

Start je feest in stijl



APERERO hapjes

Bladerdeeggebakjes

- › Minikaashoortje € 0,90 / st.
- › Minividé met kaas, ham en prei € 0,90 / st.
- › Miniworstenbroodje € 0,90 / st.
- › Minikippenvidé € 0,90 / st.
- › Minipizza € 0,90 / st.
- › Minizalm-spinaziebroodje € 1,00 / st.
- › Mini grijze garnalenvidé € 1,00 / st.

Assortiment Borrelglasjes (per 6 stuks) € 13,45 / 6st.

- › 2 glasjes gevuld met Carpaccio, Parmezaanse kaas, rucola en balsamico
- › 2 glasjes gevuld met kipcarpaccio afgewerkt met zongedroogde tomaat en pijnboompitjes
- › 2 glasjes gevuld met tomaat garnaal van Belgische vleestomaat en noordzeegarnaaltjes

APEROPlanken

Tapasplank € 32,95 / plank

Tapasplank XL € 59,95 / plank

- › Een uitgebreid assortiment van heerlijk Spaans en Italiaans getinte hapjes. Dé blikvanger op je tafel!

Hapjesplank Buys € 69,95 / plank

- › Verschillende lekkere hapjes voor bij de aperitief waar jong en oud dol op zullen zijn. Succes verzekerd!

Broodjesmand

- › Decoratief opgevuld met belegde mini sandwiches (heerlijk in de late uurtjes of als klein hapje)

30 stuks

€ 45,00

50 stuks

€ 75,00

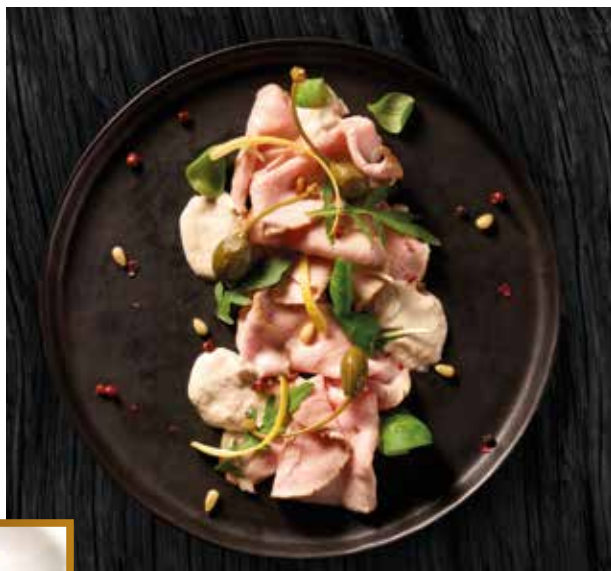


SOEPEN

- › Tomatenroomsoep € 5,50 / l
- › Aspergesoep € 5,50 / l
- › Boschampignonsoep met maderawijn € 6,00 / l
- › Witloofsoep met grijze garnalen € 6,95 / l
- › Soepballetjes € 16,95 / kg

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. Met 1 liter soep vult u 2 à 3 borden.

Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



VOORGERECHTEN koud

- › Carpaccio van rundfilet € 10,95 / pers.
- › Vitello tonnato € 10,95 / pers.
- › Waaier van wildpaté € 10,95 / pers.
- › Tataki van zalm op Oosterse wijze € 15,00 / pers.

VOORGERECHTEN warm

- › Duo van kaas- en garnalenkroket met garnituur € 9,95 / pers.
- › Vispannetje van uw Keurslager € 12,95 / pers.
- › Duo van tong en zalm in garnalensausje met preisnippers € 14,50 / pers.

*Deze gerechten ongeveer 15 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 170°C
Voor de porseleinen borden vragen we een waarborg.*

zonder groenten HOOFDGERECHTEN

- › Kalkoen in honingmosterdsaus met kroketjes € 13,65 / pers.
- › Parelhoenfilet Veronique in een zoete fruitige druivensaus met kroketjes € 14,95 / pers.
- › Fazantenborst Fine Champagne met kroketjes € 16,95 / pers.
- › Eendenfilet a l'orange met kroketjes € 15,95 / pers.
- › Edelhertenkalf "Haut Brion" in een romige rode wijnsaus met kroketjes € 20,45 / pers.
- › Jachtcarroussel , een stoofpotje van everzwijn, hert en ree met aardappelgratin € 16,95 / pers.
- › Sole Normande in witte wijnsaus met aardappelpuree € 20,95 / pers.
- › Zonnevis op een bedje van prei met witte wijnsaus en aardappelpuree € 19,95 / pers.
- › Scampi's van de chef met tagliatelle € 19,25 / pers.



Deze gerechten 30 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 170°C.
Deze gerechten worden afgeleverd in ovenbestendige bakjes waar geen waarborg wordt voor aangerekend.

Laat je inspireren door onze
feestelijke gerechten

BIJGERECHTEN warm

- › Groentegarnituur Warm € 8,95 / pers.
(Witloof, boontjes met spek, wortelen, spruitjes, champignons, broccoli)
- › Aardappelgratin € 12,35 / kg
- › Peertjes in Rode wijn € 1,85 / st.
- › Appeltje met veenbessen € 2,95 / st.
- › Aardappelkroketten (per 10 verpakt) € 4,45 / st.
- › Rode kool € 9,10 / kg
- › Aardappelpuree € 8,25 / kg
- › Wortelpuree € 9,50 / kg
- › Spinaziepuree € 9,50 / kg



FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1

€ 30,00 / pers.

- › Tomatenroom soep
- › Carpaccio van rundfilet
- › Kalkoen in honingmosterdsaus met kroketjes
- › Mini Dessertglasjes van het huis (3)

Feestmenu 2

€ 35,00 / pers.

- › Aspergesoep
- › Vispannetje van uw Keurslager
- › Jachtcarroussel met Aardappelgratin
- › Mini Dessertglasjes van het huis (3)

*Bij deze menu's zijn geen aanpassingen mogelijk,
indien U groentegarnituur wenst dient U deze nog apart bij te bestellen!*



Verras je gasten met een
gastronomisch menu



FONDUE • GOURMET • GRILL

Bij deze formules zijn geen aanpassingen mogelijk

- › **Fondue** € 10,25 / pers.
rundvlees, varkensfilet, kipfilet, gekruide balletjes, spekvinkjes
- › **Kinderfondue** € 5,75 / pers.
Kipfilet, spekvinkjes, gekruide balletjes

Extra portie balletjes en spekvinkjes verkrijgbaar mits bestelling
- › **Rundsfondue** € 28,95 / kg
- › **Gourmet** € 10,95 / pers.
rundvlees, kipfilet, varkensfilet, worst, schnitzel, pestoburger, hamburger
- › **Kindergourmet/steengrill** € 5,95 / pers.
Hamburger, kipfilet, chipolata, saté
- › **Steengrill** € 11,50 / pers.
rundvlees, saté, lamskotelet, kipfilet, hamburger, worst, varkensfilet
- › **Wildfondue** € 17,95 / pers.
fazantenfilet, kangoeroefilet, hertenfilet, gekruide balletjes, spekvinkjes
- › **Wildgourmet** € 20,45 / pers.
fazant, hert, parelhoen, kangoeroe, rundvlees, varkensfilet
- › **Teppan yaki (vanaf 4 pers.)** € 19,85 / pers.
zalm, kabeljauw, scampi, tongrolletje, biefstuk, lamskotelet, hamburger, varkensfilet, krieltjes
- › **Pizza Party (vanaf 4 pers.)** € 20,50 / pers.
5 kleine pizzabodems per persoon met een ruime keuze aan garnituren waarmee je zelf de lekkerste pizzas kan maken.
Een topidee met kinderen aan tafel.
- › **Tafelpizzaoven huren?** € 20,00 /toestel

› *De warme en koude groenteassortimenten zijn de ideale aanvulling bij uw fondue, gourmet of hoofdgerecht.*



BIJGERECHTEN koud (vooraf bestellen)

- › Groenteassortiment Koud € 7,95 / pers.
- › (Tomaten, ijsbergsla, pastasalade, wortel/koolsalade, komkommersalade, aardappelsalade, maïs)
- › Aardappelsalade € 11,80 / kg

SUGGESTIES VAN DE CHEF

kerstspecialiteiten

- › Gevulde kalkoen * € 19,95 / kg
- › Kalkoenrollade met vulling * € 19,95 / kg

(*) 2 soorten vulling:

- › Kalfsgehakt, boontjes en dragon
- › Kalfsgehakt, mandarijntjes, cognac, champignon, truffel en pistache

- › Appelsiensaus voor bij de kalkoen € 17,95 / l
- › Feestelijke kalkoensaus € 17,95 / l

Wij ontbenen de mooiste kalkoenen en vullen die op met de vulling van uw keuze*. Met onze kalkoen met bijhorende saus wordt dit gerecht alvast een succes bij uw gasten!

U kan bij ons ook terecht voor een braadthermometer.

De kerntemperatuur voor gevulde kalkoen is 65°C.

De kerntemperatuur voor kalkoenfilet is 60°C.

De culinaire toonbank

In onze toog bieden wij u tijdens de Eindejaarsperiode volgende culinaire lekkernijen aan:

- › Scampi Stroganoff € 39,60 / kg
- › Paling in 't groen € 53,55 / kg
- › Konijnenbillen van de chef € 30,45 / kg
- › Vidéuvulling / Vol au vent € 17,50 / kg
- › Hertenragout € 29,95 / kg
- › Varkenswangetjes van de Chef € 28,95 / kg

- › **Koude sauzen per 125ml** € 1,75 / stuk
- › **Koude sauzen per 250 ml** € 2,40 / stuk
Cocktailsaus, Currysaus, Tartaar, Looksaus, Provençaalse saus, Barbecuesaus
- › **Warme sauzen per 250 ml** € 4,50 / stuk
Béarnaise, peperroom, rode wijnsaus, appelsiensaus, kalkoensaus, fine champagnesaus, veenbessenconfituur

Deze sauzen zijn allen huisbereid en enkel in potjes van 250 ml te verkrijgen.



VERS VLEES

*De beste kwaliteit rundvlees geselecteerd van het Belgisch wit/blauw ras.
Of het nu rosbief, filet pur, chateaubriand of stoofvlees moet zijn, wij hebben het voor U!
Alles versneden naar uw wens en met de meeste zorg.*

- › Lamsbout met been
- › Lamskroon
- › Lamsfilet
- › Konijnenbillen
- › Konijnfilet
- › Konijn
- › Kalfs-Ossobucco
- › Côte a l'Os
- › Varkenswangetjes
- › Orloffgebraad
- › Varkensfilet
- › Varkensgebraad
- › ...

WILD EN GEVOGELTE

- › Fazant
- › Haas
- › Bosduif
- › Parelhoen
- › Eendeborstfilet
- › Reefilet
- › Hertefilet
- › Kalkoenfilet
- › Hazenrug
- › Kwartel
- › Hertenragout
- › Piepkuiken
- › ...



Koud buffet

- › *Charcuterieplank à la Elke (vanaf 4 pers.)* € 16,95/pers.
- › *Vissersbuffet (vanaf 4 pers.)* € 29,95 / pers.
verse zalm, tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel , gevuld eitje, groene boontjes, aardappelsalade, tartaar- en cocktailsaus
- › *Italiaans buffet (vanaf 4 pers.)* € 25,95 / pers.
vitello tonnato, Lounge carpaccio, kipcarpaccio, mozzarella/tomaat, parmaham/meloen, gerookte zalm, Pasta Dolce Vita
- › *Feestbuffet (vanaf 4 pers.)* € 34,95 / pers.
roze zalm Belle Vue, gerookte zalm, tomaat-garnaal, parmaham met meloen, perzik met tonijn, asperges in een jasje van beenham, gevuld eitje, kipfilet, groentjes, aardappelsalade, tartaar- en cocktailsaus
- › *Kaasschotel (vanaf 2 pers.)*
rijkelijk versierd met vers fruit, noten en gedroogde vruchten
- › *als hoofdgerecht (250 g / pers.)* € 13,50/ pers.
- › *als dessert (150 g / pers.)* € 10,50 / pers





DESSERT

› Tiramisu	€ 2,95 / st.
› Speculoos Tiramisu	€ 2,95 / st.
› Chocomousse / Duo Chocomousse	€ 2,95 / st.
› Avocaat dessert	€ 2,95 / st.
› Oreo dessert	€ 2,95 / st.
› Flan met Chocolademousse	€ 2,95 / st.
› Rijstpap	€ 2,45 / st.
› Minidessertglasjes van het huis	€ 1,85 / st.

ROOMIJS MAMA CALINKA

› Ijsbuches:	
6 personen	€ 36,00 / st.
8 personen	€ 48,00 / st.
10 personen	€ 60,00 / st.
12 personen	€ 72,00 / st.

Deze kan u zelf samenstellen:

1 laag Vanille + 1 laag met een smaak naar keuze (vanille, mokka, chocolade, aardbei, manon, Bueno, speculoos, kaneel, straciatelli, banaan, caramel, pistache)



KEURSLAGER BUYS

Lambrechtshoekenlaan 113

2170 Merksem

Tel. 03 646 75 56

keurslagerbuys@telenet.be

www.keurslagerbuys.be

openingsuren feestdagen

Donderdag 21/12 :	GESLOTEN
Vrijdag 22/12:	08u00 - 18u00
Zaterdag 23/12:	07u30 - 13u30 (Bestellingen afhalen is mogelijk tot 17.00u)
Zondag 24/12:	07u30 - 12u30 (Bestellingen afhalen is mogelijk tot 13.30u)
Maandag 25/12:	Enkel bestellingen afhalen 11u00 – 12u00
Dinsdag 26/12:	08u00 - 16u00
Woensdag 27/12:	08u00 - 16u00
Donderdag 28/12:	GESLOTEN
Vrijdag 29/12:	08u00 - 18u00
Zaterdag 30/12:	07u30 - 13u30 (Bestellingen afhalen is mogelijk tot 17.00u)
Zondag 31/12:	07u30 - 12u30 (Bestellingen afhalen is mogelijk tot 13.30u)
Maandag 01/01:	GESLOTEN
Dinsdag 02/01:	08u00 - 16u00
Woensdag 03/01:	08u00 - 16u00
Donderdag 04/01:	GESLOTEN
Vrijdag 05/01:	08u00 - 18u00
Zaterdag 06/01:	07u30 - 17u00
Zondag 07/01:	07u30 - 12u30

**ALLE PRIJZEN VERMELD IN DEZE FOLDER KUNNEN TEN ALLE TIJDEN NOG
HERZIEN EN AANGEPAST WORDEN EN ZIJN DUS NIET-BINDEND!**

