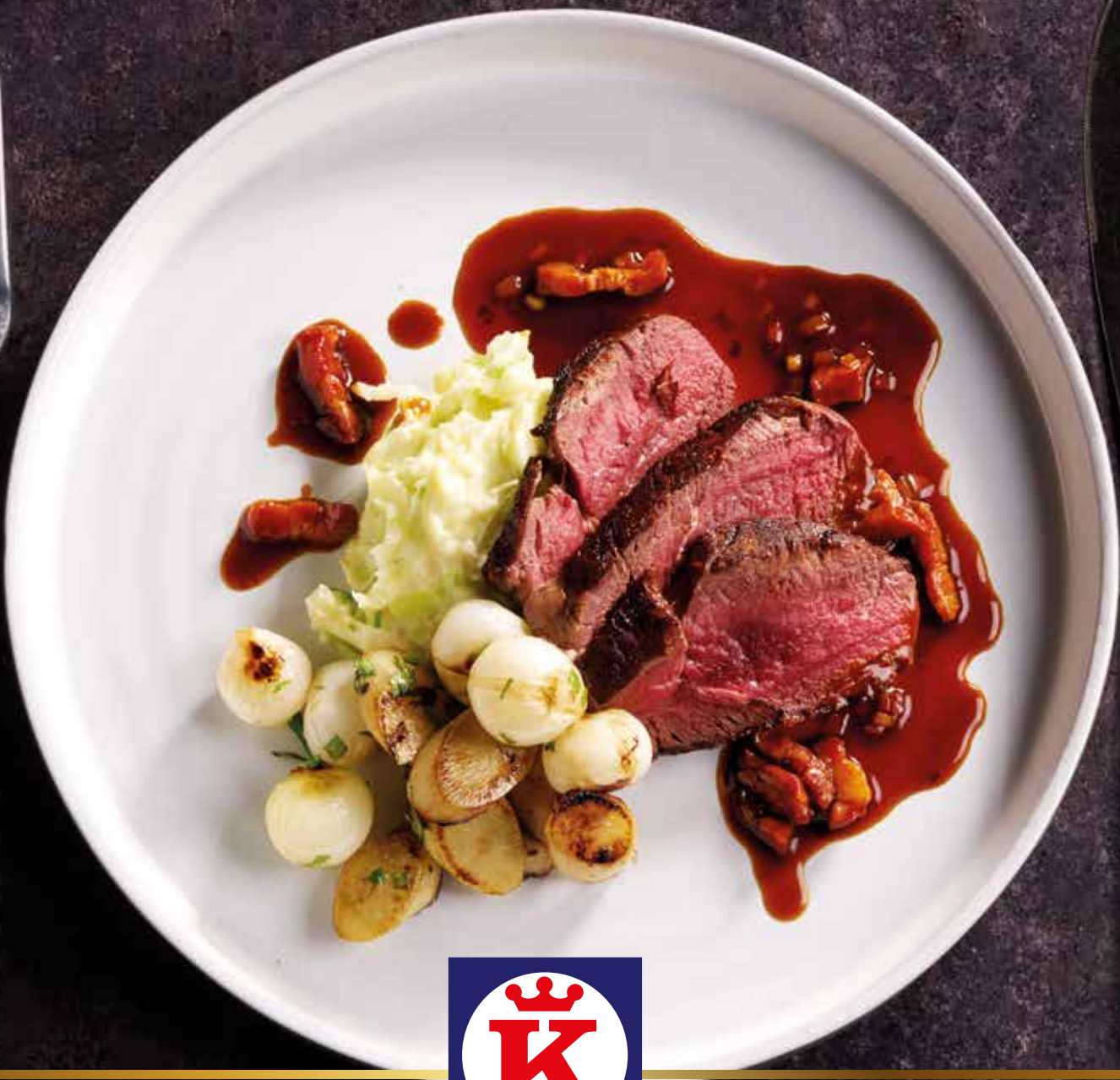


# *Lekkere feestideeën*

Keurslager  
Bastiaens Noël & Martine



# Start je feest in stijl



## APERRO hapjes

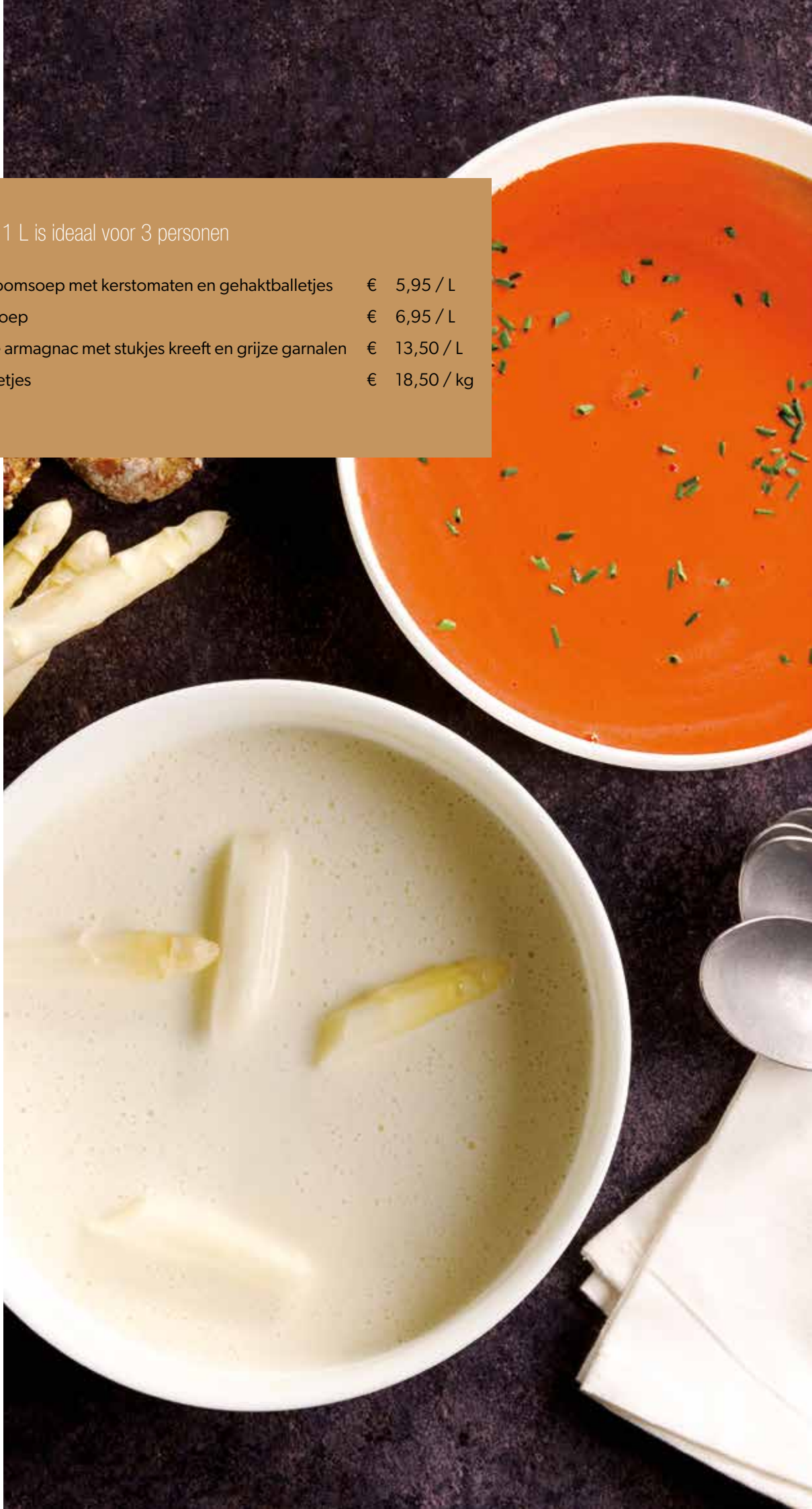
- › Warme hapjes
  - Worstenbroodje € 7,00 / 5 st.
  - Pittig worstenbroodje € 7,00 / 5 st.
  - Mini vidé gevuld met vispannetje € 8,00 / 5 st.
  - Mini vidé met onze eigen bereide vol-au-vent € 8,00 / 5 st.

*Opwarmtip: 10 min. in een voorverwarmde oven van 180°C*

- › Aanrader: to share
  - Koude en warme tapas € 45,00 / 6 pers.
    - Tapasplank: gedroogde hammen, lekkere salami's, fijne charcuterie, kazen en olijven met krokantjes en dip
- › Hapjespan: € 48,00 / 6 pers.
  - Grillworst met en zonder kaas, sparerib, apero, gehaktballetjes, kipsatés, pittige balletjes en kippenvleugeltje met chilisaus

## SOEPEN 1 L is ideaal voor 3 personen

- › Rijke tomatenroomsoep met kerstomaten en gehaktballetjes € 5,95 / L
- › Aspergeroomsoep € 6,95 / L
- › Kreeftenbisque armagnac met stukjes kreeft en grijze garnalen € 13,50 / L
- › Verse soepballetjes € 18,50 / kg



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



## VOORGERECHTEN koud

- |   |               |
|---|---------------|
| › Verse grijze garnalencocktail                                     | dagprijs      |
| › Huisbereide rundscarpaccio met parmezaanschilfers en rucola       | € 12,25 / st. |
| › Vitello tonnato<br>Per 4 personen krijgt u er een broodje bij     | € 15,75 / st. |
| › Carpaccio van filet pur (enkel vlees, om thuis zelf af te werken) | € 4,95 / st.  |

Deze gerechten worden op een bord of in een coupe gepresenteerd.

*Deze gerechten kunnen pas vanaf 10 uur op de dag van uw bestelling worden afgehaald*

## SUGGESTIE VOORGERECHTEN

› Imperial heritage caviar  
Met sublieme licht gezouten smaak. De middelgrote eitjes hebben een zeer verse textuur en zijn romig in de mond. Kortom een superproduct om uw topgerechtjes mee af te werken of om zo op uw feesttafel te serveren. Suggestierecepten in de winkel.

- |  |               |
|--|---------------|
| › 30 g   | € 64,60       |
| › 50 g   | € 107,00      |
| ook groter op bestelling   |               |
| › Foie gras vers (gans) ongeveer 600 g   | € 120,00 / kg |
| › Foie gras terrine (gans)   | € 147,00 / kg |
| › Foie gras vers (eend) ongeveer 600 g   | € 110,00 / kg |
| › Foie gras terrine (eend)   | € 127,00 / kg |
| › Gerookte eendenborst vers gesneden 150 g   | € 13,50 / st. |
| › Groot assortiment van wildpasteien en mousses geserveerd met bijpassende confituren maken van uw feesttafel een waar festijn |               |
| › Pastei van wild  | € 30,00 / kg  |
| › Mousse van wild  | € 35,00 / kg  |

## VOORGERECHTEN warm

- |  |                |
|--|----------------|
| › Garnalenkroketten met extra grijze garnalen  | € 9,50 / 2 st. |
| › Kaaskroketten uit eigen keuken met extra parmezaanschilders +/- 5 min. in de friteuse op 170 °C (zie ook opwarmtips) | € 5,80 / 2 st. |
| › Sint-jakobsschelp met witte wijnsaus afgewerkt met noordzeegarnalen  | € 12,90 / st.  |



### OPWARMTIP VOOR- EN HOOFDGERECHTEN

*Alle gerechten worden afgeleverd in schotels die in de oven kunnen.*

Verwijder de plasticfolie en dek daarna uw schotel af met aluminiumfolie.

Plaats het gerecht in een voorverwarmde oven van 170°C:

schotels voor 2 personen 20 min, voor 4 personen 30 min. en voor 6 personen 40 min.

Kroketten: ongeveer 5 min in de friteuse op 170 °c



te bestellen vanaf 2 personen  
**HOOFDGERECHTEN**

- › Kalkoengebraad met champignonsaus archiduc € 15,50 / pers.
- › Varkenshaasje met pepersaus geflambeerd met cognac € 15,95 / pers.
- › Varkenswangetjes met trippel Karmeliet sausje en wintergroenten garnituur € 16,50 / pers.
- › Parelhoenfilet stoofpotje met boschampignon € 19,75 / pers.
- › Hertenkalffilet in wildsaus met rode bessen en garnituur van butternutpuree € 20,75 / pers.
- › Feestnavarin van hertenvlees € 31,00 / kg
- › Gegrilde kabeljauwhaas in graanmosterdsaus met garnituur van grijze garnalen en preipuree dagprijs
- › Onze overbekende scampi van de chef (9 stuks) € 17,95 / pers.
- › Als hoofdgerecht:  
Kaasplank afgewerkt met veel lekkers en een heerlijk broodje € 15,50 / pers.
- › Sauzen in de prijs inbegrepen

Laat je inspireren  
door onze feestelijke  
gerechten

## BIJGERECHTEN

- › Woudappeltje met veenbessen € 3,20 / st.
- › Bereide veenbessen € 20,00 / kg
- › Witlofstronkje en 2 x boontjes met spek € 5,10 / pers.
- › Stokbrood wit, bruin, volkoren, Spaans € 2,10 / st.
- › Verse rode kool met appeltjes € 9,95 / kg
- › Stoofpeertjes in rode wijn € 18,95 / kg



## AARDAPPELGERECHTEN

- › Aardappelpuree € 10,50 / kg
- › Aardappelgratin € 11,00 / kg
- › Ardeense puree € 10,95 / kg
- › Bieslookpuree € 10,95 / kg
- › Gebakken krieltjes in de schil € 11,20 / kg
- › Krokette € 3,50 / 10 st.
- › Opgevlude aardappel met mix van winterknollen € 3,00 / st.



## VERS VLEES VAN TOPKWALITEIT

### › Vers wild

Hazenrug, hazenbil, konijnenrug, konijnenbout, konijnenfilet, everzwijnragout, everzwijnfilet, hertenragout, hertenkalffilet, hertenkalfgebraad en alsook nog meerdere onderverdelingen.

dagprijs

### › Gevogelte

Wilde eend, Franse tamme eend, eendenfilet, wilde eendenfilet, parelhoen, parelhoenfilet, fazantenhaan met spek, fazantenfilet, ganzenlever, Frans of inlands duifje, kwartel of ontbeende kwartel, kippen van Bresse of Landes, ganzenlever en eendenlever gehele of ontbeende kalkoenen en alsook nog meerdere onderverdelingen.

dagprijs

### › Vers vlees – tip voor de feestdagen -

Côte à l'os dry aged, chateaubriand van ons wit-blauw ras, black angus rib eye, ossenhaas, Engelse lamskroon en lamsfilet, varkenshaasje, Duroc d'Olives varkensvlees, Pata Negra lomo en varkenswangentjes, kalfswangen, kalfsgebraad, kalfsfiletstukken en kalfszwezerikken

Tips om uw vlees perfect te bakken en braden: zie [www.keurslager.be/recepten](http://www.keurslager.be/recepten)



## OPGEVULDE SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

Bestel voor 17 december om teleurstelling te voorkomen.

Wij ontbenen voor u het beste fijn gevogelte en vullen die met onze alom bekende feestvulling op. Deze wordt zorgvuldig dichtgemaakt en in een ovenschotel gelegd met een stukje vers spek. De ovenschotel steekt u thuis zo in de oven. Dit is de ideale manier

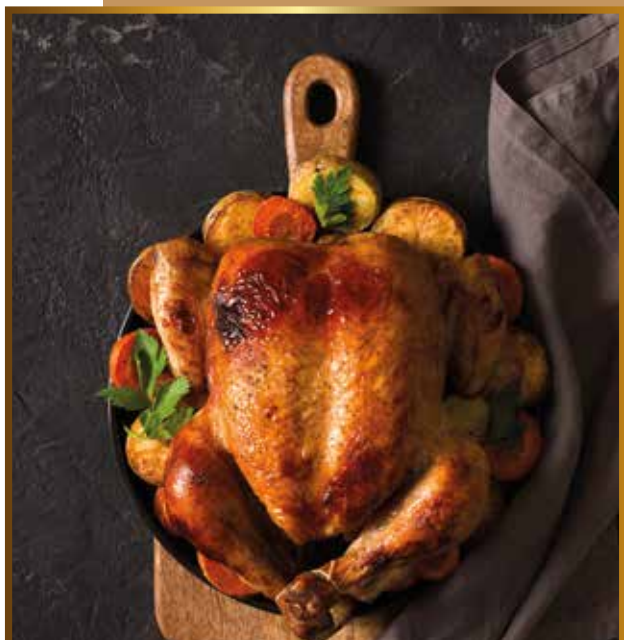
- › Opgevulde koekoek 3 à 5 pers. € 25,75 / kg  
Gevuld met feestgalantine met zwarte truffel, vers om zelf te braden
- › Opgevulde kalkoen vanaf 6 pers. € 25,75 / kg  
Gevuld met feestgalantine met zwarte truffel, vers om zelf te braden
- › Koekoek of kalkoen gevuld zoals hierboven volledig gebraden € 27,50 / kg
- › Vers gevulde kwartels met onze feestgalantine zoals hierboven (250 g) € 7,95 / st.
- › Extra gevulde kalkoen rollade met feestgalantine zoals hierboven € 25,50 / kg  
Te bestellen per gewicht 800 g à 1 kg of 1,2 kg à 1,5 kg
- › Champignon- of appelsiensaus € 18,50 / l

*Opgevulde gerechten bestellen vóór 17 december om teleurstellingen te vermijden.  
Zolang de voorraad strekt.*

### **Bereidingswijze gevuld gevogelte**

- › Neem uw kalkoen e.d. minstens 2 uur vooraf uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen
- › Oven voorverwarmen op 180°C
- › Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van onze braadslede en braad de kalkoen e.d. op 180°C tot het lichtjes bruin kleurt
- › Verlaag de temperatuur naar 150°C en bestrijk de kalkoen e.d. ieder 1/2 uur met een beetje gesmolten boter
- › Gevuld gerecht voor de eerste 2 kg 1,5 uur en daarna per kg 30 min er bij per kilo
- › Gevulde rollade: 50 min. per kg
- › Gevuld kwarteltje: 35 min.
- › Indien het gevogelte te snel kleurt, kan u deze afdekken met aluminiumfolie.
- › Na de braadtijd, oven afzetten en het vlees bedekken met aluminiumfolie 20 min. laten rusten
- › Intussen kan u rustig de bijgerechten van uw menu prepareren.

*Tip: U kan bij ons in de winkel ook een braadthermometer kopen.*



Klassiekers met net  
dat tikkeltje meer



## FONDUE • GOURMET • GRILL

- › Kinderfondue (150 g) € 7,00 / pers.  
Kipfilet, kruidenbolletjes, worstje en baconrolletjes
- › Fondue (350 g) € 18,50 / pers.  
Kipfilet, kalfsblokjes, varkensfilet, biefstuk, diverse kruidenbolletjes, baconvinkjes
- › supplement extra bolletjes en baconrolletjes € 4,95 / schaalpje
- › Gourmet (350 g) € 18,00 / pers.  
Kipfilet, varkenshaasje, biefstuk, grillspekje, chipolata, kippenburger, cordon bleu, Mols schijfje
- › Kindergourmet (150 g) € 7,00 / pers.  
Steak, worstje, Mols schijfje, kipfilet
- › Steengrill Luxe (350 g) € 21,50 / pers.  
Varkenshaasje met spek, rundertournedos, lamskroon, chipolata, kippenburger, kalfssteak, La Belle Flamande kipfilet, grillspekje en kruidenboter
- › Visgrill (450 g) € 22,50 / pers.  
Gemarineerde zalm, kabeljauw op vel, scampi, tonijn, reuzemossel met kruidenboter, zeeduivelhaasje
- › Wild en gevogelte gourmet € 24,95 / pers.  
Hazenrugfilet, fazantenborstfilet, hertenkalffilet, parelhoenfilet, eendenfilet, La Belle Flamande kipfilet, everzwijnfilet en kwarteleitje

Bijpassende groenten en patatjes

- › Koude aardappelsalade € 16,95 / kg
- › Pasta pesto € 12,00 / kg
- › Keursalade € 15,10 / kg
- › Koude sauzen per 100 g € 1,50 / 100 g  
barbecue, look, tartaar, curry en cocktail

## FEESTDESSERTEN

- › Kaasplank afgewerkt met veel lekkers  
als hoofdgerecht € 15,50 / pers.  
als dessert € 10,50 / pers.

*Per 4 personen krijgt u er een lekker broodje bij  
Wij stellen voor u een schotel samen die evenwichtig  
is van smaak en variatie en garneren dit op een  
kaasplank met een noten- en fruitassortiment.*

- › Dessertglaasjes € 6,50 / 4 st.  
met smaken van aardbei of vanille, passievrucht,  
chocolade en vanille met gezouten caramel

### NIEUWE TOPPERTJES

- › Luxe gebakje meringue passie € 7,10 / st.
- › Glazen potje met trio van chocolade € 9,10 / st.
- › Enkele toppertjes voor bij de koffie € 17,50 / 10 st.  
Framboos, chocolade, javanais, misérable, bavaois,  
tonka, speculoos, mascarpone, tiramisu, périgourdine

Feestelijke  
afsluiters



## BELANGRIJKE BESTELINFO

### GEEN BESTELLINGEN VIA MAIL

Alle bestellingen die we binnenkrijgen geven we een nummer en een afhaaluur. Gelieve dit te respecteren.

*We zijn ervan ons bewust dat dit veel van u gaat vragen om stipt de bestelling af te halen en van ons om alles vlot te laten verlopen.*

### EINDEJAARSREGELING

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te kunnen besteden, vragen we u beleefd uw bestelling 1 week op voorhand te plaatsen.

**Voor de Kerst: ten laatste zaterdag 16/12**

**Voor oudejaar: ten laatste woensdag 20/12**

Gelieve uw bestelling in één geheel te plaatsen!

Het bespaart ons een hoop zorgen en op die manier voorkomen we vergissingen!

Indien u telefonisch bestelt, gelieve dan op voorhand uw volledige keuze te maken.

Gelieve geen charcuterie en salades op de bestelbonnen te plaatsen want de winkel is elke dag (buiten donderdag) gewoon open.

*Tijdens de afhaalperiodes blijft de winkel gewoon open, met een aangepaste maar ruime keuze!*

KEURSLAGER  
BASTIAENS NOËL & MARTINE

Gr. de Broquevillestraat 17

2400 Mol

tel. 014 31 12 26

**Uw bestelling haalt u af naast de winkel.  
Met uw bestelbriefje of -nummer**

**OPENINGSUREN FEESTDAGEN:**

- 18,19 en 20 december: open van 07.30 u tot 16.00 u
- Donderdag 21 december: gesloten
- Vrijdag 22 december: open van 07.30 u tot 16.00 u - enkel met onze klassiekers
- Zaterdag 23 december: gesloten om uw bestellingen met de grootste zorg af te werken  
afhalen bestellingen van 10.00 tot 12.00 u
- Zondag 24 december: open van 07.30 tot 14.00 u - enkel met onze klassiekers  
afhalen van bestellingen
- Maandag 25 december enkel bestellingen van 9.00 u tot 12.00 u
  
- Dinsdag 26 en woensdag 27 december : open van 07.30 u tot 16.00 u - enkel met onze klassiekers
- Donderdag 28 december: gesloten
- Vrijdag 29 december: open van 07.30 u tot 16.00 u - enkel met onze klassiekers
- Zaterdag 30 december: gesloten om uw bestellingen met de grootste zorg af te werken  
afhalen bestellingen van 10.00 tot 12.00 u
- Zondag 31 december: open van 07.30 tot 14.00 u - enkel met onze klassiekers  
afhalen van bestellingen
- Maandag 1 januari enkel bestellingen van 10.00 u tot 11.00 u
- Gesloten van 2 januari tot en met 4 januari, op 5 januari zijn we er terug.

**Prijzen onder voorbehoud**

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen  
kunnen de vermelde prijzen wijzigen.

**Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.**

**Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.**

