

Lekkere Feestideeën

Keurslager Buys

2024-2025



Aperohapjes

Bladerdeeggebakjes

| | | |
|--------------------------------|---|------------|
| Minikaashoorntje | € | 0,90 / st. |
| Minividé met kaas, ham en prei | € | 0,90 / st. |
| Miniworstenbroodje | € | 0,90 / st. |
| Minikippenvidé | € | 0,90 / st. |
| Minipizza | € | 0,90 / st. |
| Minizalm-spinaziebroodje | € | 1,00 / st. |
| Mini grijze garnalenvidé | € | 1,00 / st. |

Assortiment Borrelglasjes (per 6 stuks) € 15,45 / 6st.

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



Aperoplanken

Tapasplank € 33,00 / plank +wb

Tapasplank XL € 60,00 / plank +wb

Een uitgebreid assortiment van heerlijk Spaans en Italiaans getinte hapjes.

Dé blikvanger op je tafel!

Hapjesplank Buys € 70,00 / plank +wb

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

Neem een kijkje op onze Instagrampagina voor voorbeelden.



Soepen



| | | |
|----------------------------------|---|------------|
| Tomatenroomsoep | € | 5,50 / l |
| Aspergesoep | € | 5,50 / l |
| Boschampignonsoep met maderawijn | € | 6,00 / l |
| Witloofsoep met grijze garnalen | € | 7,00 / l |
| Soepballetjes | € | 16,95 / kg |

Voorgerechten_{koud}

| | | | |
|-----------------------------------|---|---------------|-----|
| Carpaccio van rundfilet | € | 12,00 / pers. | +wb |
| Vitello tonnato | € | 12,00 / pers. | +wb |
| Waaier van wildpaté | € | 12,00 / pers. | +wb |
| Tataki van zalm op oosterse wijze | € | 15,00 / pers. | +wb |
| Tataki van Wild | € | 15,00 / pers. | +wb |

Voorgerechten_{warm}

| | | | |
|--|---|---------------|-----|
| Duo van kaas- en garnalenkroket met garnituur | € | 12,00 / pers. | +wb |
| Tartiflette (gesmolten reblochonkaas, aardappelschijfjes en spekjes) | € | 11,00 / pers. | |
| Vispannetje van uw Keurslager | € | 15,00 / pers. | |
| Duo van tong en zalm in garnalensausje met preisnippers | € | 15,00 / pers. | |

Deze gerechten ongeveer 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 175°C



Hoofdgerechten

| | | |
|--|---|---------------|
| Kalkoen in honingmosterdsaus | € | 12,50 / pers. |
| Parelhoenfilet Veronique in een zoete fruitige druivensaus | € | 13,50 / pers. |
| Fazantenborst Fine Champagne | € | 15,50 / pers. |
| Eendenfilet a l'orange | € | 15,50 / pers. |
| Edelhertenkalf "Haut Brion" in een romige rode wijnsaus | € | 22,50 / pers. |
| Jachtcarroussel, een stoofpotje van everzwijn, hert en ree | € | 15,50 / pers. |
| Sole Normande in witte wijnsaus | € | 18,50 / pers. |
| Zonnevis op een bedje van prei met witte wijnsaus | € | 18,50 / pers. |

**!!! OPGELET: ZONDER BIJGERECHTEN,
DEZE KAN U NOG APART BIJBESTELLEN !!!**

30 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 175°C.
Deze gerechten worden afgeleverd in ovenbestendige bakjes waar geen
waarborg voor aangerekend wordt.

Bijgerechten^{warm}



| | | |
|--|---|--------------|
| Groentegarnituur Warm (Witloof, boontjes met spek, wortelen, spruitjes, champignons, broccoli) | € | 9,00 / pers. |
| Aardappelgratin | € | 12,35 / kg |
| Peertjes in Rode wijn | € | 1,85 / st. |
| Appeltje met veenbessen | € | 2,95 / st. |
| Aardappelkroketteren (per 10 verpakt) | € | 4,45 / st. |
| Rode kool | € | 9,10 / kg |
| Aardappelpuree | € | 8,25 / kg |
| Wortelpuree | € | 10,00 / kg |
| Spinaziepuree | € | 10,15 / kg |
| Warme sauzen per 250 ml Béarnaise, peperroom, rode wijnsaus, appelsiensaus, kalkoensaus, fine champagnesaus, veenbessenconfituur | € | 4,50 / stuk |

Feestmenu

MENU 1

€ 35,00 / pers.

- Tomatenroomsoep
- Carpaccio van rundfilet
- Kalkoen in honingmosterdsaus
- Krokette (5)
- Mini Dessertglasjes van het huis (3)

MENU 2

€ 44,00 / pers.

- Aspergemsoep
- Vispannetje van uw Keurslager
- Jachtcarroussel
- Krokette (5)
- Appeltje met veenbessen
- Mini Dessertglasjes van het huis (3)





Suggesties van de chef

Kerstspecialiteiten

| | | |
|-------------------------------|---|------------|
| Baby kalkoen | € | 20,95 / kg |
| Gevulde kalkoen * (min. 3 kg) | € | 20,95 / kg |
| Kalkoenrollade met vulling * | € | 21,95 / kg |

Wij ontbenen de mooiste kalkoenen en vullen die op met de vulling van uw keuze*.

(*) 2 soorten vulling:

- Kalfsgehakt, boontjes en dragon
- Kalfsgehakt, mandarijntjes, cognac, champignon, truffel en pistache

| | | |
|-------------------------|---|-----------|
| Appelsiensaus | € | 17,95 / l |
| Feestelijke kalkoensaus | € | 17,95 / l |

U kan bij ons ook terecht voor een braadthermometer.

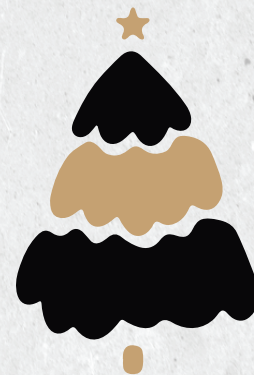
De kerntemperatuur voor gevulde kalkoen is 65°C.

De kerntemperatuur voor kalkoenfilet is 60°C.

De culinaire toonbank

In onze toonbank 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 | € | 18,95 / kg |
| Hertenragout | € | 38,95 / kg |
| Varkenswangetjes van de Chef | € | 32,95 / kg |



Vers vlees

- 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
- Hertefilet
- Kalkoenfilet
- Hazenrug
- Kwartel
- Hertenragout
- Piepkuiken

...

Niet gevonden wat u zocht? Vraag het even aan Stefan.
Hij helpt U graag verder.





BU'S
KURUMADAR
JANUARY 2017

BU'S
KURUMADAR
JANUARY 2017

BU'S
KURUMADAR
JANUARY 2017

Gezellig tafelen



Bij deze formules zijn geen aanpassingen mogelijk

| | |
|--|------------------|
| Fondue rundvlees, varkensfilet, kipfilet, gekruide balletjes, spekvinkjes | € 10,95 / pers. |
| Kinderfondue Kipfilet, spekvinkjes, gekruide balletjes | € 5,00 / pers. |
| Extra portie balletjes en/of spekvinkjes verkrijgbaar mits bestelling | |
| Rundsfondue | € 32,95 / kg |
| Gourmet rundvlees, kipfilet, varkensfilet, hamburger, chipolata, schnitzel, pestoburger | € 11,50 / pers. |
| Kindergourmet/steengrill Hamburger, kipfilet, chipolata, saté | € 6,00 / pers. |
| Steengrill rundvlees, kipfilet, varkensfilet, hamburger, chipolata, saté, lamskotelet | € 12,50 / pers. |
| Wildfondue fazantenfilet, parelhoenfilet, hertenfilet, gekruide balletjes, spekvinkjes | € 21,45 / pers. |
| Wildgourmet (vanaf 4 pers.) Fazant, hert, parelhoen, kangoeroe, rundvlees, varkensfilet | € 23,95 / pers. |
| Teppan yaki (vanaf 4 pers.) zalm, kabeljauw, scampi, tongrolletje, biefstuk, lamskotelet, hamburger, varkensfilet, krieltjes | € 22,00 / pers. |
| Pizza Party (vanaf 4 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. | € 25,00 / pers. |
| Tafelpizzaoven huren? | € 20,00 /toestel |

Nieuw

Zwitserse Kaasfondue € 18,00 / pers. +wb
Met bijhorende vleeswarenschotel

Franse Raclette schotel (vanaf 4 pers.) € 19,50 / pers. +wb
5 soorten raclettekaas op sneetjes met bijhorende vleeswarenschotel



Bijgerechten^{koud}

| | | |
|--|---|--------------|
| Groenteassortiment Koud (Tomaten, ijsbergsla, pastasalade, wortel/koolsalade, komkommersalade, aardappelsalade, maïs) | € | 8,95 / pers. |
| Aardappelsalade | € | 13,15 / kg |
| Koude sauzen per 125ml | € | 1,75 / stuk |
| Koude sauzen per 250 ml Cocktailsaus, Currysaus, Tartaar, Looksaus, Provençaalse saus, Barbecuesaus | € | 2,40 / stuk |





Koud buffet

| | | |
|--|---|---------------|
| Charcuterieplank (vanaf 4 pers.) | € | 19,95 / pers. |
| Vissersbuffet (vanaf 4 pers.) verse zalm, tomaat-garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel , gevuld eitje, groene boontjes, aardappelsalade, tartaar- en cocktailsaus | € | 30,95 / pers. |
| Italiaans buffet (vanaf 4 pers.) vitello tonnato, Lounge carpaccio, kipcarpaccio, mozzarella/tomaat, parmaham/meloen, gerookte zalm, Pasta Dolce Vita | € | 25,95 / pers. |
| Feestbuffet (vanaf 4 pers.) 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 | € | 35,95 / pers. |
| Kaasplank (vanaf 4 pers.) rijkelijk versierd met vers fruit, noten en gedroogde vruchten | | |
| als hoofdgerecht (250 g / pers.) | € | 18,00/ pers. |
| als dessert (150 g / pers.) | € | 14,00 / pers. |



Dessert

| | | |
|----------------------------------|---|------------|
| Tiramisu | € | 3,00 / st. |
| Speculoos Tiramisu | € | 3,00 / st. |
| Chocomousse / Duo Chocomousse | € | 3,00 / st. |
| Avocaat dessert | € | 3,00 / st. |
| Oreo dessert | € | 3,00 / st. |
| Rijstpap | € | 2,50 / st. |
| Minidessertglaasjes van het huis | € | 2,00 / st. |

Huur en waarborg ^(+ wb)

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 |
| Plank Kaasfondue / raclette | € 15,00 |
| Schotel Koud buffet | € 10,00 |
| Kaasplank | € 20,00 |
| Plastic stapelbakken | € 7,00 |

! DEADLINE BESTELLINGEN !

Bestellingen voor Kerst : vóór donderdag 19 december bestellen
Bestellingen voor Oudjaar: vóór donderdag 26 december bestellen

! 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. Houd er echter rekening mee dat er op het afhaalpunt geen bankcontact beschikbaar is en dat u dus enkel contant kan betalen.

! AANDACHTSPUNT !

Prijzen onder voorbehoud.
Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.

! AANDACHTSPUNT !

Charcuterie en smeersalades kunnen niet vooraf besteld worden.



Fijne Feestdagen
&
Spetterend 2025

Vanwege het Keurslager Buys team



Keurslager Buys

Lambrechtshoekenlaan 113 – 2170 Merksem

Tel. 03 646 75 56

keurslagerbuys@telenet.be

www.keurslagerbuys.be



Openingsuren: feestdagen 2024-2025

| | | |
|-----------|--------|----------------------------------|
| Maandag | 23/12: | 08.00 - 14.00 u. |
| Dinsdag | 24/12: | 08.00 - 14.00 u. |
| Woensdag | 25/12: | 11.00 - 12.00 u. (enkel afhalen) |
| Donderdag | 26/12: | 08.00 - 14.00 u. |
| Vrijdag | 27/12: | 08.00 - 18.00 u. |
| Zaterdag | 28/12: | 07.30 - 17.00 u. |
| Zondag | 29/12: | 07.30 - 12.30 u. |
| Maandag | 30/12: | 08.00 - 14.00 u. |
| Dinsdag | 31/12: | 08.00 - 14.00 u. |
| Woensdag | 01/01: | GESLOTEN |
| Donderdag | 02/01: | GESLOTEN |
| Vrijdag | 03/01: | 08.00 - 18.00 u. |