

Smaakvol
de feestdagen in



Keurslager Buys
2025 - 2026

JE FEEST BEGINT HIER

Bladerdeeghapjes

€1.00/stuk

Altijd vers en bereid in ons eigen atelier, snel en makkelijk op te warmen in de oven of airfryer, smaakt altijd bij een glaasje bubbels.



Kaashoorntje

Kaas, ham, prei

Worstenbroodje

Koninginnehapje



Pizza margherita

Garnaal

Aperitief glaasjes

€3.25/stuk

Carpaccio van Belgisch wit-blauw

Vitello tonnato

Tomaat noordzeegarnaal

Wildpaté

Kipcarpaccio



Tapasplank (<4 pers)

€50.00/plank

Spaanse ham, manchego, chorizo, tapenade, olijven, dipstokjes, italiaanse ham, coppa

Tapasplank XL (<6 pers)

€75.00/plank

Spaanse ham, manchego, chorizo, 2 x tapenade, olijven, 2 x dipstokjes, italiaanse ham, coppa, boulet, kaasblokjes pimente

Hapjesplank (<8 pers)

€90.00/plank

Spaanse ham, Italiaanse ham, olijven, tapenade, dipstokjes, coppa, drumsticks, worstenbrood, grillworst, boulet, gehaktballetjes, kaasblokjes, salamiblokjes, mosterd, sweet chili



Soep en voorgerechten

Feestelijke soepen

 Klassieke Tomatenroomsoep	€6.00/liter
 Aspergesoep	€6.00/liter
 Boschampignonsoep met madeirawijn	€6.50/liter
Romige Witloofsoep met grijze garnalen	€8.00/liter

Koude voorgerechten

Carpaccio van heerlijk Belgisch Wit-Blauw	€ 12.75/persoon
Vitello tonnato	€13.50/persoon
Waaier van wildpaté	€13.00/persoon
Tataki van zalm op Oosterse wijze	€15.00/persoon

Warme voorgerechten

 Kaaskroketten	€2.40/stuk
Garnaalkroketten	€5.70/stuk
Slagarnituur bij garnaal- of kaaskroketten	€ 4.00/stuk
Duo van Tong en zalm	€ 15.00/persoon



Hoofdgerechten

Kalkoensuprême met honingmosterdsaus* €19.50/persoon

Parelhoenfilet Véronique met zoete druivensaus* €22.50/persoon

Kwartel met een vulling van gehakt en veenbes, vergezeld van een appeltje met veenbessen*

Kort gebakken hertenkalffilet in een klassieke Grand Veneursaus* €31.50/persoon

Jachtcarroussel, stoofpotje van everzwijn, hert en ree, vergezeld van een peertje in rode wijn.* €24.50/persoon

Hertenstoofpotje, vergezeld van een appeltje met veenbessen.* €26.50/persoon

Tongrolletjes op velouté van witte wijn en prei €22.50/persoon

Symfonie van de zee in een zacht kreeftensausje €22.50/persoon

 Duo van Italiaanse cannelloni's: ricotta/spinazie en gegrilde groenten in tomaat-mascarponesaus €19.50/persoon

Bij al onze hoofdgerechten hoort een aardappelgerecht.

U heeft de keuze tussen 5 verse aardappelkroketten, gratin dauphinois of pommes duchesses.

*Bij alle vleesgerechten is een groentenkrans inbegrepen. (witloof, boontjes, wortelen)

Bijgerechten warm

Winterse groentengarnituur van de chef € 9.00/persoon
Gebakken witloof, boontjes, worteltjes, spruitjes, champignons, broccoli

Gratin dauphinois €3.25/persoon

Peertjes in rode wijn €1.85/stuk

Appeltje met veenbessen €2.95/stuk

Aardappelkroketteren (per 10 stuks) €4.45/pakje van 10

Warme sauzen €18.95/liter

- Bernaise
- Pepperroom
- Grand Veneur



Kalkoenen

Gevulde kalkoen (Min. 2,5 kg)
+ gratis appelsiensaus of kalkoensaus

€ 24.95/kg

Gevulde kalkoenrollade

€ 26.50/kg

Keuze uit 2 huisgemaakte vullingen:

- Gehakt met fijne boontjes en dragon
- Gehakt met mandarijn, champignon, truffel en cognac

Warme sauzen:

€18.95/liter

- Appelsiensaus
- Kalkoensaus

Voor een zorgeloze feestbereiding voorzien wij een braadtip bij elke kalkoen.

Zo weet je precies hoe lang en op welke temperatuur je de kalkoen best bereidt. Met deze handige richtlijnen lukt het altijd om een mals, goudbruin en perfect gegaard pronkstuk op tafel te zetten. Zo wordt niet alleen je kalkoen, maar ook je kerstfeest helemaal geslaagd!

Sta je graag zelf in de keuken om je gasten te verwennen?

Wij leveren het perfecte stukje vlees of wild voor jouw feest. Of je nu kiest voor een mals stuk rosbeef of een sappige reefilet, een verfijnde lamskroon of een vleugje luxe met een hele fazant, wij hebben het in huis. Misschien droom je van een smeuiig kalfsgebraad, kruidige everzwijnfilet of zachte varkenswangetjes? Wat de keuze ook is, wij zorgen voor kwaliteit en smaak zoals je van een feeststuk verwacht.

Stefan helpt je graag bij het kiezen van het juiste stuk vlees en geeft met plezier enkele tips voor een perfecte bereiding.



Koud buffet

Fijne vleeswarenplank €19.95/persoon
Uitgebreid gamma van huisbereide charcuterie, smeersalades, kaas, wildpaté met konfijten, afgewerkt met kleurrijke garnituren, gedroogde vruchten.

Buffet Neptune €33.95/persoon
Zalm belle vue, tomaat-Noordzee garnaal, Noorse gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, afgewerkt met gevulde eitjes, knapperige groene boontjes, huisgemaakte aardappelsalade en tartaar en cocktailsaus.

Bella Italia Buffet €26.95/persoon
Een reeks van Italiaanse gerechtjes zoals Vitello tonnato, Rundscarpaccio, kipcarpaccio, mozzarella-tomaat, parmaham met meloen, pasta dolce vita, gerookte zalm

Feestbuffet maison €35.95/persoon
Zalm belle vue, tomaat-Noordzee garnaal, Noorse gerookte zalm, parmaham met meloen, perzik met tonijn, asperges in een jasje van beenham, gevulde eitjes, gegrilde kipfilet, aangevuld met koude groentjes, aardappelsalade en tartaar en cocktailsaus.



Kaasdegustatie
Een variëteit aan Belgische en Franse kazen, mooi gepresenteerd op een houten plank, afgewerkt met vers fruit, gedroogd fruit en notenmengeling.

Als dessert (150gr/persoon) €14.00/persoon

Als hoofdgerecht (250gr/persoon) €18.00/persoon



Gezellig tafelen

Fondue Royale €12.50/persoon
Chateau Briand, varkenshaasje, kipfilet, 2 oranje fondueballetjes, 2 gele fondueballetjes, 2 spekvinkjes

Rundsfondue €37.45/kilogram
Van onze lekkerste Chateaubriand van Belgisch wit-blauw

Gourmet klassiek €13.50/persoon
Chateau Briand, kipfilet, varkenshaasje, rundshamburger, pestoburger, schnitzel, chipolata

Luxe Gourmet €16.00/persoon
Tournedos met kruidenboter, peperhaasje, mini gemarineerde brochette, entrecôteburger, gemarineerde kipfilet, gemarineerde lamskotelet, chipolata

Wildgourmet €22.50/persoon
Fazantfilet, hertenfilet, parelhoenfilet, everzwijnfilet, konijnfilet, wildburger

Visgourmet €23.95/persoon
Zalmmootje, kabeljauwmootje, 2 scampispiesjes, verse tonijn, Sint-Jacobsvrucht

 Veggiegourmet €15.00/persoon
Cheddarwrap, 3 veggiefingers, veggieburger, berloumibrochette

Kindergourmet €7.00/persoon
Hamburger, kipfilet, chipolata, schnitzel

Kinderfondue €6.00/persoon
kipfilet, spekvinkjes, gekruide balletjes

Pizza Party (vanaf 4 personen) €25.00/persoon
5 partypizzabodems per persoon, met een ruime keuze aan toppings waarmee je zelf de lekkerste pizzas kan samenstellen. Een superleuk idee voor de kleinste chefs aan tafel.

Mogelijkheid tot het huren van een Pizzaoven! €20.00/toestel

Bijgerechten koud

Koude sauzen:

€1.75/125ml

€2.40/250ml

- Cocktail
- Curry
- Look
- Tartaar
- Barbecue

Groentenassortiment

€8.95/persoon

(Tomaat, ijsbergsla, pastasalade, wortel/koolsalade, komkommersalade, aardappelsalade, maïs)





Onze klassieker

APERÔ

Trio van huisgemaakte bladerdeeghapjes

VOORGERECHT

Carpaccio van Belgisch Wit-Blauw

of

Duo van Kaas en garnaalkroket met een vers
slaatje

HOOFDGERECHT

Kalkoensuprême met Honingmosterdsaus

Met groentenkrans en een aardappelgerecht naar keuze

DESSERT

Kerstgebak / Nieuwjaarsgebak

€35.50/persoon

Wildmenu

APERO

Trio van huisgemaakte bladerdeeghapjes

VOORGERECHT

Waaier van wildpaté

HOOFDGERECHT

Jachtcarroussel, stoofpotje van everzwijn, hert
en ree, vergezeld van peertje in rode wijn.

of

Hertenstoofpotje, vergezeld van een appeltje
met veenbessen

Met groentenkrans en een aardappelgerecht naar keuze

DESSERT

Kerstgebak / Nieuwjaarsgebak

€43.00/persoon





Vismenu

APERO

Trio van huisgemaakte bladerdeeghapjes

VOORGERECHT

Tataki van zalm op Oosterse wijze

of

Garnaalkroketjes met vers slaatje

HOOFDGERECHT

Tongrolletjes op velouté van witte wijn en prei

of

Symfonie van de zee in een zacht
kreeftensausje

Met groentenkrans en een aardappelgerecht naar keuze

DESSERT

Kerstgebak / Nieuwjaarsgebak

€42.50/persoon



Vegetarisch menu

APERERO

Trio van vegetarische bladerdeeghapjes

VOORGERECHT

Duo van kaaskroketten met een vers slaatje

HOOFDGERECHT

Duo van Italiaanse cannelloni's: ricotta/spina-
zie en gegrilde groenten in
tomaat-mascarponesaus

DESSERT

Kerstgebak / Nieuwjaarsgebak

€34.50/persoon





Kids menu

APERÔ

Mini pizza & twee mini worstenbroodjes

VOORGERECHT

Tomatenroomsoep met balletjes

of

Kaaskroket

HOOFDGERECHT

Koninginnehapje met kroketjes of
pommes duchesse

of

Kindergourmet

DESSERT

Kerstgebak / Nieuwjaarsgebak

€20.00/kind

tot 12 jaar

Huur en Waarborg

Contant te betalen bij afhaling, worden enkel terugbetaald bij vertoning van uw kassaticket bij het terugbrengen

Tapasplank klein	€15,00
Tapasplank groot	€ 20,00
Bord koude voorgerechten	€ 5,00
Schotel Koud buffet	€ 10,00
Kaasplank	€ 20,00
Plastic stapelbakken	€ 7,00

! DEADLINE BESTELLINGEN !

KERSTMIS: Laatste besteldag = **VRIJDAG 19 december tot 15u00**

OUDEJAAR: Laatste besteldag = **VRIJDAG 26 december tot 15u00**

?HOE BESTELLEN?

Bestellen kan enkel in de winkel met een vooraf ingevuld bestelformulier.
Geen formulier? Download het op onze website. (www.keurslagerbuys.be)
Bestellingen via e-mail, social media of telefoon kunnen NIET aangenomen worden om fouten te vermijden.

!WAAR AFHALEN!

Op 24 en 31 december kunt u uw bestellingen sneller afhalen bij ons afhaalpunt, gelegen achteraan de oprit naast bakkerij Wouters. Zo hoeft u niet langer in de rij te staan in de winkel.

! AANDACHTSPUNT !

Charcuterie en smeersalades kunnen niet vooraf besteld worden.



SINDS 1980

KEURSLAGER

openingsuren december 2025 – januari 2026

Maandag 22 december	08u00 – 18u00
Dinsdag 23 december	08u00 – 13u00
Woensdag 24 december	08u00 – 15u00
Donderdag 25 december	11u00 - 12u00 (enkel afhalen bestellingen)
Vrijdag 26 december	08u00 – 15u00
Zaterdag 27 december	07u30 – 15u00
Zondag 28 december	07u30 – 12u30
Maandag 29 december	08u00 – 18u00
Dinsdag 30 december	08u00 – 13u00
Woensdag 31 december	08u00 – 14u00
Donderdag 1 januari	gesloten
Vrijdag 2 januari	08u00 – 16u00
Zaterdag 3 januari	07u30 – 15u00
Zondag 4 januari	07u30 – 12u30
Maandag 5 januari	08u00 – 15u00
Dinsdag 6 januari	08u00 – 15u00
Woensdag 7 januari	08u00 – 15u00
Donderdag 8 januari	gesloten