



**HANS**

*Lekker feesten begint bij ons!*



*Ontdek onze nieuwe folder!  
Geldig vanaf maart 2022.*

# Aperitief

## KOUD

- Gevulde borrelglasjes assortiment	€ 2.30 st.
- Toastjes assortiment	€ 1.15 st.
- Verrassingsbrood	€ 52.00 st.
- Mini belegde broodjes	€ 1.30 st.
- Mini belegde broodjes met groentjes	€ 1.50 st.
- Lepelhapjes assortiment	€ 1.95 st.
- Groentjes in dipsausjes (min. 4 personen)	€ 4,00 p.p.
- Meloenbolletjes met parma	€ 1.25 st.
- Mini koffiekoekjes	€ 1.00 st.
- Mini fruitsaté	€ 1.55 st.
- Tapasschotel vanaf 4 personen	€ 9.85 p.p.
- Witloofvlootjes met kaas	€ 1.95 st.
- Witloofvlootjes met garnaal	dagprijs
- Mozzarellabolletje met zongedroogde tomaat	€ 1.25 st.
- Oosterse balletjes	€ 15.85/kg
- Mini cocktailsaté	€ 25.45/kg
- Mini kippensalami's	€ 33.89/kg
- Peppadew met roomkaas	€ 29.50/kg
- Groene olijven zonder pit	€ 28.50/kg

## WARM

- Huisgemaakte hapjes (assortiment volgens aantal stuks)	€ 1.10 st.
- Mini rundssaté / kalkoensaté / varkenshaasje saté	€ 1.75 st.
- Scampi met gerookt spek	€ 1.95 st.
- Mini spare-ribs	€ 15.50/kg
- Apérosticks (kippenvleugels)	€ 14.50/kg
- Spiesje Kat. worst/kippengrill	€ 1.20 st.
- Aperitiefsoepje	€ 5.00/liter



# Voorgerechten

## KOUD

- Meloen met Italiaanse ham € 9.50
- Krabcocktail € 11.50
- Garnaalcocktail € 14.50
- Scampicocktail € 11.50
- Carpaccio van rundsfilet gegarneerd met zongedroogde tomaatjes, parmezaanse schilfers, gemengde sla en basilicumvinaigrette € 12.00
- Duo van carpaccio en tomaat mozzarella: van rundsfilet en Italiaanse tomaten en buffelmozzarella € 12.00
- Waaier van gerookte vissen afgewerkt met garnaaltes en scampi € 13.50
- Assortiment wildpaté met gevuld peertje en garnituur (wildseizoen) € 12.50
- Italiaanse tomaten met buffelmozzarella afgewerkt met basilicum en olijfolie € 11.00
- Vitello tonato € 12.50
- Cocktail maison met vis: zalm, kabeljauw, rivierkreeft, garnaal en scampi afgewerkt met cocktailsaus € 11.00
- Cocktail maison met vlees € 10.50
- Cocktail italiaans: Italiaanse ham, pancettasnipers, zongedroogde tomaatjes, mozarellastukjes afgewerkt met pestodressing € 11.00

## WARM

- Kaashoorn of zalmhoorn € 2.00 / € 3.80
- Huisbereide kaas- of garnaalkroket € 2,00 / € 4.30
- Scampi in Italiaanse kruidensaus € 10.50
- Scampi jaipur met groentjes (zachte curry) € 10.50
- Scampi van het huis (kruidensaus) € 10.50
- Scampi van de chef (kreeftensaus, julienne en garnaaltes) € 10.50
- Scampi diablo (pikant roomsausje) € 10.50
- Vispannetje jaipur (zachte curry en julienne) € 11.50
- Vispannetje op Normandische wijze (witte wijnsaus, mossel en garnaaltes) € 11.50
- Vispannetje van het huis (kruidensaus en julienne) € 11.50
- Vispannetje van de chef (kreeftensaus, julienne en garnaaltes) € 11.50
- Tongrolletjes jaipur (zachte currysaus met prei en garnaaltes) € 11.50
- Tongrolletjes op Normandische wijze (witte wijnsaus en mossel) € 11.50
- Tongrolletjes in witte wijnsaus € 11.50
- Tongrolletjes duglérésaus (getomateerde vissaus met fijne kruiden) € 11.50
- Vis vol au vent met koekje (wordt apart meegegeven) € 7.00 st.
- Kip vol au vent met koekje (wordt apart meegegeven) € 6.50 st.

# Soepen

Tomatengroentensoep kippenbouillon met groenten, heldere rundsbouillon met groenten, kervelsoep, minestrone-soep, paprikasoep, Franse peultjessoep, groenten, preisoep	€ 4.50/liter
Kippencrèmesoep, tomatenroomsoep, aspergeroomsoep, tomaat-pompoensoep, cressonroomsoep, boschampignonroomsoep	
Belgische witloofroomsoep, pompoensoep, wortelpaprikaroomsoep, agnes sorelsoep, florentijnse, andalouse, wortelcurrysoep, courgettekommersoep, broccolicrèmesoep, rode thaise currysoep	€ 5.00/liter

# Hoofdgerechten

Met vis + Aardappelpuree	Prijzen worden per persoon aangeduid
- Tongrolletjes Normandische wijze (witte wijnsaus, mossel, paling en garnaltjes)	€ 17.95
- Tongrolletjes duglérésaus (getomateerde vissaus met fijne kruiden)	€ 17.95
- Tongrolletjes in nantuasaus (rivierkreeftjes en julienne)	€ 17.95
- Zalmfilet in dilleroom	€ 18.95
- Zalmfilet in boter en limoen afgewerkt met tomaat, bieslook en garnaal	€ 18.95
- Duo van zalm en tongrolletjes in bearnaisesausje	€ 17.95
- Duo van zalm en tongrolletjes in saffraansausje	€ 17.95
- Vispannetje jaipur (zachte curry) afgewerkt met fijne snippergroentjes	€ 17.95
- Vispannetje van de Chef (kreeftensaus, julienne en garnaltjes)	€ 17.95
- Vispannetje van het huis (kruidensaus en julienne)	€ 17.95
- Trio van vis in witte wijnsaus met scampi, garnaltjes en julienegroentjes	€ 18.95
- Paling in 't groen	€ 18.95
- Scampi van de chef (kreeftensaus)	€ 17.95
- Scampi jaipur (zachte curry) met groentjes	€ 17.95
- Scampi diablo (pikante tomatensaus)	€ 17.95
- Scampi van het huis (kruidensaus en julienne)	€ 17.95
- Kabeljauw in preiroomsausje	€ 18.25
- Kabeljauwhaasje dijonaise (mosterdsausje en julienne)	€ 18.25
- Kabeljauwhaasje hollandaisesaus	€ 18.25

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*	€ 17.95
- Gevuld varkenshaasje met zongedroogde tomaatjes, olijven en Italiaanse kruiden, omwikkeld met gerookt spek, Italiaanse saus	€ 18.95
- Kalkoengebraad met saus naar keuze*	€ 16.95
- Kalkoen finesse	€ 16.95
- Kalkoen van de jager	€ 16.95
- Italiaanse kalkoenragout	€ 16.95
- Varkensgebraad met saus naar keuze*	€ 16.95
- Kipfilet jardinière	€ 16.95
- Kipfilet zoetzuur	€ 16.95
- Eendenborstfilet in mosterdroom	€ 17.95
- Mechelse koekoek met calvados	€ 17.95
- Mechelse koekoek met rode pesto	€ 17.95

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,...

€ 14.90/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	€ 16.50/kg
- Kalfsblanquette	€ 23.50/kg
- Kalfsgoulash	€ 23.50/kg
- Kalfsfricassee	€ 23.50/kg
- Vis vol au vent	€ 24.50/kg
- Rundsstoofpotje	€ 16.50/kg
- Kalkoen finesse	€ 18.90/kg
- Kalkoenragout	€ 18.90/kg
- Kippenstoofpotje	€ 18.90/kg
- Konijnenbillen met bruine leffe	€ 19.50/kg
- Ossetong in madeira	€ 19.50/kg
- Lamsnavarin	€ 19.50/kg
- Lamscurry	€ 19.50/kg

# Koude buffetten en koude schotels

## BUFFET 1

€ 24.50 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

€ 29.50 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

€ 36.95 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)

## TOPPER!! ITALIAANS BUFFET

€ 25.00 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 € 18.95
- Visschotel: gekookte zalm, gerookte zalm en heilbot, scampi, tomaat garnaal en eitje € 22.00
- Gemengde schotel: varkensgebraad, rosbeef, gekookte zalm, gerookte forelfilet, tomaat garnaal en eitje € 20.50
- Fruitschotel: kalkoen- of varkensgebraad met vers fruit € 16.50
- Noorse visschotel: gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, tomaat garnaal, eitje € 23.50

Alle buffetten kunnen aangepast worden. Vraag ernaar !



# Warme buffetten

**Warm pastabuffet I** vanaf 10 personen ( ruim 500gr. pastagerechten per persoon) € 28.00 p.p.  
- 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

**Warm pastabuffet II** vanaf 15 personen € 32.50 p.p.  
- Tomaat mozzarella met gemengde sla afgewerkt met Italiaanse vinaigrette  
- Meloen met Italiaanse ham of Vitello Tonato  
- 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

**Warm buffet luxe** vanaf 10 personen € 31.00 p.p.  
- 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

**Warm buffet grand luxe** vanaf 10 personen € 34.00 p.p.  
- 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

## Supplementen :

- Aardappelsla	€ 1.70
- Pastasla	€ 1.80
- Broodassortiment klein	€ 1.60
- Broodassortiment groot	€ 2.80

# Gemengde buffetten

koud en warm

Buffet k – w traditioneel vanaf 15 pers.

€ 32.50 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.

€ 34.00 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 € 13.95 p.p.  
Hoofdschotel € 15.95 p.p.

Luxe vleeschotel (vanaf 4 personen)

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

Hoofdschotel € 15.95 p.p.

Luxe vlees- en kaasschotel (vanaf 6 personen)

Combinatie van vleeswaren en kaas.

Hoofdschotel € 15.95 p.p.

Broodassortiment klein

€ 1.60 p.p.

Broodassortiment groot

€ 2.80 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

€ 29.95 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 € 2.30
- Rijstpap van hoefemelk € 2.00
- Huisgemaakte tiramisu € 2.30
- Gebak met slagroom € 5.50
- Dessertenbuffet (4 stuks) € 7.50
- Versierde kaasschotel dessert € 13.95 p.p.
- Mini borrelglasjes zoet, ideaal voor dessertenbuffet € 2.30
- Gevulde ananas € 5.25
- Gevulde meloen € 5.25
- Grote fruitsaté € 2.45
- Fruitsla € 3.90

## Fondue 300 gr. per persoon

### FONDUE VARIE

Rundstournedos, varkenshaasje, spekjes, kalkoenfilet, vinkjes en 3 soorten balletjes € 10.75 p.p.

### FONDUE SPECIAL

Kalkoenfilet, rundstournedos, varkenshaasje, kalfsfilet, lamsfilet en kipfilet € 13.95 p.p.

### FONDUE KEURSLAGER (wildseizoen)

Hertenkalffilet, everzwijnfilet, eendenborstfilet, kalkoenfilet, varkenshaasje, rundstournedos en kalfsfilet € 18.95 p.p.

### KINDERFONDUE

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

### ALL IN FONDUE

Vlees, koude groentjes en sauzen Prijs van het vlees + € 6.00 p.p. extra

## Gourmet 350 gr. per persoon

### GOURMET BUDGET

Biefstuk, kalkoenfilet, worstje, varkenslapje, hamburger, Keurslagerskoekje € 10.95 p.p.

### GOURMET VAN HET HUIS

Rundstournedos, kalfsfilet, worstje, varkensmedaillon, saté, kalkoenfilet, hamburger, mini vinkje € 13.95 p.p.

### GOURMET KEURSLAGER (wildseizoen)

Hertenkalffilet, everzwijnfilet, bosduiffilet, eendenborstfilet, kalkoensaté, tournedos en kalfsfilet (assortiment wordt aangepast naargelang het aanbod) € 19.95 p.p.

### KINDERGOURMET

Worstje, hamburger, kalkoenfilet en kipfilet € 7.50 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 € 19.50 p.p.

### VEGETARISCHE GOURMET

2 soorten champignons, vegiburger, berloumi kaas, gebakken lookaardappeltjes en bakgroentjes € 14.95 p.p.

### ALL IN GOURMET

Vlees, koude groentjes en sauzen Prijs van het vlees + € 6.00 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

€ 15.95 p.p.

## TEPPANYAKI VAN HET HUIS

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

€ 15.95 p.p.

## ALL IN TEPPANYAKI

Vlees, koude groentjes en sauzen

Prijs van het vlees + € 6.00 p.p. extra

Huur van een toestel: € 5.00 per stuk

## Wok 350 gr. per persoon

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

### WOK VARIE (vanaf 4 personen)

€ 19.95 p.p.

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

### TOPPER!! Feestwok (vanaf 6 personen)

€ 21.95 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

## TOPPER!!! 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, 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.

Huur van een pizzaoven: € 10,00/stuk

Waarborg: € 50,00/stuk



KEURSLAGER

# HANS

- \* Deze folder is geldig vanaf maart 2022 en vervangt alle voorgaande.
- \* 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