



HANS



Lekker beesten begint bij ons!

NIEUW!

**PIZZAPARTY
&
ITALIAANS BUFFET**

*Ontdek onze nieuwe folder!
Geldig vanaf 1 maart 2019.*

Aperitief

KOUD

- Gevulde borrelglasjes assortiment	€ 2.00 st.
- Geitekaasbolletjes met fijne kruiden (min. 20 stuks)	€ 25.00/kg
- Toastjes assortiment	€ 1.00 st.
- Verrassingsbrood	€ 50.00 st.
- Verrassingsbrood met sandwiches (40 stuks)	€ 52.00 st.
- Mini belegde broodjes	€ 1.15 st.
- Mini belegde broodjes met groentjes	€ 1.25 st.
- Lepelhapjes assortiment	€ 1.85 st.
- Groentjes in dipsausjes (min. 4 personen)	€ 3.50 p.p.
- Meloenbolletjes met parma	€ 1.10 st.
- Mini koffiekoekjes	€ 0.85 st.
- Mini fruitsaté	€ 1.45 st.
- Tapasschotel vanaf 4 personen	€ 6.95 p.p.
- Tortillahapjes (8 hapjes uit 1 stuk)	tussen 6.50 en 10.00€/st, naargelang de vulling.
- Witloofvootjes met kaas	€ 1.85 st.
- Witloofvootjes met garnaal	dagprijs
- Mozzarellabolletje met zongedroogde tomaat	€ 1.15 st.
- Oosterse balletjes	€ 14.85/kg
- Mini cocktailsaté	€ 24.45/kg
- Mini kippensalami's	€ 33.89/kg
- Peppadew met roomkaas	€ 28.50/kg
- Groene olijven zonder pit	€ 28.50/kg

WARM

- Huisgemaakte hapjes (assortiment volgens aantal stuks)	€ 1.00 st.
- Mini rundssaté / kalkoensaté / varkenshaasje saté	€ 1.45 st.
- Scampi met gerookt spek	€ 1.65 st.
- Pruimen met gerookt spek	€ 1.00 st.
- Mini spare-ribs	€ 12.50/kg
- Apérosticks (kippenvleugels)	€ 12.50/kg
- Spiesje Kat. worst/kippengrill	€ 1.20 st.
- Aperitiefsoepje	€ 5.00/liter



Voorgerechten

KOUD

- Prijzen worden per persoon aangeduid
- Meloen met Italiaanse ham € 8.50
 - Krabcocktail € 10.50
 - Garnaalcocktail € 13.00
 - Scampicocktail € 10.00
 - Carpaccio van rundsfilet gegarneerd met zongedroogde tomaatjes, parmezaanse schilfers, gemengde sla en basilicumvinaigrette € 11.00
 - Duo van carpaccio en tomaat mozzarella: van rundsfilet en Italiaanse tomaten en buffelmozzarella € 11.00
 - Waaier van gerookte vissen afgewerkt met garnaaltjes en scampi € 11.00
 - Assortiment wildpaté met gevuld peertje en garnituur (wildseizoen) € 10.50
 - Italiaanse tomaten met buffelmozzarella afgewerkt met basilicum en olijfolie € 10.00
 - Vitello tonato € 11.50
 - Cocktail maison met vis: zalm, kabeljauw, rivierkreeft, garnaal en scampi afgewerkt met cocktailsaus € 9.50
 - Cocktail maison met vlees € 9.00
 - Cocktail italiaans: Italiaanse ham, pancettasnipers, zongedroogde tomaatjes, mozarellastukjes afgewerkt met pestodressing € 9.50

WARM

- Kaashoorn of zalmhoorn € 1.95 / € 3.70
- Huisbereide kaas- of garnaalkroket € 1.75 / € 4.20
- Scampi in Italiaanse kruidensaus € 9.50
- Scampi jaipur met groentjes (zachte curry) € 9.50
- Scampi van het huis (kruidensaus) € 9.50
- Scampi van de chef (kreeftensaus, julienne en garnaaltjes) € 9.50
- Scampi diablo (pikant roomsausje) € 9.50
- Vispannetje jaipur (zachte curry en julienne) € 10.50
- Vispannetje op Normandische wijze (witte wijnsaus, mossel en garnaaltjes) € 10.50
- Vispannetje van het huis (kruidensaus en julienne) € 10.50
- Vispannetje van de chef (kreeftensaus, julienne en garnaaltjes) € 10.50
- Tongrolletjes jaipur (zachte currysous met prei en garnaaltjes) € 10.50
- Tongrolletjes op Normandische wijze (witte wijnsaus en mossel) € 10.50
- Tongrolletjes in witte wijnsaus € 10.50
- Tongrolletjes duglérésaus (getomateerde vissaus met fijne kruiden) € 10.50
- Tongrolletjes met champignon, julienne en garnaaltjes, afgewerkt met emmental kaas € 10.50
- Kabeljauwhaasje duglérésaus € 11.00
- Kabeljauw in een mosterdroomsausje met julienne € 11.00
- Vis vol au vent met koekje (wordt apart meegegeven) € 6.00 st.
- Kip vol au vent met koekje (wordt apart meegegeven) € 5.50 st.

Soepen

Tomatengroentensoep kippenbouillon met groenten, heldere rondsoufflé met groenten, kervelsoep, minestrone, paprikasoep, Franse peultjessoep, groenten, preisoep, seldersoep	€ 4.50/liter
Kippencrèmesoep, tomatenroomsoep, aspergeroomsoep, tomaat-pompoensoep, cressonroomsoep, boschampignonroomsoep, It.roomsoep met basilicum, Belgische witloofroomsoep, pompoensoep, wortelpaprikaroomsoep, agnes sorelsoep, florentijnse, andalouse, wortelcurrysoep, courgettekommersoep, waterkersvelouté, broccolicroèmesoep, rode thaise currysoep	€ 5.00/liter
Napolitaanse vissoep	€ 8.00/liter

Hoofdgerechten

Met vis + Aardappelpuree	Prijzen worden per persoon aangeduid
- Tongrolletjes Normandische wijze (witte wijnsaus, mossel, paling en garnaltjes)	€ 16.95
- Tongrolletjes duglérésaus (getomateerde vissaus met fijne kruiden)	€ 16.95
- Tongrolletjes in nantuasaus (rivierkreeftjes en julienne)	€ 16.95
- Gevulde tongrolletjes jaipur (zachte curry) en julienne groentjes	€ 16.95
- Gevulde tongrolletjes in witte wijn	€ 16.95
- Zalmfilet in dilleroom	€ 16.95
- Zalmfilet in boter en limoen afgewerkt met tomaat, bieslook en garnaal	€ 16.95
- Duo van zalm en tongrolletjes in bearnaisesausje	€ 16.95
- Duo van zalm en tongrolletjes in saffraansausje	€ 16.95
- Vispannetje jaipur (zachte curry) afgewerkt met fijne snippergroentjes	€ 16.95
- Vispannetje van de Chef (kreeftensaus, julienne en garnaltjes)	€ 16.95
- Vispannetje van het huis (kruidensaus en julienne)	€ 16.95
- Trio van vis in witte wijnsaus met scampi, garnaltjes en julienegroentjes	€ 16.95
- Paling in 't groen	€ 17.95
- Scampi van de chef (kreeftensaus)	€ 16.95
- Scampi jaipur (zachte curry) met groentjes	€ 16.95
- Scampi diablo (pikante tomatensaus)	€ 16.95
- Oosterse scampi kokos currysaus	€ 16.95
- Scampi van het huis (kruidensaus en julienne)	€ 16.95
- Kabeljauw in preiroomsausje	€ 17.25
- Kabeljauw in lentesuprême en duo van puree	€ 17.25
- Kabeljauwhaasje dijonaise (mosterdsausje en julienne)	€ 17.25
- Kabeljauwhaasje hollandaisesaus	€ 17.25

Indien u graag een gerechtje heeft met een andere saus, vraag het gerust.



Met vlees + kroketjes of gratinaardappeltjes.

	Prijzen worden per persoon aangeduid
- Varkenshaasje met saus naar keuze*	€ 15.95
- Gevuld varkenshaasje met zongedroogde tomaatjes, olijven en Italiaanse kruiden, omwikkeld met gerookt spek, Italiaanse saus	€ 16.95
- Kalkoengebraad met saus naar keuze*	€ 14.95
- Kalkoen finesse	€ 14.95
- Kalkoen van de jager	€ 14.95
- Italiaanse kalkoenragout	€ 14.95
- Varkensgebraad met saus naar keuze*	€ 14.95
- Kipfilet jardinière	€ 14.95
- Kipfilet zoetzuur	€ 14.95
- Eendenborstfilet in mosterdroom	€ 16.95
- Eendenborstfilet met appelsiensaus	€ 16.95
- Mechelse koekoek met calvados	€ 15.95
- Mechelse koekoek met rode pesto	€ 15.95

Indien u graag een gerechtje heeft met een andere saus, vraag het gerust.

Sauzen:

* Champignonsaus, peperroom, mosterdroom, portosaus, wildsaus, appelsien (seizoen) druiven, duglérésaus, jagersaus, provencaalse, bruine jussaus, Calvados, witte wijn, bearnaise, poivrade, boschampignon, boter-limoen, rode pesto, dijonaise,...

€ 12.90/liter

Alle sauzen zijn apart per liter te verkrijgen.

Had U iets anders in gedachten ? Vraag het ons !!!

Stoverijen en gerechten per kg Ideaal voor kookzak! Vraag uitleg.

- Videevulling	€ 15.50/kg
- Kalfsblanquette	€ 19.99/kg
- Kalfsstoverij met bier	€ 19.99/kg
- Kalfsgoulash	€ 19.99/kg
- Kalfsfricassee	€ 19.99/kg
- Vis vol au vent	€ 19.50/kg
- Rundsstoofpotje op grootmoeders wijze	€ 14.50/kg
- Rundsstoofpotje met abdijbier	€ 14.50/kg
- Kalkoen finesse	€ 17.90/kg
- Kalkoenragout	€ 17.90/kg
- Kippenstoofpotje	€ 17.90/kg
- Konijnenbillen met bruine leffe	€ 19.00/kg
- Ossetong in madeira	€ 19.50/kg
- Lamsnavarin	€ 19.00/kg
- Lamscurry	€ 19.00/kg

Koude buffetten en koude schotels

BUFFET 1

€ 21.95 p.p. min. 6 pers.

- Vers gekookte zalm met groentenkrans
- Rosbief en hespenrol met groentengarnituur
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gevuld roomeitje
- Kalkoenfiletgebraad met vers fruit
- Bijhorende sausjes (tartaar en cocktail)

BUFFET 2

€ 26.95 p.p. min. 6 pers.

- Vers gekookte zalm en forelfilet met groentenkrans
- Rosbief, gebrad en hespenrol met groentengarnituur
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gevuld roomeitje
- Kalkoenfiletgebraad met vers fruit
- Kaasplank van de chef
- Bijhorende sausjes (tartaar en cocktail)

BUFFET 3

€ 34.95 p.p. min. 10 pers.

- Meloen met Parma
- Krab- of garnaalcocktail
- Gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet met groentenkrans
- Rosbief, gebrad en hespenrol met groentengarnituur
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gevuld roomeitje
- Kalkoenfiletgebraad met vers fruit
- Kaasplank van de chef
- Bijhorende sausjes (tartaar en cocktail)

NIEUW!! ITALIAANS BUFFET

€ 24.00 p.p. min.4 pers.

- Rundscarpaccio
- Vitello tonato
- Meloen met Italiaanse bergham
- Gerookte zalm
- Tomaat mozzarella
- Gevogeltecarpaccio
- 2 soorten pastasalades en brood

LOSSE SCHOTELS (met groentengarnituur, zonder sausjes, apart te verkrijgen)

- Vleeschotel: varkensgebraad, rosbeef, kalkoengebraad, hespenrol, tomaat garnaal en eitje € 16.95
- Visschotel: gekookte zalm, gerookte zalm en heilbot, scampi, tomaat garnaal en eitje € 19.50
- Gemengde schotel: varkensgebraad, rosbeef, gekookte zalm, gerookte forelfilet, scampi, tomaat garnaal en eitje € 18.95
- Fruitschotel: kalkoen- of varkensgebraad met vers fruit € 15.50
- Noorse visschotel: gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, tomaat garnaal, eitje € 19.50
- Schotel met gekookte zalm, ei, tomaat garnaal en groentjes € 16.95

Alle buffetten kunnen aangepast worden. Vraag ernaar !



Warme buffetten

- Warm pasta buffet I** vanaf 10 personen (500gr. pasta per persoon)
- Tomaat mozzarella met gemengde sla afgewerkt met Italiaanse vinaigrette
 - Tagiatelli met gerookte zalm, scampi en garnaal in een roomsausje
 - Penne l'arribiatta (pikante saus)
 - Lasagne van de chef
 - Macaroni met kaas en hesp
 - Huisgemaakte tiramisu

€ 28.00 p.p.

- Warm pasta buffet II** vanaf 15 personen
- Tomaat mozzarella met gemengde sla afgewerkt met Italiaanse vinaigrette
 - Meloen met Parmaham
 - Tagiatelli met gerookte zalm, scampi en garnaal in een roomsausje
 - Penne l'arribiatta (pikante saus)
 - Tortellini ventura (groenten en pesto)
 - Lasagne van de chef
 - Spirelli met kippenblokjes in curry
 - Huisgemaakte tiramisu

€ 31.50 p.p.

- Warm buffet luxe** vanaf 10 personen
- 1 soep naar keuze
 - Kippenfilet met saus naar keuze
 - Kalkoen met saus naar keuze
 - Tongrolletjes in witte wijnsaus
 - 3 soorten warme groentjes (wortelen, boontjes en witloof)
 - Aardappelpuree of gratin aardappelen
 - Huisgemaakte chocolademousse en tiramisu

€ 30.00 p.p.

- Warm buffet grand luxe** vanaf 10 personen
- 1 soep naar keuze
 - Varkenshaasje met saus naar keuze
 - Vispannetje van het huis
 - Kalfsblanquette of vidévlug
 - 3 soorten warme groentjes (wortelen, boontjes en witloof)
 - Aardappelpuree of gratin aardappelen
 - Huisgemaakte chocolademousse en tiramisu

€ 33.00 p.p.

Supplementen :

- Aardappelsla
- Rijstsla
- Pastasla
- Broodassortiment klein
- Broodassortiment groot

€ 1.40

€ 1.40

€ 1.40

€ 1.40

€ 2.30

Gemengde buffetten

koud en warm

Buffet k – w traditioneel vanaf 15 pers.

€ 31.50 p.p.

- 1 soep naar keuze
- Kalkoengebraad en hespenrol met groentengarnituur, gevuld roomeitje, perzik met tonijn
- Kalfsstoeverij naar keuze
- Kip of kalkoen met saus naar keuze
- Aardappelpuree of gratin aardappeltjes
- Aardappelsla, pastasla, komkommer, tomaat en 2 koude sausjes
- Huisgemaakte chocolademousse en tiramisu

Buffet k – w speciaal vanaf 15 pers.

€ 33.00 p.p.

- 1 soep naar keuze
- Kalkoengebraad, tomaat gevuld met grijze garnalen, gevuld roomeitje, hespenrolletje en groentenkrans
- Varkenshaasje of kalkoenhaasje met saus naar keuze met julienne
- Vispannetje van het huis of tongrolletjes op Normandische wijze
- Gratin aardappeltjes en aardappelpuree
- Aardappelsla, pastasla, komkommer, tomaat en 2 koude sausjes
- Duo van dessert

Buffet k – w breugeltafel basis

€ 25.00 p.p.

- 1 soep naar keuze
- Zwarte en witte pensen met appelmoes
- Frikadellen met kriekjes
- Charcuterieschotel: boerenbrood, boerenhesp, Ardeense hesp, boerenkop, met mosterd, paté, Ardeense salami, Katelijjnse worst...
- Breugeltaart
- Rijstpap
- Pannenkoeken

Extra te bestellen bij breugeltafel

Prijs op aanvraag

- Gebakken kippenboutjes
- Gebakken spareribs
- Bereid rundsstoofvlees of kalfsstoeverij
- Wortelstampot of spinaziepuree
- Boerestomp met spek

U kan altijd vrijblijvend andere buffetten laten samenstellen.



Kaas of vleeschotel (panaché)

Luxe kaasschotel (vanaf 4 personen)

Alle soorten: harde, half zachte, zachte, geitenkaas en speciale kazen versneden en gepresenteerd op schotel versierd met vers fruit, noten en gedroogde vruchten. (Aanbod volgens assortiment)

Dessert	€ 12.50 p.p.
Hoofdschotel	€ 14.50 p.p.

Luxe vleeschotel (vanaf 4 personen)

Alle soorten vleeswaren van het huis gepresenteerd en afgewerkt met vers fruit en groentjes.

Hoofdschotel	€ 14.00 p.p.
--------------	--------------

Luxe vlees- en kaasschotel (vanaf 6 personen)

Combinatie van vleeswaren en kaas.

Hoofdschotel	€ 14.00 p.p.
--------------	--------------

Broodassortiment klein

€ 1.40 p.p.

Broodassortiment groot

€ 2.30 p.p.

Brunch

BRUNCH (vanaf 10 personen)

- Assortiment mini hotelbroodjes en mini koffiekoekjes
- Panaché van fijne vleeswaren en franse kazen
- Schotel met vers fruit
- 2 warme gerechten te kiezen uit:
 - Visvidé of varkenshaasje met saus naar keuze
 - Kip of kalkoen met saus naar keuze
- Waaijer van kleine desserts

€ 28.95 p.p.

Extra mogelijkheid te bestellen bij brunch

Prijs op aanvraag

- Soep naar keuze
- Visschotel met gerookte vissen
- Warme of koude groentjes
- Taart, huisgemaakte rijstpap, chocolademousse of tiramisu
-

Desserts van de chef

- Huisgemaakte chocolademousse	€ 2.00
- Rijstpap van hoefemelk	€ 1.80
- Huisgemaakte tiramisu	€ 2.00
- Gebak met slagroom	€ 4.35
- Dessertenbuffet (4 stuks)	€ 6.50
- Versierde kaasschotel dessert	€ 12.50 p.p.
- Mini borrelglasjes zoet, ideaal voor dessertenbuffet	€ 2.20
- Gevulde ananas	€ 4.95
- Gevulde meloen	€ 4.95
- Grote fruitsaté	€ 2.35
- Fruitsla	€ 3.50

Fondue 300 gr. per persoon

FONDUE VARIE

rundstournedos, varkenshaasje, spekjes, kalkoenfilet, vinkjes en 3 soorten balletjes € 9.75 p.p.

FONDUE SPECIAL

kalkoenfilet, rundstournedos, varkenshaasje, kalfsfilet, lamsfilet en kipfilet € 12.95 p.p.

FONDUE KEURSLAGER (wildseizoen)

Hertenkalffilet, everzwijnfilet, eendenborstfilet, kalkoenfilet, varkenshaasje, rundstournedos en kalfsfilet € 16.95 p.p.

KINDERFONDUE

spekjes, vinkjes, balletjes, kalkoenfilet (200 gr) € 7.50 p.p.

ALL IN FONDUE

vlees, groentjes en sauzen

Prijs van het vlees + € 5.00 p.p. extra
Huur van een toestel: € 5.00 per stuk

Gourmet 350 gr. per persoon

GOURMET BUDGET

Biefstuk, kalkoenfilet, worstje, varkenslapje, hamburger, Keurslagerskoekje € 9.95 p.p.

GOURMET VAN HET HUIS

rundstournedos, kalfsfilet, worstje, varkensmedaillon, saté, kalkoenfilet, hamburger, mini vinkje € 12.95 p.p.

GOURMET KEURSLAGER (wildseizoen)

hertenkalffilet, everzwijnfilet, bosduiffilet, eendenborstfilet, kalkoensaté, tournedos en kalfsfilet (assortiment wordt aangepast naargelang het aanbod) € 17.95 p.p.

KINDERGOURMET

worstje, hamburger, kalkoenfilet en kipfilet € 7.50 p.p.

GOURMET ROYAL

Lamskotelet, eendenborstfilet, rundstournedos met kruidenboter, varkensmedaillon met gerookt spek, mini cordon bleu, mini vinkje, kalfslapje, hamburger en zigeunersteak € 15.75 p.p.

ITALIAANSE GOURMET

Loze vink met pesto, cordon bleu met italiaanse ham en kaas, italiaanse hamburger, gemarineerde steak met peper, saltimbocca, kalkoenhaasje, portobello champignons, mignonette pestocrème en italiaanse scampi € 18.50 p.p.

VEGETARISCHE GOURMET

2 soorten champignons, vegiburger, berloumi kaas, gebakken lookaardappeltjes en bakgroentjes € 14.50 p.p.

ALL IN GOURMET

Vlees, groentjes en sauzen

Prijs van het vlees + € 5.00 p.p. extra

Alle gourmetschotels zijn ook geschikt om op de tafelbarbecue en de teppanyaki te bakken.



Teppanyaki

TEPPANYAKI SPECIAL

Biefstuk, kalfslapje, lamsfilet, varkenshaasje, hamburger, worstje, BBQ spek, kippenfilet, kalkoensaté

€ 15.45 p.p.

TEPPANYAKI VAN HET HUIS

Tournedos met kruidenboter, lamssaté, varkensmedaillon met spek, keurprimeur, kalkoensaté chilly willy, kipfilet oriental, bbq worst brochette

€ 15.45 p.p.

ALL IN TEPPANYAKI

Vlees, groentjes en sauzen

Prijs van het vlees + € 5.00 p.p. extra

Huur van een toestel: € 5.00 per stuk

Gourmet/raclette van het huis

3 soorten raclette kaas en 6 soorten vlees: biefstuk, kalkoenfilet, varkensmedaillon, kipsaté, worstje en hamburger

€ 16,95 p.p.

Wok 350 gr. per persoon

Al onze wokgerechtjes zijn voorzien van rijst en pasta, groentjes, sauzen en garnituur.

WOK VARIE (vanaf 4 personen)

€ 18.95 p.p.

- Indische kip met rijst (curry)
- Mexicaans rundsvlees met pasta (pikant)
- Jambalaya met pasta (roomsausje)
- Kalkoen zoetzuur met rijst (zoetzuur)

LUXE WOK (vanaf 6 personen)

€ 19.95 p.p.

- Dezelfde gerechtjes als wok varié
- + Varkenshaasje knobli met pasta (look)
 - + Gyros met rijst (zacht)

NIEUW!! Feestwok (vanaf 6 personen)

€ 19.95 p.p.

- Italiaanse scampi met pasta
- Oosterse kip met rijst
- Jambalaya met pasta (roomsausje)
- Kalkoen zoetzuur met rijst
- Varkenshaasje sesamsaus met pasta
- Runderlapje teri yaki met rijst

Huur van een woktoestel: € 5.00 per stuk

NIEUW!!! PIZZAPARTY (vanaf 4 personen: € 16.95 p.p.)

Met een **pizzaparty** beleeft u met vrienden of familie gegarandeerd vele uurtjes tafelplezier.

Centraal op de tafel staat een **pizzaoven** met een handgemaakte **terracotta koepel**.

Volledig naar wens belegt iedereen zijn eigen **minipizza's** met onze kraakverse ingrediënten.

Verser kan u een pizza onmogelijk eten!

Niemand gaat met honger van tafel!



Voor deze pizzaparty schotelen we u de **allerbeste ingrediënten** uit onze slagerij voor: 3 soorten tomatensaus, gemalen kaas, mozzarella, Italiaanse kruiden, champignons, rucola, gerookt spek, fijngesneden kippenreepjes en hespenreepjes, dun gesneden chorizo, Italiaanse ham, gehakt, olijven, ajuin, mais, zongedroogde tomaatjes, snoeptomaatjes, paprika, enz... Er zijn **voorgevormde pizzabodems** bij.

U kan extra bijbestellen:
ansjovis, garnaaftjes, scampi, tonijn,
gerookte zalm, asperges.

We versnijden alles piekfijn én verdelen het in kleine potjes. Deze kan u verdelen over de tafel zodat iedereen comfortabel zijn eigen pizza's maakt.

Huur van een pizzaoven: € 10,00/stuk

Waarborg: € 50,00/stuk



HANS

- * Deze folder is geldig vanaf 01.03.2019 en vervangt alle voorgaande.
- * Vanaf nu kan U ook via onze webshop bestellen:
Ga naar www.keurslagerhans.nubestellen.be
- * Voor uw barbecue suggestie...
Vraag onze Barbecue folder!
- * Folder is niet geldig gedurende de feestmaand december.

Stationsstraat 54
2860 Sint Katelijne Waver
015/31.14.79 fax: 015/32.06.35
traiteur.hans@telenet.be
www.hanstraiteur.be
www.keurslager.be

Openingsuren :
Ma - woe: 08.30 - 18.00
Vrij : 08.30 - 18.00
Zat: 07.30 -17.00
Do: gesloten
Zon: enkel bestellingen afhalen
Feestdagen: 07.30 -12.30