

Lekkere feestideeën

Keurslager Verhoeven

2025 - 2026



Apero

Tapasballetjes	€ 24,95 / kg
Mini kippenhapjes	€ 22,95 / kg
Mini pizza	€ 7,50 / 6 st.
Mini vidé	€ 7,50 / 6 st.
Mini worstenbroodjes	€ 7,50 / 6 st.
Mix van 2 vidé, 2 worstenbrood en 2 pizza	€ 7,50 / 6 st.
Mini burgertjes met cheddar en ketchup	€ 16,50 / 9 st.
Mini sint-jacobsschelpjes met witte wijnsaus	€ 18,50 / 8 st.
Tapasschotel (3 à 4 personen) <i>assortiment fijne vleeswaren, kazen en tapas</i>	€ 35,00 / schotel
Assortiment glaasjes	€ 7,50 / pers.

- Mousse van geitenkaas, paprika tapenade en tomatenconfijt
- Dillecrème, zalmcrème en gerookte zalmartaar
- Mousse van tomatentapenade, paste pesto en tomaatjes



Soepen

Fluwelen tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,50 / L
Bospaddenstoelensoep 	€ 6,95 / L
Thaise currysoep met kip	€ 6,95 / L
Witloofvelouté 	€ 6,95 / L
Bisque van kreeft	€ 12,95 / L
Feestsoep <i>met balletjes, spinazie, prei, peterselie, selder, kervel</i>	€ 8,95 / L



Voorgerechten

koud

Rundscarpaccio van het huis met parmezaan en rucola	€ 13,95
Vitello tonnato	€ 15,50
Tomaat garnaal	€ 16,95
Krabcocktail op wijze van het huis	€ 16,95
Tomaat burrata salade 	€ 10,95
Trio van wildpaté met portogelei	€ 14,95



Voorgerechten

warm

Ambachtelijke kaaskroket 	€ 2,95
Ambachtelijke garnaalkroket	€ 4,95
Sint-jacobsschelpen op traditionele wijze	€ 13,75
Scampi's van de chef (5 stuks)	€ 13,95



Hoofdgerechten

VIS

Scampi's van de chef met linguini (8 st.)	€ 18,95 / pers.
Tongrolletjes op Oostendse wijze	€ 19,95 / pers.
Rijkelijk gevuld vispannetje de luxe <i>met schatten uit de Noordzee</i>	€ 22,95 / pers.

VLEES

Eendenborstfilet <i>met wildgarnituur en appelsiensaus van het huis</i>	€ 28,95 / pers.
Hertenkalffilet <i>overgoten met een heerlijke wildsaus, gevuld met boschampignons vergezeld van warme groenten</i>	€ 29,95 / pers.
Stoofpotje van wild "grand veneur" <i>met groentenkrans</i>	€ 23,95 / pers.
Varkenshaasje van het huis <i>overgoten met een romige saus, aangevuld met champignons, spekreepjes en een groentekrans</i>	€ 21,95 / pers.
Parelhoenfilet <i>in een roomsaus met Pineau de Charentes, stukjes knolselder, verse witte druiven en bijhorende groentenkrans</i>	€ 23,95 / pers.
Traag gegaarde konijnenbillen <i>in een saus van bruin bier en pruimen, vergezeld van warme groenten</i>	€ 23,95 / pers.
Gevulde kalkoenfilet met kalkoensaus <i>vergezeld van warme groenten</i>	€ 19,95 / pers.

Inbegrepen bij alle hoofdgerechten:

kroketten (5 st. / pers.) of verse puree of gratin dauphinois

Bereidingstip: opwarmen in een voorverwarmde oven van 160°C gedurende
± 30 minuten afgedekt met aluminiumfolie

Warme groentjes

erwtjes, wortel, spruitjes, witloof en boontjes in spekrolletjes

VEGETARISCH

Cannelloni met ricotta en spinazie

€ 15,95 / pers.

Feesttip

om zelf klaar te maken

Gevulde kalkoen (ontbeend)

€ 25,95 / kg

Keuze uit: appel-cranberry, champignon of natuur

Kalkoenfilet met heerlijke vulling

€ 29,95 / kg

keuze uit: appel-cranberry, champignon of natuur

Kalkoensaus

€ 17,00 / kg

A photograph of a whole roasted turkey with golden-brown skin, resting on a wooden cutting board. The turkey is garnished with sliced tomatoes and fresh herbs. A grey cloth is partially visible in the background.

Laat de kalkoen gedurende twee uur op kamertemperatuur komen alvorens deze in de oven te steken. Bak de kalkoen gedurende 1.5 uur op 140°C voor de eerste 2 kg, per extra kilo moet de kalkoen een half uur langer in de oven. Overgiet gedurende het opwarmproces regelmatig de kalkoen met de braadsappen.

Vleestips

speciallekes

Alle wildsoorten

reefilet, hazenrug, fazant, bosduif, kwartel, parelhoenfilet, hertenkalffilet, eendenfilet, verse wildragout, Mechelse koekoek ...

Alle vleessoorten

lamsfilet, lamskroon, côte à l'os, konijn, Duroc Lomo, varkenswangetjes, kalfszwezeriken, ossobucco van kalf, konijnenbillen ...



Diversen

Verse kroketten (per 10 st.)	€ 4,95
Amandelkroketten (per 10 st.)	€ 5,50
Aardappelgratin	€ 17,95 / kg
Verse puree	€ 12,95 / kg
Keurpatatjes	€ 16,95 / kg
Appeltjes met veenbessen	€ 3,50 / st.
Peertjes in rode wijn	€ 1,75 / st.



Sauzen om op te warmen

Peperroomsaus	€ 17,00 / kg
Champignonroomsaus	€ 17,00 / kg
Bearnaisesaus	€ 17,00 / kg
Druivensaus	€ 17,00 / kg
Wildsaus	€ 17,00 / kg
Grand veneur saus	€ 18,50 / kg
Appelsiensaus van het huis	€ 17,00 / kg
Graanmosterdsaus	€ 17,00 / kg
Vleesjus	€ 17,00 / kg
Fine champagnesaus	€ 17,00 / kg



KEURSLAGER

Gezellig tafelen

FONDUE - GOURMET - GRILL

Fondue (± 350 g / pers.) € 14,95 / pers.
rund, kip, varken, kalkoen aangevuld met feestelijke gehaktballetjes

Fondue "all-in" (± 350 g / pers.) € 19,95 / pers.
rund, kip, varken, kalkoen aangevuld met feestelijke gehaktballetjes, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen

Gourmet € 14,95 /pers.
chateaubriand, kipfilet, Keurworstje, varkenslapje, kalkoenbrochetje, hamburger, ardeense burger, cordon bleu, kalkoenhaasje

Gourmet "all-in" € 19,95 / pers.
chateaubriand, kipfilet, Keurworstje, varkenslapje, kalkoenbrochetje, hamburger, ardeense burger, cordon bleu, kalkoenhaasje, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen

Steengrill € 15,95 / pers.
chateaubriand, kalfshaasje, Pata Negra, Keurworstje, kipfilet, kalkoenhaasje

Steengrill "all-in" € 20,95 / pers.
chateaubriand, kalfshaasje, Pata Negra, Keurworstje, kipfilet, kalkoenhaasje, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen

Teppan yaki € 19,50 / pers.
scampibrochette, zalmnootje, tournedos, varkenshaasje, kalfsoester, Keurworstje

Teppan yaki "all-in" € 24,95 / pers.
scampibrochette, zalmnootje, tournedos, varkenshaasje, kalfsoester, Keurworstje, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen

Gourmet voor kids € 7,00 / pers.
Keurworstje, hamburger en kipfilet

Koude sauzen € 13,00 / kg
Keuze uit: curry, mayonaise tartaar, looksaus, cocktail

Koude groenten bevat
komkommer, tomaten, ijsbergsla en rauwkostmix

Buffetten & schotels

Feestbuffet (min 4 pers.)

€ 34,95 / pers.

Tomaat gevuld met verse Noordzeegarnalen

Verse gestoomde zalm

Asperges in beenham

Kalfsgebraad

Kippenboutje

Verse gerookte zalm en forelfilet

Meloen met parmaham

Opgevuld eitje

Heerlijke rosé gebakken rosbief

Komkommerbootje met krab

Inbegrepen: koude groenten, aardappelsalade, tartaarsaus en cocktailsaus



Suggesties van ons

Kaasschotel (min 4 pers.)

€ 16,50 / pers.

assortiment fijne kazen omringd met dadels, vijgen, noten en vers fruit

Verrassingsbrood

€ 82,50 / st.

gevuld brood met 50 minisandwiches, rijkelijk belegd met de fijnste vleeswaren en salades



Feestelijke afsluiters

Café glacé	€ 5,95 / st.
Framboos aardbei	€ 7,95 / st.
Chocolade noisette	€ 7,95 / st.
Mascaronetiramisu met advocaat	€ 5,95 / st.
Tiramisu fine champagne	€ 7,95 / st.
Kaasschotel (min 4 pers.)	€ 13,50 / pers.
Buche met slagroom en krieke (4 pers.)	€ 24,50 / st.
Buche met slagroom en krieke (8 pers.)	€ 44,50 / st.
Ijsstronk vanille-mokka (4 pers.)	€ 25,50 / st.
Ijsstronk vanille-chocolade (4 pers.)	€ 25,50 / st.
Ijsstronk vanille-mokka (8 pers.)	€ 47,50 / st.
Ijsstronk vanille-chocolade (8 pers.)	€ 47,50 / st.



Wijnsuggestie

By 'Vino Santi' te Aarstelaar

Wijnsuggestie vis:

› Lichte gerechten:

Finca Os Cobatos – Godello

€ 13,70 / fles

Waar frisheid en finesse samenkomen.

Een levendige Godello uit Monterrei (Galicië) met aroma's van rijpe appel, peer en meloen. Zacht, elegant en ideaal bij lichtere gerechten.



› Vollere gerechten:

La Tamarosa Limited Edition – Viognier

€ 15,00 / fles

Een symfonie van fruit en elegantie.

Houtgerijpte Viognier uit het biosfeerreservaat D.O.

Manchuela, met rijke fruitige aroma's en frisse verfijning.

Een exclusieve wijn die schittert bij vollere gerechten.



Wijnsuggestie hoofdgerechten:

Gevogelte gerechten

› Logos II – Navarra Crianza

€ 13,00 / fles

Rond, zacht en evenwichtig.

Een verfijnde blend van Tempranillo, Garnacha en Cabernet Sauvignon, met aroma's van donker fruit, kruiden en subtiel eikenhout. Zacht en harmonieus ideaal bij gevogelte en lichte vleesgerechten.



Wildgerechten

› Rood: Condominio Crianza – Ribera del Duero

€ 21,80 / fles

DO Ribera del Duero - Tempranillo – Traditionele Spaanse Juweel

Kracht en verfijning uit het hart van Spanje. Een expressieve

Tempranillo met aroma's van rijp rood fruit, vanille en cacao.

Vol, rond en complex, met fluweelzachte tannines een perfecte wijn bij wildgerechten.



› Wit: Castillo Monjardín Barrica – Chardonnay

€ 15,50 / fles

Vol, verfijnd en karaktervol.

Een houtgerijpte Chardonnay uit Navarra, met tonen van rijpe citrus, vanille en een vleugje toast.

Elegant en rijk van smaak – ideaal bij wildgerechten en gevogelte.



Alle vleessoorten

- › Pago Los Cerrillos Syrah – Montalvo & Wilmot € 15,50 / fles
*Pure Spaanse elegantie in het glas.
Een volle, soepele Syrah met verfijnde tonen van rijp rood fruit,
kruiden en een vleugje tijd – de perfecte begeleider van alle vleessoorten.*



Wijnsuggestie gezellig tafelen:

- › La Dolores Viñas Viejas – Garnacha € 14,00 / fles
*Intens en verleidelijk.
Rijke rode wijn van oude Garnacha-stokken uit Calatayud,
met tonen van zwart fruit, cacao en peper.
Zacht, vol en elegant in de afdronk.*



Wijnsuggestie kaasschotel

- › La Pinada - Bobal - € 12,80 / fles
*Authentiek en verfijnd.
Een elegante Bobal uit Requena, geboren uit
oude wijnstokken en pure ambacht. Fris en sappig,
met aroma's van donkere kersen, braambessen en
een vleugje kruidigheid. Een levendige wijn die prachtig
tot zijn recht komt bij een fijne kaasselectie.*



*Wij wensen u alvast een
zalig kerstfeest en een voorspoedig
2026!*

Keurslager Verhoeven

Webshop

Maak het u gemakkelijk en
doe al uw bestellingen via onze webshop.





Keurslager Verhoeven

Kapellestraat 19A
2630 Aartselaar

info@keurslagerverhoeven.be

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 16 december	08u30 - 18u00
Woensdag 17 december	08u30 - 18u00
Donderdag 18 december	08u30 - 18u00
Vrijdag 19 december	08u30 - 18u00
Zaterdag 20 december	08u30 - 17u00
Zondag 21 december	08u00 - 12u30
Maandag 22 december	08u30 - 13u00
Dinsdag 23/12	GESLOTEN
Woensdag 24/12	08u30 - 14u00

enkel afhaal bestellingen tussen 16u00 - 17u00

Donderdag 25 december	10u00 - 12u00 <i>enkel afhaal bestellingen</i>
Vrijdag 26 december	08u30 - 18u00
Zaterdag 27 december	08u30 - 17u00
Zondag 28 december	08u00 - 12u30
Maandag 29 december	08u30 - 13u00
Dinsdag 30 december	GESLOTEN
Woensdag 31 december	08u30 - 15u00
Donderdag 1 januari	11u00 - 12u00 <i>enkel afhaal bestellingen</i>
Vrijdag 2 januari	08u30 - 18u00
Zaterdag 3 januari	08u30 - 17u00
Zondag 4 januari	08u00 - 12u30
Maandag 5 & dinsdag 6 januari	GESLOTEN

Bestellingen Kerst doorgeven vóór 19/12
Bestellingen Nieuwjaar doorgeven vóór 26/12

Neem gerust contact op indien u informatie over allergenen wenst.
De samenstelling kan steeds wijzigen.