

FEEST

FOLDER



KEURSLAGER



KEURSLAGER HANS
Sint-Katelijne-Waver

Aperitiefhapjes

Assortiment huisbereide warme hapjes	€ 1,00 / st.
Voordeelpakket huisbereide warme hapjes	
Assortiment 10 stuks	€ 9,50 / ass.
Assortiment 20 stuks	€ 18,50 / ass.
Tapasschotel (vanaf 4 pers.)	€ 9,00 / pers.
Parmasalami, pancetta, chorizo, Italiaanse ham, kip, olijven	
Zongedroogde tomaatjes, hummus, kaasblokjes ...	

Soepen

Aspergeroomsoep	€ 5,00 / l
Tomatenroomsoep	€ 5,00 / l
Boschampignonroomsoep	€ 5,50 / l
Toscaanse tomatensoep (met een vleugje paprika)	€ 5,50 / l



Koude voorgerechten

Carpaccio van runderfilet gegarneerd met zongedroogde tomaatjes, parmezaanse schilfers, gemengde sla en basilicumvinaigrette	€ 11,00 / pers.
Krabcocktail	€ 10,50 / pers.
Garnaalcocktail	€ 13,00 / pers.
Meloen met Italiaanse ham	€ 8,50 / pers.
Cocktail maison met vis (zalm, kabeljauw, rivierkreeft, garnaal, scampi afgewerkt met cocktailsaus)	€ 10,00 / pers.
Cocktail maison met vlees (kippenreepjes, gandraham, perzik, amandelnoten afgewerkt met currydressing)	€ 9,50 / pers.
Cocktail Italiaans (Italiaanse ham, pancetta snippers, zongedroogde tomaatjes, mozzarellastukjes afgewerkt met pesto dressing)	€ 10,00 / pers.
Vitello tonnato rosé gebakken kalfs, tonijnsaus en afgewerkt met tomatenblokjes	€ 11,50 / pers.

Warme voorgerechten

Scampi van de chef (kreeftensaus, julienne) *	€ 9,50 / pers.
Scampi van het huis (kruidensaus met julienne) *	€ 9,50 / pers.
Vispannetje van het huis (kruidensaus)	€ 10,50 / pers.
Vispannetje op Normandische wijze	€ 10,50 / pers.
Tongrolletjes met witte wijnsaus en garnaaltjes	€ 10,50 / pers.
Huisbereide kaaskroket	€ 1,85 / st.
Huisbereide garnaalkroket	€ 4,20 / st.
Kaashoorn	€ 1,95 / st.
*Scampigerechten kunnen ook als hoofdgerecht	€ 16,95 / pers.

Hoofdgerechten

WILD

Hertenkalffilet in wildsaus	€ 24,95 / pers.
Wildstoverij (champignons, spekjes, zilveruitjes)	€ 16,95 / pers.
Hindestoverij (licht zoete saus)	€ 16,95 / pers.
Vol-au-vent van parelhoen	€ 16,95 / pers.

Deze gerechten worden geserveerd met gevulde appel en wintergroentjes, gratinaardappeltjes of kroketten. Wildstoverij en hindestoverij worden vanaf 4 personen in kookzak geleverd. Indien in de kookzak worden de appel en groenten apart geserveerd.

VLEES

Varkenshaasje met saus naar keuze en wintergroentjes	€ 15,95 / pers.
Kalkoen- of varkensgebraad met saus naar keuze en wintergroentjes	€ 14,95 / pers.
Mechelse koekoek met calvados of jagersaus en wintergroentjes	€ 15,95 / pers.

Deze gerechten worden geserveerd met gratinaardappeltjes of kroketten.

<u>Sauzen apart te verkrijgen</u>	€ 14,50 / l
champignon-, calvados-, wild-, appelsien-, witte wijnsaus en kreeftensaus, pepersaus, jagerssaus, druivensaus	

Vergeet ook niet te bestellen:


Amandelkroket (vanaf 20 stuks)	€ 0,50 / st.
Hazelnootkroket (vanaf 20 stuks)	€ 0,50 / st.
Chutney van appel en veenbessen (super bij wildgerechten)	€ 19,00 / kg
Gevulde appel met veenbessen	€ 2,00 / st.
Kroketten	€ 0,30 / st.
Puree	€ 9,00 / kg
Gratinaardappeltjes	€ 12,50 / kg

VIS

Tongrolletjes op Normandische wijze (witte wijn)	€ 16,95 / pers.
Vispannetje van de chef (kreeftensaus, julienne)	€ 16,95 / pers.
Trio van vis (kabeljauw, tongrolletjes, zalm met julienne en tuinkruidensaus)	€ 16,95 / pers.

Deze gerechten worden geserveerd met aardappelpuree.





Eindejaarsmenu (24/12 - 25/12 en 31/12 - 01/01)

€ 38,00 / pers.

Carpaccio van runderfilet of cocktail maison met vis
~
Aspergeroomsoep of tomatenroom- of boschampignonroomsoep
~
Hertenkalffilet in wildsaus, gevulde appel en wintergroentjes
of
Tongrolletjes op Normandische wijze
~
Gevulde ananas of gebak

Democratische menu



€ 21,00 / pers.

Kaashoorn
~
Tomatenroomsoep of aspergeroomsoep
~
Kalkoen- of varkensgebraad met saus naar keuze
met groenten en kroketten
~
Chocomousse of tiramisu

Kindermenu

€ 16,95 / pers.

Tomatenroomsoep of aspergeroomsoep
~
Kalkoengebraad in roomsaus, groentjes en kroketten
~
Chocomousse of tiramisu



Gezellig tafelen (Min. 2 pers.)

FONDUE (300 g)

Varié € 9,75 / pers.
rundertournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, spekrolletjes,
3 soorten balletjes, loze vinkjes

Special € 12,95 / pers.
kalkoenfilet, rundertournedos, varkenshaasje, kalfsfilet,
lamsfilet en kipfilet

Keurslager € 16,95 / pers.
hertenkalffilet, everzwijnfilet, eendenborstfilet, kalkoenfilet,
varkenshaasje, rundertournedos en kalfsfilet

Kinderfondue (200 g) € 7,50 / pers.
spekjes, vinkjes, balletjes en kalkoenfilet

All-in
vlees met koude groentjes en sauzen
prijs van het vlees + € 5,50 extra / pers.

GOURMET (350 g)

Budget € 9,95 / pers.
biefstuk, kalkoenfilet, worstjes, varkenslapje, hamburger,
kalfskoekje

Van het huis € 12,95 / pers.
tournedos, kalfsfilet, worstje, varkensmedaillon, saté,
kalkoenfilet, hamburger, minivinkje

Italiaanse gourmet € 18,50 /pers.
loze vink met pesto, cordon bleu met parma en Italiaanse
kaas, Italiaanse hamburger, gemarineerde steak met peper,
saltimbocca, kalkoenhaasje, portobello champignons,
mignonette pestocrème en Italiaanse scampi

Keurslager € 17,95 / pers.
hertenkalffilet, everzwijnfilet, bosduif, eendenborst,
kalkoensaté, tournedos, kalfsfilet

Kindergourmet € 7,50 / pers.
worstje, hamburger, kalkoenfilet en kipfilet

All-in
vlees met koude groentjes en sauzen
prijs van het vlees + € 5,50 extra / pers.

TEPPAN YAKI (350 g)

Teppan yaki special

€ 14,45 / pers.

Biefstuk, kalfslapje, lamsfilet, varkenshaasje, hamburger, worstje, kipfilet, kalkoensaté

All-in

vlees met koude groentjes en sauzen
prijs van het vlees + € 5,50 extra / pers.

Alle gourmetschotels zijn ook geschikt om op tafelbarbecue te bakken.

WOK (350 g / pers.) ENKEL VERKRIJGBAAR OP 31/12 EN 01/01

Feestwok (vanaf 4 pers.)

€ 19,95 / pers.

enkel verkrijgbaar op 31/12 en 01/01

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

Al onze gerechtjes zijn compleet: vlees, groenten, pasta/rijst en sausjes.

Huur van woktoestel

€ 5,00 / st.

PIZZAPARTY NIEUW

€ 16,95 / pers.

Assortiment van de allerbeste ingrediënten: 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 ... met voorgevormde pizzabodems.

Iedereen belegt zijn eigen minipizza's en deze worden gebakken in een pizza-oven die centraal op tafel staat.

Huur van een pizza-oven € 10,00 / stuk

Waarborg € 50,00 / stuk

OPGELET : BEPERKT AANTAL OVENTJES BESCHIKBAAR. RESERVEER OP TIJD

Koude schotels

OPGELET BEPERKT AANTAL PLAATSEN. Voor snelle beslissers.

Feest koude schotel € 18,95 / pers.
gebraad, rosbeef, gerookte forel, gekookte zalm, tomaat-
garnaal, eitje en groentjes

Kaasschotel (hoofdgerecht) € 14,50 / pers.
kazen uit binnen- en buitenland met garnituur van noten,
vers en gedroogd fruit

SUPPLEMENTEN

Aardappelsalade € 1,40 / pers.

Pastasalade € 1,40 / pers.

Broodassortiment klein € 1,40 / pers.

Broodassortiment groot € 2,30 / pers.

Gevulde kalkoenen

Rauw gewogen (zonder groenten, zonder saus en zonder kroketten)

Gevulde kalkoen met feestvulling (vanaf 5 pers.) € 18,95 / kg
(champignons, pistachenoten, truffel, porto) (vanaf 8 personen)

Gevulde kalkoenrollade € 19,95 / kg

*Gemakkelijk op te warmen, droogt niet uit, u kunt steeds bij uw gasten
blijven. Vraag vrijblijvend uitleg.*

*Warme groenten, gevulde appel, warme sauzen en aardappelbereidingen los
te verkrijgen.*

Vers vlees & wild

Alle soorten vers vlees en wild te verkrijgen.
Gelieve dit op tijd te bestellen! Minimum 3 dagen op voorhand.

HERTENKALF

Hertenkalfhaasje
Hertenkalffilet gevlied
Hertenkalfgoulash

EVERZWIJN

Everzwijnhaasje
Everzwijnfilet gevlied
Everzwijn edelgoulash

HAAS

Hazenrugfilet
Hazenruggen +/- 900 g

KWARTEL

Kwartel
Kwartels uitgebeend
Kwartel gevuld

FAZANT

Fazant haan +/- 1 kg
Fazant haan gespekt
Fazant hen +/- 800 g
Fazantenfilet met vel

PARELHOEN

Parelhoen niet gespekt +/- 1 kg
Parelhoen gespekt +/- 1,1 kg
Parelhoenfilet

EEND

Barbarie eend
Eendenfilet
Wilde eendenfilet met vel
Wilde eend
Foie gras

PATRIJS

Grijze patrijs
Roodpootpatrijs
Wilde patrijs

Vraag vrijblijvend de prijzen. Deze zijn steeds onder voorbehoud van wijzigingen in deze bijzondere tijd.

*Vergeet niet ons uitgebreid assortiment aan wildpatés.
Heel lekker met een gevulde appel, veenbessen, ajuinconfituur ...*

Traiteurgerechten

die ook te verkrijgen zijn tijdens de feestdagen:

Videevulling	€ 15,90 / kg
Kalfsblanquette	€ 20,99 / kg
Vis vol-au-vent	€ 19,50 / kg
Kalkoenragout	€ 18,50 / kg
Kippenstoofpotje	€ 18,50 / kg
Vol-au-vent van wild	€ 22,00 / kg
Wildstoverij	€ 23,00 / kg
Hindestoverij	€ 24,00 / kg

Kan ook in kookzak geleverd worden.

Desserts

Gevulde ananas	€ 4,75 / pers.
Chocomousse	€ 2,00 / st.
Tiramisu	€ 2,00 / st.
Rijstpap	€ 1,80 / st.
Miniborrelglasjes zoet: ideaal voor dessertbuffet	€ 2,20 / st.
Kerst-/nieuwjaarsgebak	€ 4,50 / pers.
Kaasplank op zijn best	€ 12,50 / pers.

Bijzondere tijden vragen om bijzondere maatregelen

Bij elke bestelling dient er een voorschot betaald te worden van 30 euro, ongeacht de grootte van de bestelling. De bestelling is pas bevestigd als het voorschot betaald is.

Gelieve uw bestelling niet meer te veranderen, zodat er zich geen vergissingen kunnen voordoen.

Voor een bestelling krijgt u altijd een bestelbon. Gelieve dit altijd na te kijken of deze correct is. Zeker als er speciale wensen zijn, is dit belangrijk. Deze bestelbon dient u mee te brengen als u de bestelling komt halen.

Bij het afhalen van de bestellingen wordt er in sommige gevallen een waarborg gerekend voor het leeggoed. Wanneer U deze terugbrengt ontvangt u een waardebon van dit bedrag die u kan gebruiken in de winkel. De waarborg wordt niet meer contant uitbetaald.

TIPS

1. Hoe onze schotels opwarmen?

- Oven voorverwarmen op 180°C
- Plastiekfolie verwijderen en de schotel 20 min. in de oven plaatsen
- Daarna bedekken met aluminiumfolie
(voor kleine schotels nog 20 minuten en voor grote schotels 30 minuten)
- Let op: Dit zijn richttijden. Gelieve dit zelf regelmatig te controleren.

Voor iedereen fijne maar vooral gezonde feestdagen en tot in 2021.

Openingsuren feestdagen:

Woe 23 dec.:	08.30 - 15.00 u.
Donderdag 24 dec.:	open van 07.30 - 12.00 u. (winkelverkoop) en van 13.00 - 16.00 u. = enkel bestellingen en geen winkelverkoop meer
vrijdag 25 dec.:	enkel bestellingen afhalen: 10.00 - 12.00 u.
zaterdag 26 dec.:	07.30 - 17.00 u.
Zondag 27 dec.:	enkel bestellingen afhalen tussen 10.00 - 11.00 u.
Maandag 28 dec.:	08.30 - 18.00 u.
Dinsdag 29 dec.:	08.30 - 18.00 u.
Woensdag 30 dec.:	08.30 - 15.00 u.
Donderdag 31 dec.:	open van 07.30 - 12.00 u. (winkelverkoop) en van 13.00 - 16.00 u. = enkel bestellingen en geen winkelverkoop meer
Vrijdag 1 jan.:	enkel bestellingen afhalen: 11.00 - 12.00 u.
Zaterdag 2 jan.:	gesloten
Zondag 3 jan.:	gesloten



KEURSLAGER HANS

STATIONSSTRAAT 54 - 2860 SINT-KATELIJNE-WAVER

TEL. 015 31 14 79

FAX 015 32 06 35

TRAITEUR.HANS@TELENET.BE

