

Lekkere feestideeën

Keurslager Claesen - Tournel



Start je feest in stijl



APERERO hapjes

warm

- › Assortiment mini quiches (6 cm)
zalm, gedroogde ham, spek € 21,00 / 10 st.
- › Klassieke ovenhapjes
garnaal, ham-kaas, kip curry en mini-worstenbroodje € 20,00 / 15 st.

koud

- › Borrelglasje vitello tonnato met rucola € 4,90 / st.
- › Borrelglasje zalm en garnaltjes € 4,90 / st.
- › Aperitiefschoteltje (4 pers.) € 35,00 / st.
Assortiment van Italiaanse charcuterie, zongedroogde tomaatjes, olijfjes, kaas,...



SOEPEN

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| › Tomatenroomsoep met balletjes | € 6,90 / l |
| › Agnèsorelsoep | € 6,90 / l |
| › Aspergeroomsoep | € 7,90 / l |
| › Jagersvelouté met boschampionns | € 7,90 / l |
| › Witloofvelouté | € 7,90 / l |
| › Kreeftenroomsoep | € 8,80 / l |

Met 1 liter soep kan men ongeveer 3 borden vullen



Geniet van een
heerlijk voorgerecht uit
ons assortiment



VOORGERECHTEN koud

- › Zalmcocktail
- › Krabcocktail

€ 9,80/ st.

€ 9,80/ st.

*TIP: Indien u een voorgerecht zelf wil samenstellen, kom gerust kiezen in onze toog.
Voorbeeld: een bordje met wildpasteien en aangepaste konfijten.*

VOORGERECHTEN warm

- › Rijkelijk afgewerkte visschelp met aardappelpuree
- › Kaaskroket met Gandaham (50 g)
- › Garnaalkroket (80 g)
- › Scampi's in een kreeftenroomsausje (6 st.) afgewerkt met puree

€ 9,90/ st.

€ 3,00/ st.

€ 4,50/ st.

€ 10,50/ st.

HOOFDGERECHTEN

vlees

› Kalkoenfilet met saus naar keuze	€ 12,00 / pers.
› Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 12,80 / pers.
› Parelhoenfilet met saus naar keuze	€ 17,50 / pers.
› Parelhoentje (half) met wittewijnsaus en druiven	€ 16,50 / pers.
› Hertenkalffilet met grand veneursaus	€ 22,50 / pers.

sauzen naar keuze

- › Champignonroomsaus
- › Peperroomsaus
- › Wittewijnsaus met druiven (zonder room)
- › Portosaus
- › Grand veneursaus

De hoofdgerechten zijn verpakt in een aluminium ovenschotel. U dient het plastic deksel te verwijderen, aluminium folie erover te doen, enkele gaatjes te prikken in de folie en dan in een voorverwarmde oven op 160-180°C. Deze schotels zijn tevens geschikt voor microgolfoven.

LET OP: INDIEN U VOOR MEERDERE VERSCHILLENDE HOOFDGERECHTEN KIEST, HEEFT U VEEL APARTE SCHAALTJES OM OP TE WARMEN IN DE OVEN, WAARDOOR U MISSCHIEN NIET ALLES GELIJKTIJDIG WARM KRIJGT. OM DIT PROBLEEM TE VERMIJDEN, KIEST U BEST UIT 1 OF 2 HOOFDGERECHTEN.



HOOFDGERECHTEN

vis

- | | |
|--|-----------------|
| › Tongrolletjes met wittewijnsaus & prei | € 17,50 / pers. |
| › Scampi's met een kreeftenroomsausje (10 stuks) | € 18,00 / pers. |
| › Zalm met een kreeftenroomsausje | € 19,00 / pers. |
| › Kabeljauwhaasje met wittewijnsaus & prei | € 19,00 / pers. |

Inbegrepen bij elk hoofdgerecht keuze uit 1 aardappelgarnituur:

- › Aardappelpuree
- › Kroketten (6 st.)
- › Aardappelgratin (€ 1,00 extra / pers.)
- › Aardappelgratin met truffel (€ 1,50 extra / pers.)
- › Gebakken krieltjes

WARME GROENTEN & FRUIT

- | | |
|---|----------------|
| › Ovenklaar groenteassortiment
Worteltjes, tomaat opgevuld met spinazie, boontjes met spek, witloof en spruitjes | € 8,50 / pers. |
| › Gevuld appeltje met veenbessen | € 3,50 / st. |



FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Menu Classic (vanaf 4 personen)

€ 30,00 / pers.

- › Zalmcocktail
- › Tomatenroomsoep (1/2 liter / pers.)
- › Varkenshaasje peperroomsaus met winterse groenten en aardappelgerecht naar keuze
- › Dessert (te kiezen uit de keuzelijst desserts)

Vismenu (vanaf 4 personen)

€ 35,00 / pers.

- › Visschelp
- › Bretoense vissoep (1/2 liter/pers.)
- › Zalmfilet met kreeftenroomsaus en aardappelgerecht naar keuze
- › Dessert (te kiezen uit de keuzelijst desserts)

Wildmenu (vanaf 4 personen)

€ 45,00 / pers.

- › Visschelp
- › Jagersvelouté (1/2 liter /pers.)
- › Hertenkalffilet grand-veneursaus met een appeltje opgevuld met veenbessen en aardappelgerecht naar keuze
- › Dessert (te kiezen uit de keuzelijst desserts)

Bovenstaande menu's kunnen niet gewijzigd worden.

Verras je gasten met een
gastronomisch menu



OPGEVULD GEVOGELTE (VERS, NOG NIET BEREID)

- › Gevulde kalkoen met gemengd kippengehakt en vulling naar keuze € 21,00/ kg
- › Gevulde kalkoenfiletrollade met gemengd kippengehakt en vulling naar keuze € 24,90 / kg
- › Vullingen
 - kippengehakt natuur
 - kippengehakt met champignons
 - kippengehakt met appels en cranberries

Wij bieden u de keuze een opgevuld product op gewicht te kiezen.
Hier kan wel een afwijking op zitten.
U voorziet best ongeveer 350 g per persoon.

Opgelet!!! De kalkoen is vers en er dient een braadtijd in de oven van ongeveer 45 min. / kg te worden voorzien.

Tip: U kan bij ons in de winkel ook een braadthermometer kopen.



BUFFETTEN EN SCHOTELS

- › **Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.)** € 12,80 / pers.
Samenstelling van ambachtelijke vleeswaren, netjes gegarneerd op een schotel
- › **Tapasschotel (vanaf 4 pers.)** € 12,80 / pers.
Rijkelijke schotel met verschillende hapjes: olijvenmix, salamihapjes, kaasblokjes, zongedroogde tomaten, peppadew, scampi's, heks'n kaas met grissini's,...
- › **Kaasschotel (vanaf 4 pers.)**
Aangepaste selectie van Franse, Belgische en Italiaanse kazen samen met een stukje paté, gedroogde ham, druiven, noten op een schotel gegarneerd
Hoofdgerecht € 15,50 / pers.
Nagerecht € 12,50 / pers.

FONDUE • GOURMET • GRILL

- › **Fondueschotel (400 g vlees / pers.)** € 12,90 / pers.
Rundsblokjes, kalkoenblokjes, spekvinkjes, 2 soorten balletjes
- › **Kinderfondueschotel** € 7,50 / pers.
Kipfilet, gepaneerde balletjes, spekvinkjes
- › **Fondueschotel all-in** € 23,00 / pers.
Fondueschotel, koude groenteschotel, assortiment sausjes
- › **Gourmetschotel (400 g vlees / pers.)** € 15,50 / pers.
10 verschillende stukken vlees per persoon
- › **Kindergourmetschotel** € 7,90 / pers.
Mini chipolata, mini hamburger, mini biefstukje,...
- › **Gourmetschotel all-in** € 25,00 / pers.
Gourmetschotel, koude groenteschotel, assortiment sausjes
- › **Koude groenteschotel** € 8,00 / pers.
Salade, tomaten, gekookt eitje, aardappelsalade, gekookte rijstsalade, 2 soorten pasta, komkommer, geraspte wortelen



Klassiekers met net
dat tikkeltje meer

VERS VLEES

Kookt u liever zelf. Graag een stukje wild vlees of een andere vleesspecialiteit. Vraag gerust wat u wil en wij zorgen voor u.



DESSERTEN

- | | | |
|-------------------|---|------------|
| › Chocolademousse | € | 4,50 / st. |
| › Speculoosmousse | € | 4,50 / st. |
| › Tiramisu | € | 4,90 / st. |



*Wij wensen u en uw familie een zalige kerst
en een spetterend 2024!*

BESTEL TIJDIG ...

Gelieve een kijkje te nemen in onze feestfolder zodat u op de hoogte bent van de feestmogelijkheden die we aanbieden.

Tijdens de drukke feestdagen zijn we genoodzaakt te werken volgens onze feestfolder en zijn afwijkingen niet mogelijk.

Bestellingen voor Kerstmis dienen ten laatste doorgegeven te worden op zaterdag 16 december.

Bestellingen voor Nieuwjaar dienen ten laatste doorgegeven te worden op vrijdag 22 december.

BESTELLEN KAN U:

- **Per mail:** Uw bestelling per mail is enkel geldig wanneer u een bevestigingsmail ontvangen hebt met het volgnummer en het tijdstip van afhaling.
- **In de winkel:** U geeft uw bestelling door en u krijgt meteen een kopie van uw bestelling en een volgnummer dat u dient af te geven bij afhaling achteraan de slagerij. Mogen wij wel vragen zoveel mogelijk tijdens de week komen te bestellen (vrijdag en zaterdag zoveel mogelijk vermijden).
- **Telefonisch**

Tip!

Een cadeaubon, altijd een succes!



KEURSLAGER CLAESEN

SINT-TRUIDERSTEENWEG 423 BUS 1

3840 HOEPERTINGEN

TEL: 012/741302

EMAIL: SLAGERIJ.CLAESEN@TELENET.BE

WWW.KEURSLAGERIJCLAESEN.BE

OPENINGSUREN:

Dinsdag 19/12:	winkel open van 07u30 tot 18u00
Woensdag 20/12:	winkel open van 07u30 tot 18u00
Donderdag 21/12:	winkel open van 07u30 tot 18u00
Vrijdag 22/12:	winkel open van 07u30 tot 18u00
Zaterdag 23/12:	winkel open van 07u30-18u00
Zondag 24/12:	winkel gesloten Bestellingen afhalen tussen 09u00 - 16u00 (wij spreken samen met u een uur van afhaling af)
Maandag 25/12:	winkel gesloten Bestellingen afhalen tussen 09u30-12u00.
Dinsdag 26/12:	winkel open van 07u30 tot 18u00
Woensdag 27/12:	winkel open van 07u30 tot 18u00
Donderdag 28/12:	winkel open van 07u30 tot 18u00
Vrijdag 29/12:	winkel open van 07u30 tot 18u00
Zaterdag 30/12:	winkel open van 07u30-18u00
Zondag 31/12:	winkel gesloten Bestellingen afhalen tussen 09u00-16u00 (wij spreken samen met u een uur van afhaling af)
Maandag 01/01:	winkel gesloten Bestellingen afhalen tussen 11u00-12u00

Dinsdag 02/01 tot en met donderdag 04/01: gesloten
Wij staat terug voor u klaar vanaf vrijdag 05/01.

