

Lekkere feestideeën



Keurslager Heethem

VOORWOORD

De lekkerste en gezelligste periode van het jaar staat weer voor de deur.

Ook dit jaar staan we opnieuw voor u klaar om het u tijdens de feestdagen zo eenvoudig mogelijk te maken.

We hebben een folder voor u samengesteld met een leuke variatie aan klassiekers en culinaire toppers.

Laat je dus zeker inspireren door ons gevarieerde aanbod.

Er is voor elk wat wils: de lekkerste schotels, leuke aperitiefhapjes en hartelijke (wild)gerechten.

Wenst u meer info over een product of bereiding? Spring gerust eens binnen in de winkel, we helpen u graag verder bij het creëren van de perfecte maaltijd.

We kijken ernaar uit om u te mogen verwelkomen in onze winkel en om er samen de mooiste periode van het jaar van te maken!

Keurslager Heethem

Kwaliteit, elke dag opnieuw



Start je feest in stijl

APERITIEF

OVENHAPJES

- › Apero kippenboutje € 8,00 / 10 st.
- › Gelakte aperio met limoenmayo € 5,80 / 6 st.
- › Mini worstenbroodjes € 5,85 / 10 st.
- › Assortiment huisgemaakte mini vides - **EEN ECHTE AANRADER** - € 15,00 / 12 st.
- › Mini pizza van het huis € 7,90 / 8 st.

OM TE FRITUREN

- › Mini garnaalkroketjes € 9,40 / 10 st.
- › Mini kaaskroketjes € 6,00 / 10 st.
- › Mini Serranohamkroketjes € 7,00 / 10 st.
- › Mini wildkroketjes met fazant - **TOPPER** - € 7,60 / 10 st.
- › Assortiment aperitiefkroketjes (kaas – garnaal – fazant – serranoham) € 15,00 / 20 st.
- › Croustillant van scampi met verse tartaarsaus € 6,90 / 6 st.

KOUDE HAPJES

- › Huisbereide macaron met foie gras € 9,50 / 6 st.
- › Aperoglaasje met mousse van zalm - **NIEUW** - € 10,90 / 4 st.

TAPAS

Dé ideale starter voor een gezellig samenzijn met familie en/of vrienden.

› Tapasschotel (4 à 6 pers.)

Rijk gevulde schotel met olijven, zongedroogde tomaten, rillette, huisbereide tapenades, kaasblokjes, mini tomaat-mozzarella, aangevuld met buitenlandse charcuterie en vergezeld van huisgemaakte bruschetta's

€ 45,00 / st.

› Vers gebakken bruschetta

Huisgemaakte toastjes, heerlijk in combinatie met onze tapenades, rillette en feestelijke salades

€ 3,90 / 12 st.

› In onze meeneemtoonbank in de winkel bieden wij u een ruim assortiment tapas:

Olijven, zongedroogde tomaatjes, (huisgemaakte) tapenades, ansjovis, antipasto, aperitiefsalami, kaasblokjes ...

VOORGERECHTEN koud

› Carpaccio van rund vergezeld van parmezaan, rucola en balsamicodressing

€ 11,00 / pers.

› Vitello Tonato - **EEN ECHTE AANRADER** -

€ 12,00 / pers.

Fijngesneden kalfsvlees met een huisgemaakte crème van tonijn, afgewerkt met kappertjes en rucola

Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



Of laat je verleiden door een lekker warm voorgerecht

SOEPEN

Ook dit jaar doet ons team er alles aan zodat u thuis heerlijk kunt genieten. Al onze soepen worden dan ook gemaakt met verse kippenbouillon en hoogstaande kwaliteits-producten.

- | | |
|--|------------|
| › Tomatenroomsoep | € 5,00 / l |
| › Tomatenroomsoep met balletjes | € 6,00 / l |
| › Romig soepje van kip en boschampignons | € 6,50 / l |
| › Pompoensoep van butternut met curry | € 6,50 / l |

Tip: Serveer een klein kopje soep bij het aperitief

VOORGERECHTEN warm

› Garnaalkroket

€ 4,00 / st.

› Kaaskroket

€ 2,00 / st.

› Klassiek bereid vispannetje v/h huis - **TOPPER** -

€ 12,50 / st.

› Gegratineerde Sint-Jacobsvruchten

€ 12,50 / st.

FEESTELIJKE GERECHTEN

De feestdagen zijn het ideale moment om samen te genieten van een tafel vol lekkers. Al onze gerechten worden gemaakt met huisbereide sauzen. Topkwaliteit, met veel liefde gemaakt en dat proef je!

- › Kalkoenorloff klassiek bereid

› Traag gegaard varkenshaasje in sjalottensaus

› Kalkoenrollade met feestelijke vulling in roomsaus met boschampignons – **TOPPER** –

› Parelhoenfilet ‘fine champagne’

› Stoofpotje van hert

› Vispannetje v/h huis met aardappelpuree
- € 12,00 / pers.

€ 12,00 / pers.

€ 12,00 / pers.

€ 16,90 / pers.

€ 15,90 / pers.

€ 15,90 / pers.

BIJGERECHTEN EN GARNITUREN

Bij de hoofdgerechten kan u kiezen voor bijpassende groentjes en aardappelbereidingen. We helpen u uiteraard graag bij uw keuze.

- › Gekaramelliseerd witloof

› Stoofpotje van groenten

› Puree van knolselder

› Stoofpeertje in rode wijn

› Appel met veenbessen

› Groentenassortiment 2 pers. (witloof - groentenstoofpotje – appel)
- € 5,50 / 2 pers.

€ 8,90 / 2 pers.

€ 4,90 / 2 pers.

€ 6,90 / 2 pers.

€ 8,40 / 2 pers.

€ 14,90 / stuk



Laat je inspireren
door onze feestelijke
gerechten



AARDAPPELGERECHTEN

- › Aardappelkroketjes

› Aardappelgratin

› Vers bereide aardappelpuree
- € 6,20 / 20 st.

€ 3,00 / pers.

€ 5,30 / 2 pers.

VOOR DE HOBBYKOK

*Ga je liever zelf aan de slag achter de kookpotten?
We bieden u de beste kwaliteit geselecteerd vlees aan.*

› Rund/kalf

- › Côte à l'os
- › Pelée royale
- › Rosbief
- › Kalfsblanquette
- › Kalfszwezeriken
- › Ossobucco van kalf
- › Kalfsgebraad

› Lam

- › Lamskroontjes
- › Lamskoteletjes
- › Lamsgigot

› Varken

- › Gemarineerd varkenshaasje met groene kruiden
- › Italiaans varkenshaasje: mozzarella - zongedroogde tomaat - Italiaanse ham
- › Boursinhaasje: tomaat - boursin - spek
- › Varkenswangetjes
- › Gebraiseerd noothammetje

› Kalkoen

- › Kalkoengebraadje met spek en rozemarijn
- › Kalkoengebraad gekruid



GEVULDE KALKOEN

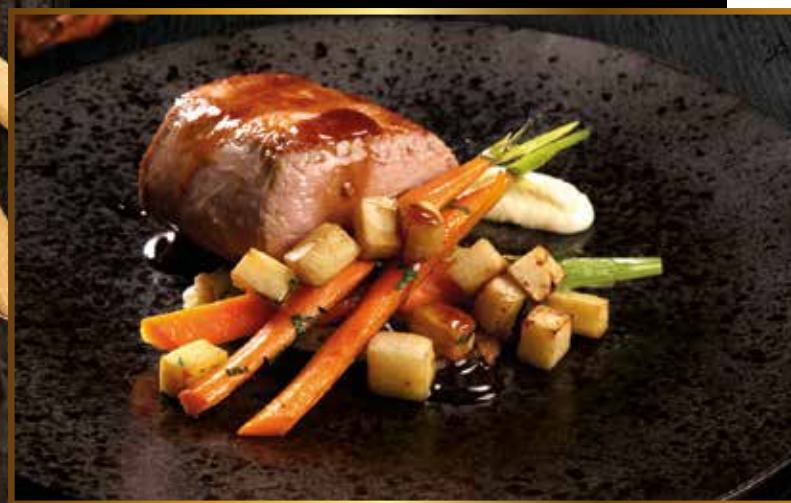
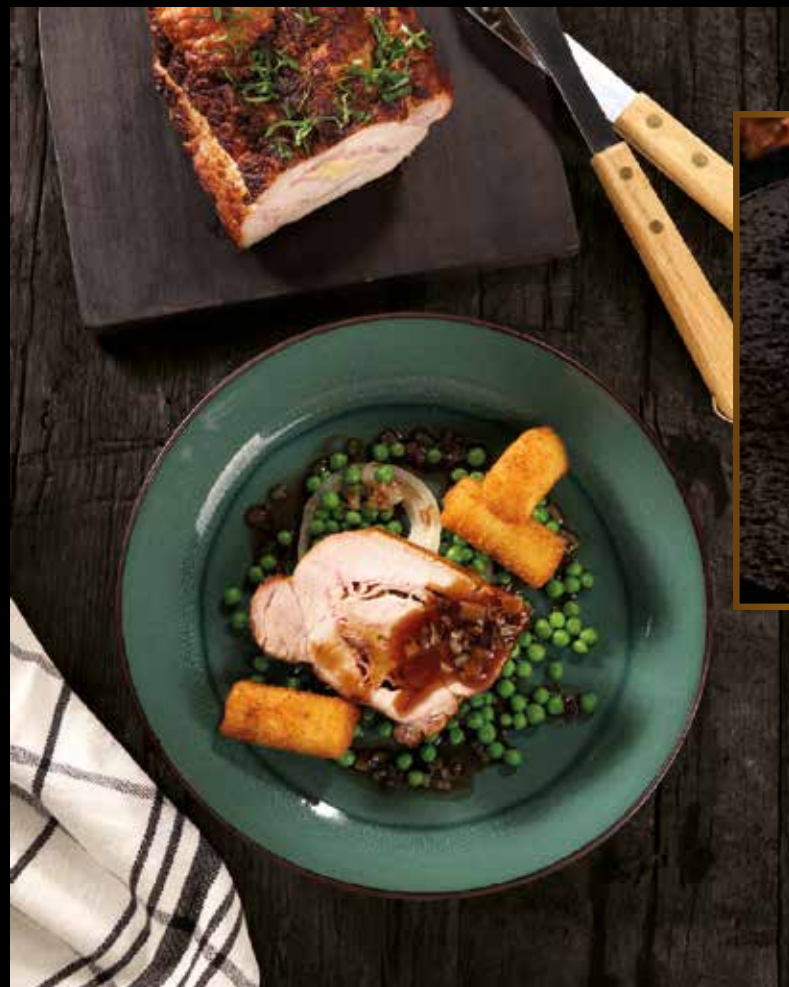
- kerstklassieker -

- › Opgevulde kalkoenbil met vulling van kalkoen, appel en veenbessen.
- › Gevulde kalkoenrollade met feestelijke vulling van kalkoen, appel en veenbessen
- › Opgevulde traditionele kerstkalkoen (vanaf 6 pers.)

Traditionele kalkoen bereiden: Verwarm uw oven voor op 150°C. Voor de eerste 2 kg telt u 1u30, daarna per kg 30 min. bijtellen.

(bv 4 kg kalkoen = 2u30 braden)

Tijdens het bakken is het belangrijk om de kalkoen af en toe te bedruipen met het braadvet. Bedek de kalkoen eventueel losjes met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.



WILD EN GEVOGELTE TIJDIG BESTELLEN

Eendenborstfilet
Fazantenfilet
Hertenkalffilet - **EINDEJAARSKLASSIEKER** -
Hazenrugfilet
Hertenstoofvlees
Parelhoenfilet
Kwartel
Everzwijnragout
...

Ook onze huisbereide warme sauzen zijn apart te verkrijgen:

› roomsaus v/d chef, champignonsaus, orloffsaus, sjalottensaus, peperroomsaus

€ 12,00 / kg



GEZELLIG TAFELEN

- › Fondue

Assortiment gemarineerd vers vlees: rund, varken, kalkoen, Ardeens gebraad, aangevuld met 3 verschillende soorten gehaktballetjes, spekrolletjes...

€ 11,90 / pers.
- › Kinderfondue

Verskillende soorten gehaktballetjes, chipolata, witte worst, spekrolletjes, grillworst...

€ 6,90 / pers.
- › Gourmet

Assortiment vers vlees van varken, rund en kalf, aangevuld met chipolata, kip cordon bleu, kippenbrochette ...

€ 12,90 / pers.
- › Kindergourmet

Chipolata, witte worst, grillworst, kip cordon bleu, kippensteak, mini-gebradje ...

€ 7,90 / pers.
- › Teppan yaki

Assortiment vers vlees van rund, varken en kalf, aangevuld met eendenborstfilet, scampispiesje, zalmfilet, kippenbrochette, kalfsburgertje, lamskotelet ...

€ 17,90 / pers.

Niets zo gezellig als met
zijn allen rond de tafel een
fonduetje of gourmetje
doen.



- › Wildgourmet

Filet van fazant, varkenshaasje in rode wijn, hertenkalffilet, eendenborstfilet, kalfsgebrad, filet van parelhoen, biefstuk, kwarteleitje en een huisbereid rodewijnsausje.

€ 19,80 / pers.

Een ware ontdekking tijdens het wildseizoen! Op deze manier kan u kennis maken met een variatie aan wild, aangevuld met puur vlees. Heerlijk in combinatie met knolselderpuree, appel met veenbes, stoofpeertjes of verse aardappelkroketjes.

Deze schotels kunnen aangevuld worden met:

- › Verse frietjes

€ 3,60 / kg
- › Aardappelgratin

€ 3,00 / pers.
- › Koude groenteschotel (per 2 of per 4 pers.)

gerasppte wortel, tomaat, komkommer, salade, boontjes, vinaigrette

€ 5,90 / pers.
- › Warme groenteschotel (per 2 of per 4 pers.)

warme tomaat, witloof, groentenstoofpotje, champignons, boontjes

€ 6,90 / pers.
- › Assortiment koude sausjes

verse tartaarsaus, cocktail, zigeunersaus

€ 5,70 / st.

KOUDE SCHOTELS

› Koude vleesschotel

Een rijkelijk buffet met o.a. een stevig gevulde en gepelde tomaat garnaal, gebakken kippenboutje, beenham met asperge, meloen met Italiaanse ham aangevuld met fijne charcuterie van het huis, opgevuld eitje, vers fruit en een assortiment fijne groentjes. Sausjes inbegrepen

€ 17,00 / pers.

› Koude vis- en vleesschotel

Koude vleesschotel aangevuld met o.a. gestoomde en gerookte zalm, scampibrochette, opgevulde perzik met tonijn, gerookte heilbot... Sausjes inbegrepen

€ 28,00 / pers.

› Aanvulling:

De koude schotels kunnen aangevuld worden met koude aardappelen

€ 2,70 / pers.



vanaf 4 personen KAASSCHOTEL

› € 15,90 / pers.

Onze kaasplanken worden samengesteld uit een assortiment rijpe en fijne kazen, afgewerkt met vers fruit, noten, huisgemaakte confituur en gedroogd fruit.

› Supplement broodjes

€ 3,70 / pers.

Assortiment van 5 verse zachte broodjes met o.a. noten en rozijnen, vergezeld van echte hoeveboter.



NIEUW: DESSERTS

Hou zeker een plaatsje over voor onze nieuwe nagerechtes. De ideale afsluiter van een geslaagde feestmaaltijd!

› Dessertglaasje karamel - brownie – melkchocolade € 6,90 / stuk

› Dessertglaasje Trio chocolade € 6,90 / stuk

PRAKTISCH

Een goede organisatie is zeer belangrijk tijdens het drukke eindejaar. Om alles vlot te laten verlopen vragen we dan ook om tijdig uw bestelling te plaatsen.

Bestellen voor KERST (24/12, 25/12)
ten laatste op zaterdag 17 december

Bestellen voor NIEUWJAAR (31/12, 01/01)
ten laatste op zaterdag 24 december

Bestel zeker op tijd want na deze deadlines sluiten
wij de bestellingen definitief af!

We nemen graag de tijd om samen met u de bestelling door te nemen.

Daarom vragen wij u om de bestellingen **niet telefonisch of via mail** door te geven, maar om **langs te komen in de winkel**.

U ontvangt meteen de nodige informatie en het volgnummer dat u dient af te geven bij afhaling.

Voor het opwarmen van uw afgehaalde bestellingen zal u steeds de nodige richtlijnen meekrijgen bij uw bestelling.

Charcuterie, salades en culinaire gerechten (die je niet in de folder vindt) zijn verkrijgbaar in de winkel.

Wij vragen een waarborg op al onze schotels, deze waarborg wordt u terugbetaald wanneer alle schotels binnen de 2 weken samen teruggebracht worden.

*We wensen u een
smakelijk eindejaar toe!*

Bart, Nathalie en het hele Keurslagersteam

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Vrijdag 23/12:	7u30 – 12u30 Gesloten in de namiddag
Zaterdag 24/12:	9u00 - 15u00
Zondag 25/12:	Enkel afhalen bestellingen tussen 10u30 - 11u00
Vrijdag 30/12:	7u30 – 12u30 Gesloten in de namiddag
Zaterdag 31/12:	9u00 - 15u00
Zondag 01/01:	Enkel afhalen bestellingen tussen 10u30 - 11u00

Alle andere dagen is de winkel open zoals gewoonlijk.

Cadeautip:
schenk een cadeaubon voor
lekkernijen van uw keurslager!





Slagerij
HEETHEM

Passie voor ambacht

sinds 1990

Markt 8

8840 Staden

Tel. 051 70 12 67

keurslager.heethem@skynet.be

OPENINGSUREN:

Maandag	7u30 - 12u30 en 14u00 - 18u30
Dinsdag	7u30 - 12u30 en 14u00 - 18u30
Woensdag	7u30 - 12u30 en 14u00 - 18u30
Donderdag	Gesloten
Vrijdag	7u30 - 12u30 en 14u00 - 18u30
Zaterdag	7u30 - 17u00
Zondag:	Gesloten

Volg ons op social media:

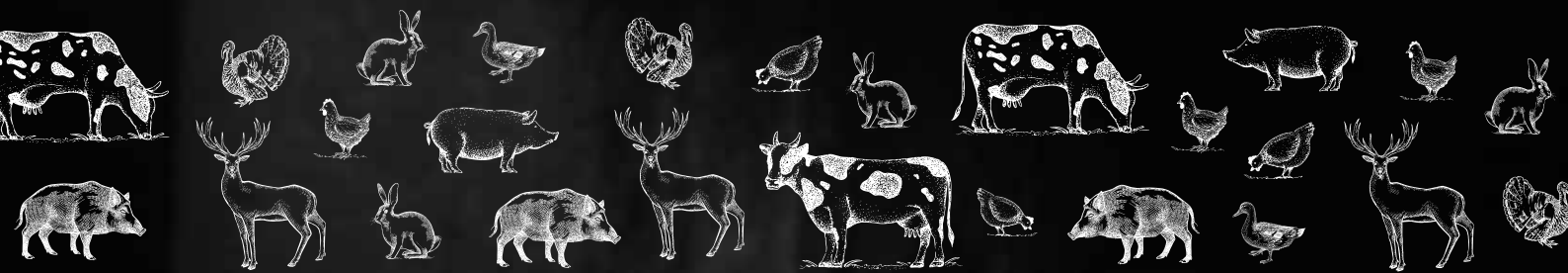


#keurslagerheethem

Prijzen onder voorbehoud

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

Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.



www.keurslagerheethem.com