

Lekkere feestideeën



Keurslager Buys





Start je feest in stijl

APERERO hapjes

Bladerdeeggebakjes

- › Minikaashoorntje € 0,85 / st.
- › Minividé met kaas, ham en prei € 0,85 / st.
- › Miniworstenbroodje € 0,85 / st.
- › Minikippenvidé € 0,85 / st.
- › Minipizza € 0,85 / st.
- › Minizalm-spinaziebroodje € 1,00 / st.
- › Mini grijze garnalenvidé € 1,00 / st.

Assortiment Borrelglaasjes (per 6 stuks) € 12,95 / 6 st.

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

› Tapasplank € 28,95 / plank

› Tapasplank XL € 55,00 / plank

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

› Hapjesplank Buys € 65,00 / plank

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

› Verrassingskistje

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

› 30 stuks € 45,00

› 50 stuks € 75,00

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 4,75 / l
Aspergesoep	€ 4,75 / l
Boschampignonsoep met maderawijn	€ 5,00 / l
Witloofsoep met grijze garnalen	€ 6,25 / l
Bisque van kreeft	€ 8,85 / l
Soepballetjes	€ 14,95 / kg

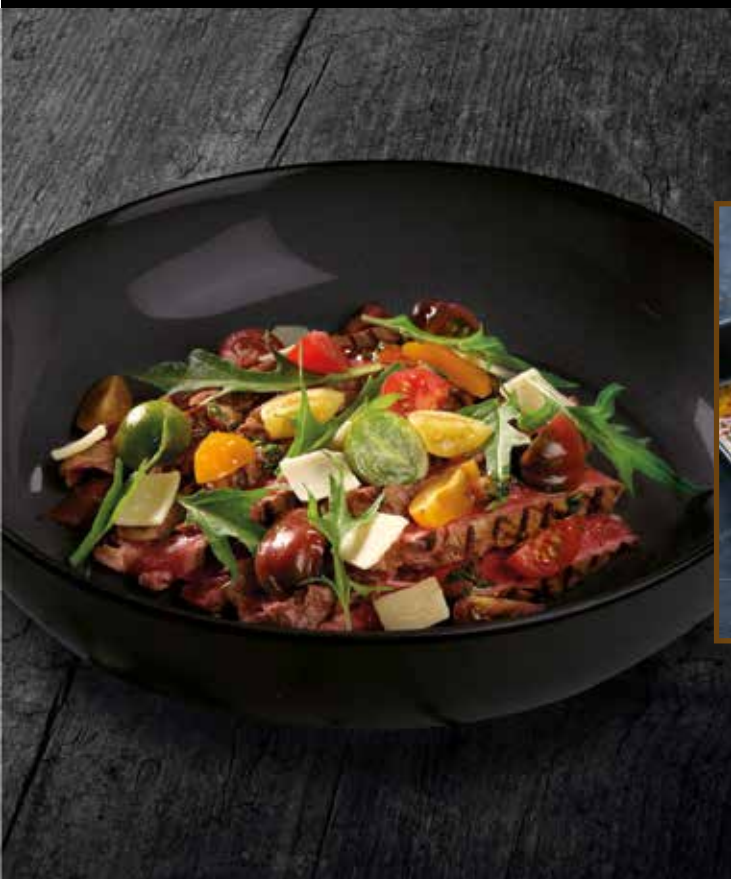
Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. Met 1 liter soep vult u 2 à 3 borden.

VOORGERECHTEN koud

Carpaccio van rundfilet	€ 9,95 / pers.
Vitello tonnato	€ 9,95 / pers.
Waaier van wildpaté	€ 9,95 / pers.
Tomaat Garnaal	€ 15,00 / pers.
Tataki van zalm op oosterse wijze	€ 15,00 / pers.



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



Of laat je verleiden
door een lekker warm
voorgerecht

VOORGERECHTEN warm

Duo van kaas- en garnalenkroket met garnituur

€ 9,95 / pers.

Vispannetje van uw Keurslager

€ 11,95 / pers.

Duo van tong en zalm in garnalensausje met preisnippers

€ 13,95 / pers.

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

HOOFDGERECHTEN

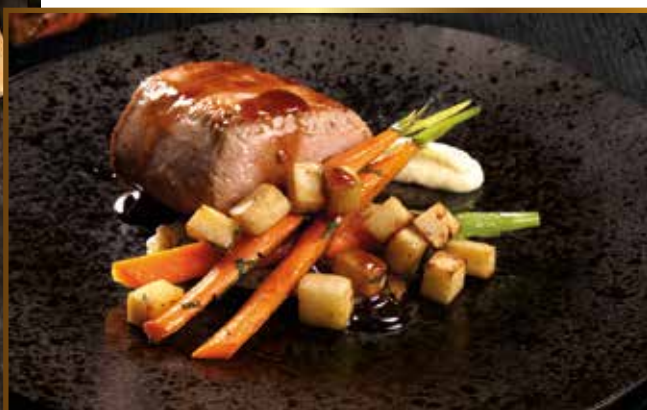
Kalkoen in honingmosterdsaus met kroketjes	€ 13,65 / pers.
Varkenswangetjes van de Chef met kroketjes	€ 14,95 / pers.
Parelhoenfilet Veronique	€ 14,95 / pers.
Sappige Parelhoenfilet met een zoete fruitige druivensaus en kroketjes	
Fazantenborst Fine Champagne met kroketjes	€ 16,95 / pers.
Eendenfilet a l'orange met kroketjes	€ 15,95 / pers.
Edelhertenkalf grand veneur met kroketjes	€ 20,45 / pers.
Hertenragout met kroketjes	€ 15,95 / pers.
Jachtcarroussel	€ 16,95 / pers.
Stoofpotje van everzwijn, hert en ree met Gratin Dauphinois	
Sole Normande	€ 20,95 / pers.
Normandische tongrolletjes in witte wijnsaus met aardappelpuree	
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.

Opgelet:

Groenten zijn niet inbegrepen!



BIJGERECHTEN

› Groentegarnituur Warm Witloof, boontjes met spek, wortelen, spruitjes, champignons, broccoli	€ 8,95 / pers.
› Gratin dauphinois	€ 9,75 / kg
› Peertjes in Rode wijn	€ 1,65 / st.
› Appeltje met veenbessen	€ 2,75 / st.
› Aardappelkroketten (per 10 verpakt)	€ 3,80 / st.
› Rode kool	€ 9,10 / kg
› Aardappelpuree	€ 8,25 / kg
› Wortelpuree	€ 9,50 / kg
› Spinaziepuree	€ 9,50 / kg

Laat je inspireren
door onze feestelijke
gerechten



FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Menu 1

€ 30,00 /PERS.

- › Tomatenroomsoep
- › Carpaccio van rundfilet
- › Kalkoen in honingmosterdsaus met kroketjes
- › Mini dessertglasjes van het huis (3)

Menu 2

€ 35,00 /PERS.

- › Aspergesoep
- › Vispannetje van uw Keurslager
- › Jachtcarroussel met Gratin Dauphnois
- › 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





Gezellig tafelen

Bij deze formules zijn geen aanpassingen mogelijk

- › Fondue € 9,45 / pers.
rundvlees, varkensfilet, kipfilet, gekruide balletjes, spekvinkjes
- › Kinderfondue € 5,50 / pers.
Kipfilet, spekvinkjes, gekruide balletjes
- › Extra portie balletjes (4) en spekvinkjes (2) € 2,95 / pers.
- › Gourmet € 9,95 / pers.
rundvlees, kipfilet, varkensfilet, worst, schnitzel, pestoburger, hamburger
- › Kindergourmet/steengrill € 5,95 / pers.
Hamburger, kipfilet, chipolata, saté

- › Steengrill € 10,50 / pers.
rundvlees, saté, lamskotelet, kipfilet, hamburger, worst, varkensfilet
- › Wildfondue € 16,25 / pers.
fazantenfilet, kangoeroefilet, hertenfilet, gekruide balletjes, spekvinkjes
- › Wildgourmet € 19,45 / pers.
Fazant, hert, parelhoen, kangoeroe, rundvlees, varkensfilet
- › Feestelijke wokschotel (vanaf 4 pers.) € 23,95 / pers.
scampi, kippenreepjes, varkens- en rundreepjes, vergezeld van verse wokgroenten, rijst, mie en suddersauzen
- › Teppan yaki (vanaf 4 pers.) € 19,85 / pers.
zalm, kabeljauw, scampi, tongrolletje, biefstuk, lamskotelet, hamburger, varkensfilet, krieltjes, kruidige ananas
- › 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

Bijgerechten koud (vooraf te bestellen)

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

Koud buffet

- › Charcuterieplank à la Elke € 16,95/pers.
- › Vissersbuffet € 29,95 / pers.
verse zalm, tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel , gevuld eitje, groene boontjes, aardappelsalade, tartaar- en cocktailsaus
- › Italiaans buffet € 25,95 / pers.
vitello tonnato, Lounge carpaccio, kipcarpaccio, mozzarella/tomaat, parmaham/meloen, gerookte zalm, Pasta Dolce Vita
- › Feestbuffet € 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
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.

Sfeer en gezelligheid
aan tafel



SUGGESTIES VAN DE CHEF

Kerstspecialiteiten

Gevulde* babykalkoen (4 – 6 personen)

€ 19,95 / kg

Gevulde* kalkoen (7 – 10 personen)

€ 18,95 / kg

Kalkoenrollade met vulling *

€ 18,95 / kg

(*) 2 soorten vulling:

- Boontjes en dragon
- Mandarijntjes, cognac, champignon en truffel en pistache

Appelsiensaus voor bij de kalkoen

€ 16,95 / l

Feestelijke kalkoensaus

€ 16,95 / 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
Vidévulling / Vol au vent	€ 17,50 / kg

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

Koude sauzen	klein € 1,75 / st.
Cocktailsaus, Currysaus, Tartaar, Looksaus, Provençaalse saus, Barbecuesaus	groot € 2,40 / st.

Warme sauzen	€ 4,50 / st.
--------------	--------------

Béarnaise, peperroom, kalkoensaus, appelsiensaus, witte wijnsaus,
fine champagnesaus, Véroniquesaus, wildsaus, veenbessen, grand veneursaus

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
Hertenfilet	Kalkoenfilet
Hazenrug	Kwartel
Hertenragout	Piepkukien

...

DESSERTEN

› 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

Ijspralines:

› 12 stuks	€ 24,00 /doosje
------------	-----------------

Ijsbuches:

› 6 personen	€ 30,00 / st.
› 8 personen	€ 40,00 / st.
› 10 personen	€ 50,00 / st.
› 12 personen	€ 60,00 / st.

Deze kan u zelf samenstellen:

1 laag Vanille + 1 laag met een smaak naar keuze (vanilla, mokka, chocolade, aardbei, manon, Bueno, speculoos, kaneel, straciatelli, banana, caramel, pistachio)

WIJNEN

Onze wijnselectie is samengesteld door Kris Windmolders, Sommelier Conseil en mede-eigenaar van Anverres, een wijnhandel die zich specialiseert in Belgische, Franse en Speciality wijnen.

Dankzij zijn neus voor betaalbare en smakelijke wijnen is Anverres leverancier bij zowel delicatessenzaken als sterrenrestaurants.

MOUSSEREND

Spanje-De Pro Brut €14.95

Licht exotische aanzet met een frisse citrustoets in de finale zorgen voor een mooie cava als aperitief.

WIT

Frankrijk: Domaine de Marmorières, regio Pays D'Oc € 7.85

Paons Blanc

Druif: Vermentino en Vikognier

Fris en fruitig met een lichte bloemigheid en een lichte gembertoets in de afdronk.

Lekker bij onze hoofdgerechten met vis en gevogelte

België: Kluisberg € 11,95

Chardonnay 2021

BOB Hageland

Vlot drinkbare wijn, soepel en mild, kan bij verschillende gerechten gedronken worden.

Slovakije: Habsburg Winery € 11.75

Grand Cuvée 2020

Druif: Sauvignon Blanc en Grüner Veltliner

Verfijnde, speelse wijn met fris fruit, perzik en rijpe appel in de aanzet en een licht minerale afdronk waarin ook frisse kruiden zoals munt naar voor komen.

Lekker bij onze hoofdgerechten met vis en gevogelte

ROOD

Frankrijk: Domaine de Camplazens € 9.50

Convivialité 2020

Regio: Pays D'Oc

Druif: Grenache, Syrah en Marselan

Warme, volle fruitsmaak met soepele tannine en kruidigheid

Lekker bij onze wildgerechten

Spanje: Baronia de Turis € 8.85

Reserva 2017

Druif: Tempranillo en Merlot

Fruitig en kruidig met chocoladetoetsen. Mooi gestructureerde wijn met houtrijping.

Lekker bij onze Wild- en Gevogeltegerechten

Italië: Apolito Pietro € 9.95

La Pruina IGP

Regio: Puglia

Druif: Primitivo

Speels fruitig met een licht kruidige toets in de finale

Lekker bij onze Wild- en Gevogeltegerechten



KEURSLAGER BUYS

Lambrechtschoekenlaan 113 – 2170 Merksem

Tel. 03 646 75 56

keurslagerbuys@telenet.be

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

DONDERDAG 22/12 :	8.00 – 14.00 u.
Vrijdag 23/12:	8.00 - 13.00 u. (Bestellingen afhalen is mogelijk tot 18u)
Zaterdag 24/12:	7.30 – 14.00 u
Zondag 25/12:	Enkel bestellingen afhalen 11.00 – 12.00 u.
Maandag 26/12:	8.00 – 17.00 u.
Dinsdag 27/12:	8.00 – 18.00 u.
Woensdag 28/12:	8.00 – 18.00 u.
DONDERDAG 29/12:	8.00 – 14.00 u.
Vrijdag 30/12:	8.00 - 13.00 u. (Bestellingen afhalen is mogelijk tot 18u)
Zaterdag 31/12:	7.30 – 14.00 u
Zondag 01/01:	GESLOTEN
Maandag 02/01:	8.00 – 17.00 u.

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

