Feesten in stijl

Karel & Herlinde



KEURSLAGER

Start je feest in stijl

KOUDE APERITIEFHAPJES

2010	Borrelbord (± 700 g per bord): fijne huisbereide specialiteiten aangevuld met aperitiefklassiekers	€ 18,00 / st.

Goede raad van Vava:
Breng zeker een bezoekje aan onze winkel!
Wij bieden in de winkel ook tal van verse, huisbereide salades en heerlijke wildpasteien voor jouw toastjes, daarnaast ook koningsolijven, zongedroogde tomaatjes, chorizo, truffelsalami, Vic Gigante, ... om jouw eigen aperitiefcreatie aan te vullen.

WARME APERITIEFHAPJES

voor in de oven

Tip van Kamiel!
Warm onderstaande hapjes ongeveer 15 min. op in een voorverwarmde oven op 175 °C.

2013	Assortiment ovenbladerdeeghapjes (10 st.) kaas, garnaal, kip, champignon & zalm	€ 12,00 / 10 st.
2002	Minipizza's (10 st.)	€ 12,00 / 10 st.
2003	Miniworstenbroodjes (10 st.)	€ 12,00 / 10 st.
2004	Gegrilde apéroboutjes van het huis	€ 12,00 / 10 st.
2014	Glaasje sint-jakobsvrucht | broccolipuree | vissausje	€ 2,50 / st.
2015	Glaasje gegaard spek | spruitjespuree | zachte mosterdsaus	€ 2,50 / st.
2007	Apérocroque met kaas en ham KIDS TIP	€ 10,00 / 10 st.

KEURSLAGER





WARME APERITIEFHAPJES
voor in de friteuse/ airfryer

Tip van Kamiel !

Verhit het frituurvet tot 170 °C. Bak niet te veel kroketten tegelijk en bak ze goudbruin. Kijk en luister goed naar het frituurvet. Zodra de kroketten komen bovendrijven, zijn ze gaar. Wanneer het geknetter toch luider wordt, betekent het dat de kroketten aan het barsten zijn. Dan moet je ze meteen uit het vet halen.
In de Airfryer: 200 °C, 8 tot 10 min. Serveer met wat verse tuinkers en een partje citroen.



2011	Huisbereide minikaaskroketjes (10 st.)	€ 12,00 / 10 st.
2012	Huisbereide minigarnaalkroketjes (10 st.)	€ 16,00 / 10 st.
2008	Huisbereide Thaise mini kipkroketjes (10 st.) NIEUW	€ 14,00 / 10 st.

Weetje van Roze - Marie :
Hapjes die je te veel hebt kan je invriezen!
Stop ze wel in een goed afgesloten doos en
leg er wat bakpapier tussen als je ze stapelt.



FEESTSOEPEN

2100	Feestelijke tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,50 / l
2110	Thaise rode currysoep met kippenblokjes	€ 8,00 / l
2105	Witloofsoep met gebakken appeltjes en witloofsnippers	€ 6,50 / l
2109	Romige waterkerssoep (heerlijk met grijze garnalen)	€ 6,50 / l
2104	Aspergesoep met zijn garnituur	€ 6,50 / l

NIEUW

Garnituren bij de soep

1294	Gekookte soepballetjes	€ 21,85 / kg
2114	Broodcroutons	€ 20,00 / kg
2111	Hartige panna cotta (per 6 st.) combineer met een lekkere konfijt en presenteer als hapje	€ 13,25 / kg
2113	Grijze garnalen	€ 61,75 / kg

APERITIEFDRANKEN

suggestie van Odilon

1498	Porto wit en rood	€ 21,25 / fles
1497	Cava larboc	€ 22,99 / fles
843	Schuimwijn	€ 20,50 / fles
991	Alcoholvrije schuimwijn	€ 21,25 / fles

BIJPASSENDE WIJNEN

1495	Witte huiswijn: fruitig | zure toets | appel	€ 16,50 / fles
1496	Rode huiswijn: rood fruit | hout | ronde smaak	€ 16,50 / fles
992	Alcoholvrije wijn: Chardonnay wit | Merlot rood | Pinot noir rosé	€ 18,50 / fles



VOORGERECHTEN *koud*

Deze worden steeds per persoon gedresseerd op porseleinen borden ZONDER WAARBORG!
Wegens organisatorische redenen kunnen wij tijdens de eindejaarsperiode de samenstellingen van deze schotels niet aanpassen.

2000	Meloen met parmaham en garnituur	€ 10,00 / pers.
2207	Vitello tonnato: gebraden kalfsvlees | sausje op basis van tonijn | kappertjes | ansjovis	€ 13,65 / pers.
2201	Palet van 3 wildpasteien: wildpastei | konfijt | toast	€ 11,59 / pers.
2306	Zalmplank Belle Vue: huisgerookte en gekookte zalm | verse tartaar | dille | citroen	€ 13,95 / pers.
2208	Handgesneden steak tartaar van de chef: Belgisch wit-blauw rund | rucola | balsamico | Parmezaanschilfers	€ 12,89 / pers.
2204	Garnalencocktail	€ 14,50 / pers.



VOORGERECHTEN *warm*

Deze worden steeds per persoon gedresseerd in porseleinen schaaltjes, oven- en microgolfbestendig !
Wegens organisatorische redenen kunnen wij tijdens de eindejaarsperiode de samenstellingen van deze schotels niet aanpassen.

2301	Bordje garnalenkroket: 1 kroket | slamengeling | citroen | tomaat	€ 11,50 / pers.
2302	Bordje kaaskroket: 1 kroket | slamengeling | citroen | tomaat	€ 7,10 / pers.
2303	Scampi van de chef: scampi's (6 st.) | tagliatelle | currysaus	€ 12,00 / pers.
2304	Sint-jakobsnootbordje: sint-jakobsnoten (3 st.) | gekookte zalm | bladspinazie | wittewijnsaus | puree	€ 13,00 / pers.
2308	Gegratineerde kreeft (in aluminium ovenschaal): ½ kreeft | hartige panna cotta | wokgroentjes | look	€ 26,50 / pers.

Graag extra kroketjes? Kijk gerust bij de extra's!

Opwarmtip van Kamiel!
Al onze warme voorgerechten zijn geschikt in ovenvaste schaaltjes, overgoten met de bijhorende saus en dienen enkel nog te worden opgewarmd (ong. 20 min.) in een voorverwarmde oven van 175 °C afgedekt met aluminiumfolie

KEURSLAGER

HOOFDGERECHTEN

Deze worden geserveerd in een ovenbestendige verpakking ZONDER WAARBORG
Wens je groenten of aardappelbereidingen? Kies deze bij de garnituren verder in de folder, deze zijn NIET inbegrepen in de voorgestelde gerechten!
Wegens organisatorische redenen kunnen wij tijdens de eindejaarsperiode de samenstellingen van deze schotels niet aanpassen.

Vleesgerechten

2414	Rundstong in madeirasaus met champignons	€ 13,10 / pers.
2402	Kalkoenfilet met vleesjus Wens je een andere saus? Kijk dan verder in de folder.	€ 13,10 / pers.
2405	Varkenshaasje van het Brasvarkentje met vleesjus	€ 13,95 / pers.
2411	Feestgebraad (carrégebraad) met jachtsaus	€ 13,10 / pers.
2412	Lamskroon met graanmosterdsaus	€ 26,10 / pers.
2300	Gevulde videe met vol-au-vent	€ 13,95 / pers.
2404	Bereide konijnenbillen	€ 19,85 / pers.
2410	Haantjesfilet suprême van de hoeve	€ 13,10 / pers.
2409	Cannelloni	€ 15,10 / pers.
2416	Ravioli	€ 16,10 / pers.



Visgerechten

2400	Vispannetje van de chef: kabeljauw | tong | zalm | garnaal | scampi	€ 21,50 / pers.
2419	Kabeljauwhaasje met curryprei en wittewijnsaus	€ 22,15 / pers.
2418	Zalmfilet met fijne kruiden	€ 23,15 / pers.



KEURSLAGER

Wildgerechten

2406	Hertenstoofpotje met wildgarnituur	€ 20,50 / pers.
2408	Hertenkalffilet met wildsaus en wildgarnituur	€ 28,50 / pers.
2407	Everzwijngebraad met Brabançonnesaus en wildgarnituur	€ 22,75 / pers.
2413	Eendenborstfilet met rozepepersaus, cognac en wildgarnituur	€ 24,75 / pers.



!! TIP !!

Andere bereide gerechten kunnen nog steeds uit de toog besteld worden per gekozen gewicht. Denk aan vol-au-vent, kalfsblanquette, duvel fricassé, rundsstoofvlees, balletjes in tomatensaus, ...
Ook perfect als hoofdgerecht voor de kleinsten!



Opwarmtip van Kamiel!

Verwarm de oven voor op 175 °C.
Leg aluminiumpapier over de ovenschotel en pak die zorgvuldig in.
Wanneer de oven op temperatuur is, plaats je deze in de oven.
Na 20 minuten zet je er ook de groenten (afgedekt) bij (voeg wat klontjes boter toe naar wens).
Laat deze samen nog 10 minuten in de oven staan.

Optioneel: laat beide nog 5 minuten niet afgedekt staan om te gratineren.

KEURSLAGER

GARNITUREN

Steeds apart te bestellen, niet inbegrepen bij voor- of hoofdgerechten.

AARDAPPELBEREIDINGEN

2600	Verse aardappelkroketten	€ 5,10 / 10 st.
2600	Verse aardappelkroketten	€ 10,20 / 20 st.
2600	Verse aardappelkroketten	€ 25,50 / 50 st.
200	Verse voorgebakken frietjes (geschikt voor friteuse / oven)	€ 6,10 / pak
1523	Verse amandelkroketten	€ 4,55 / 10 st.
2601	Aardappelgratin	€ 2,55 / 250 g
2601	Aardappelgratin	€ 5,00 / 500 g
2602	Aardappelpuree	€ 3,68 / 250 g
2602	Aardappelpuree	€ 7,38 / 500 g
177	Koude aardappelen	€ 3,64 / 250 g
177	Koude aardappelen	€ 7,30 / 500 g
1141	Verse kaaskroket	€ 1,90 / st.
1140	Verse garnaalkroket	€ 3,99 / st.





GROENTEKRANS

2610	Assortiment koude groenten	€ 8,60 / pers.
2510	Assortiment warme groenten (1 pers.): jonge wortel | witloof | gegratineerde tomaat | boontjes met spek | champignons | spruiten | bloemkool	€ 9,25 / pers.
2513	Assortiment warme groenten (2 pers.): jonge wortel | witloof | gegratineerde tomaat | boontjes met spek | champignons | spruiten | bloemkool	€ 18,50 / 2 pers.
2514	Assortiment warme groenten (4 pers.): jonge wortel | witloof | gegratineerde tomaat | boontjes met spek | champignons | spruiten | bloemkool	€ 37,00 / 4 pers.
856	Volledige appel met veenbes en peertjes	€ 2,10 / st.
857	Veenbessencompote	€ 20,25 / kg

EXTA'S

Vermeld het gewenste aantal stuks bij je bestelling.

2611	Fondueballetjes	€ 16,65 / kg
2612	Spekvinken	€ 16,65 / kg
625	Mini chipolata	€ 21,22 / kg

SAUZEN

verpakt per 250 g | 500 g | 1 kg

2603	Peperroomsaus	€ 15,25 / kg
2604	Champignonroomsaus	€ 15,25 / kg
2614	Vleesjus	€ 15,25 / kg
2605	Appelsiensaus	€ 16,10 / kg
2606	Béarnaise	€ 16,10 / kg
2607	Vissaus	€ 16,10 / kg
2613	Wildsaus	€ 16,10 / kg
2608	Eigenbereide koude sauzen	€ 13,50 / kg



Traditiegetrouw

GEVULDE SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

Gelieve 7 werkdagen op voorhand te bestellen! Voorzie ongeveer 400 g ongebakken vlees per persoon!

2701	Rijkelijk hartig gevulde kalkoen om zelf te braden - **3,5 kg | 4 kg | 4,5 kg | 5 kg**	€ 24,00 / kg
1411	Verse kalkoen, panklaar, niet gevuld en niet uitgebeend - **2 kg | 3 kg | 4 kg | 5 kg**	€ 15,82 / kg
2708	Supplement uitbenen om zelf te vullen	€ 8,00 / st.
2702	Rijkelijk hartig gevulde kip om zelf te braden - **1,5 kg | 2 kg | 2,5 kg**	€ 23,50 / kg
186	Hartig gevulde kwartel	€ 28,00 / kg
2700	Hartig gevulde parelhoen	€ 39,00 / kg
2704	Hartig gevulde kalkoenfilet **- 1,5 kg | 2 kg | 2,5 kg**	€ 22,75 / kg
103	Panklare kalkoenfilet, niet gevuld	€ 23,27 / kg

Tip om zelf te vullen?
Bestel ook ons gemengd of kalfsgehakt om zelf op smaak te brengen en de kalkoen te vullen
OF neem ons pistoletgehakt, reeds bewerkt met ui, peterselie en tomatenblokjes

Weetje van Roze - Marie :
Het is mogelijk om de gevulde specialiteiten door ons te laten braden en versnijden!

2707	Supplement braden en versnijden (met vleesjus in schotel)	€ 8,00 / st.

KEURSLAGER

VOOR CREATIEVE KEUKENPRINS(ESS)EN

Topkwaliteit vers vlees (bestel tijdig!)

VLEES & GEVOGELTE

- Belgisch wit-blauw vleesras:
  Filet pur, filet mignon, tournedos, entrecote, rosbief, chateaubriand, zesrib, côte à l'os, gepelde steak, stoofvlees, soepvlees & rundstong.
- Iers rundvlees:
  Ierse filet pur & Ierse entrecote.
- Black Aberdeen (Schots ras):
  Entrecotes, filet pur & steaks.
- Rubia Gallega (Spaans ras):
  Entrecotes, filet pur & steaks.
- Kalf:
  Kalfsgebraad, kalfskotelet, medaillons & ossobuco.
- Varken:
  Kerstgebraad, orloffgebraad & gevuld varkenshaasje.
- Lam:
  Lamsbout, lamszadel, lamsfilet, lamskotelet & lamskroon.
- Gevogelte:
  Kip, kalkoen, parelhoen, kwartels, kalkoenfilet, kipfilet, kalkoenvulling & duifjes.

WILD

Prijzen op aanvraag

Alle soorten vers wild zijn verkrijgbaar.
Gelieve minimum 5 dagen op voorhand te bestellen.

GROOTWILD

- Ree: reerugfilet, reegoulash & reegebraad.
- Everzwijn: everzwijnrugfilet, everzwijngoulash & everzwijngebraad.
- Hert: hertenrugfilet, hertengebraad & hertengoulash.

KLEIN WILD

Fazanthaan, fazanthen, verse fazantenfilet,
Belgische patrijs, roodpootpatrijs,
bosduif, bosduiffilet, jonge duif, jonge duiffilet,
eendenborstfilet,
wild konijn, haas geheel panklaar, hazenrugfilet, hazenbillen,
gespekt parelhoen, parelhoenfilet,
panklare kwartels, kwartelfilet, piepkuiken & kangoeroefilet.

Wegens de huidige onstabiele markt behouden wij ons het recht om de prijzen aan te passen bij hoge marktschommelingen.
Bedankt voor je begrip!



KEURSLAGER

GEZELLIG TAFELEN

Geen zin om de hele avond in de keuken te staan? Schuif gezellig mee aan tafel!
Wegens organisatorische redenen kunnen wij tijdens de eindejaarsperiode de samenstellingen van deze schotels niet aanpassen.

Wok (min. 2 pers.)

2500	**Feestwok met 5 gerechten om zelf te wokken:** kip | oosterse saus | rijst, scampi's | lente-ui | tomatenblokjes | currysaus | groene tagliatelle, kalfsreepjes | champignons | tomatensaus | krielaardappel, Brasvarkenreepjes | paprika | ui | oranje barbecuesaus | pasta, rundsvlees | sojascheuten | champignonsaus | pasta tricolore	€ 19,15 / pers.

Fondue (min. 2 pers.)

2503	**Fondue van het huis:** rund- en varkensvlees | kalkoen | spekvinken | worstjes | vleesballetjes | kalfsvleesspiesje	€ 14,00 / pers.
2504	**Gevogeltefondue:** kalkoen | Kipfilet | Keurprimeurballetjes | eendenborst | Croky kip	€ 17,50 / pers.
2506	**Kinderfondue:** worstjes | kipfilet | balletjes | Croky kip	€ 8,00 / pers.

Gourmet - Steengrill - Teppanyaki (min. 2 pers.)

2507	**Suggestie 1:** varkenshaasje | tournedos | kipfilet | kalfslapje | kippenworstje | lamskoteletje | hamburger	€ 14,00 / pers.
2508	**Suggestie 2:** lamskoteletje, tournedos, kipfilet, chipolata, saté, spekvink, cordon bleu & 3 scampi's	€ 16,00 / pers.
2511	**Suggestie 3:** tournedos | varkenshaasje | lamskoteletje | kipfilet | kalfslapje | cordon bleu | 1 scampi | hamburger | chipolata | saté| spareribs | Italiaans rolletje | kalfsvink	€ 18,50 / pers.
2512	**Suggestie 4 (wild):** everzwijnfilet | kangoeroe | hertenfilet | hazenrug | rundsfilet | varkenshaasje | eendenborstfilet | kwartelei met spek	€ 24,00 / pers.
2509	**Suggestie 5 (kindermenu):** kipfilet | chipolata | hamburger | cordon blue	€ 9,00 / pers.

KEURSLAGER

KOUDE SCHOTELS & BUFFETTEN

Wegens organisatorische redenen kunnen wij tijdens de eindejaarsperiode de samenstellingen van deze schotels niet aanpassen.

2800	Franse kaasschotel als hoofdgerecht (300 g / pers.): rijkelijk versierd met noten, fruit en gedroogde vruchten	€ 17,00 / pers.
2801	Franse kaasschotel als dessert (150 g / pers.): rijkelijk versierd met noten, fruit en gedroogde vruchten	€ 12,50 / pers.
2803	Schotel 'populair': fijne charcuterie | feestsalades | patés | Franse en Belgische kazen (300 g in totaal)	€ 17,00 / pers.
2807	Keurbuffet: tomaat-garnaal | parma met meloen | zalm Belle Vue | hesp met asperges | gerookte zalm | varkensgebraad | gerookte heilbot | kippenstukjes | scampi | eitjes | verse seizoen-groentjes | tartaar | cocktail | mayonaise | koude aardappelen	€ 26,50 / pers.
2804	Gevarieerde visschotel: tomaat-garnaal | zalm Belle Vue | gerookte heilbot | gerookte forel | scampi | gerookte zalm | haringfilet | verse seizoengroentjes | eitjes | tartaar | mayonaise | cocktail | koude aardappelen	€ 30,00 / pers.
2805	Buffetschotel van het huis: hespenrolletjes met asperges | tomaat-garnaal | kipfilet | parmaham met meloen | fioc-cosalami | hespenworst | varkensgebraad | eitjes | verse seizoengroentjes | koude saus-jes | koude aardappelen	€ 20,00 / pers.





VOOR DE LAATBLIJVERS

2806	Assortiment belegde mini-sandwiches	€ 1,65 / st.
2010	Borrelbord	€ 18,00 / st.

Wegens de huidige onstabiele markt behouden wij ons het recht de prijzen aan te passen bij hoge marktschommelingen.
Foto's gebruikt in deze folder zijn louter decoratief en kunnen afwijken van de geserveerde schotels.

Bedankt voor je begrip!

KEURSLAGER

SAMEN ZORGEN VOOR EEN VLOTTE FEESTPERIODE!

Respecteer onze bestelafspraken! Om iedere bestelling correct en tijdig te kunnen verwerken in deze drukke periode, vragen we om rekening te houden met enkele belangrijke afspraken.

1. Maak gebruik van ons bestelformulier

We voorzien een handig bestelformulier dat je thuis op voorhand kunt invullen.
Zo verloopt het doorgeven van je bestelling in de winkel een stuk vlotter. Maak hier dus zeker gebruik van!

2. Bestel tijdig en bij voorkeur tijdens de week

Probeer je bestelling zoveel mogelijk tijdens de week en in combinatie met je gewone winkelbezoek door te geven.
Vermeld daarbij zeker je gegevens zoals telefoonnummer en e-mailadres.
Zo kunnen we je een dubbel van je bestelling bezorgen ter controle.

3. Geen bestellingen via de webshop

Tijdens de feestdagen is het niet mogelijk om schotels via onze webshop te bestellen.
Producten uit deze folder worden uitsluitend in de winkel besteld.

4. Respecteer onze uiterste besteldatums

Door de beperkte openingsdagen van onze hoofdleveranciers kunnen wij bestellingen slechts aannemen tot:
KERST: uiterlijk maandag 21 december 2026
NIEUWJAAR: uiterlijk maandag 28 december 2026
Laattijdige bestellingen kunnen we helaas niet garanderen.
We rekenen daarom op je begrip om deze deadlines te respecteren.

5. Vermeld duidelijk je afhaalmoment en afhaalplaats

Vermeld duidelijk datum en uur van je afhaling!
Wens je je bestelling af te halen in Het Notelaarshof (Opwijk)?
Vermeld dit dan expliciet bij het doorgeven van je bestelling. Deze bestellingen kunnen ook per mail bezorgd worden.

6. Breng je bestelbon mee

Voor een vlotte en correcte afhaling vragen we om steeds je bestelbon met volgnummer mee te brengen.

Bedankt voor je begrip en medewerking!

Zo kunnen wij ons volop concentreren op wat écht telt:
Jou voorzien van heerlijke, kwaliteitsvolle producten en een zorgeloze feesttafel.

KEURSLAGER

SPECIALE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

KERST

Maandag 21 december	08:00u - 18:30u (laatste dag om te bestellen voor Kerst)
Dinsdag 22 december	08:00u - 18:30u
Woensdag 23 december	Gesloten 11:00u - 12:00u (enkel afhaal vers vlees)
Donderdag 24 december	09:00u - 15:00u (met aangepaste toog)
Vrijdag 25 december	10:00u - 11:00u (enkel afhalen bestellingen)
Zaterdag 26 december	Winkel open: 08:30u - 14:00u bestellingen afhalen: 12:00u - 14:00u
Zondag 27 december	Enkel afhaal afgerekende schotels: 10:00u - 11:00u

Afhaal Notelaarshof

Donderdag 24 december	16:00u
Vrijdag 25 december	10:00u

NIEUWJAAR

Maandag 28 december	08:00u - 18:30u (laatste dag om te bestellen voor Oudjaar)
Dinsdag 29 december	08:00u - 18:30u
Woensdag 30 december	Gesloten 11:00u - 12:00u (enkel afhaal vers vlees
Donderdag 31 december	09:00u - 15:00u (met aangepaste toog)
Vrijdag 1 januari	10:00u - 11:00u (enkel afhalen bestellingen)
Zaterdag 2 januari	Winkel open: 08:30u - 14:00u bestellingen afhalen: 12:00u - 14:00u
Zondag 3 januari	Enkel afhaal afgerekende schotels: 10:00u - 11:00u

Afhaal Notelaarshof

Donderdag 31 december	16:00u
Vrijdag 1 januari	10:00u

Van feestdag tot elke dag. Kies bewust, koop lokaal.
De feestdagen zijn hét moment om samen te genieten van lekker eten en kwaliteit.
Maar waarom alleen dan? Geef ook doorheen het jaar ons en de korte keten een kans.
Kies voor lokale vakmensen, persoonlijke service en kwaliteit met een gezicht.
Zo steun je de lokale handel én blijft ambacht dichtbij.
Bedankt om lokaal te kiezen, wij staan met plezier voor jullie klaar.
Vandaag, met de feestdagen én elke dag opnieuw.

Keurslager

Karel & Herlinde

Overwinningsstraat 80
2830 Willebroeck
03 289 31 85
www.keurslagerkarelenherlinde.be

Volg ons op Facebook & Instagram
voor een unieke blik achter de schermen
of deel je mooie feesttafel met ons!

Keurslager karel en Herlinde

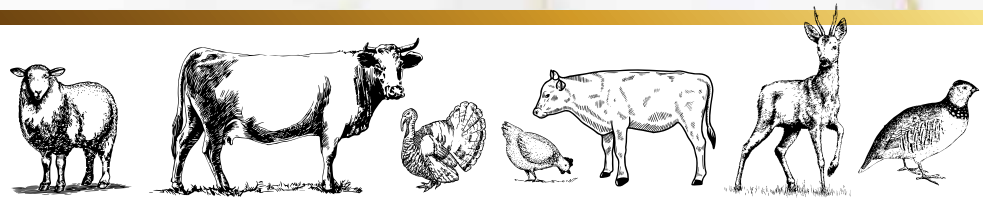
keurslager_karelenherlinde

NORMALE OPENINGSUREN

Maandag	08:00u - 18:30u
Dinsdag	08:00u - 18:30u
Woensdag	08:00u - 13:00u
Donderdag	08:00u - 18:30u
Vrijdag	08:00u - 18:30u
Zaterdag	07:30u - 13:30u
Zondag	Gesloten

Wij blijven ook tijdens de maand januari gewoon geopend!
Je vindt onze aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen binnenin deze folder.

Wij wensen jullie een smakelijk, gezond & liefdevol 2027 !



KEURSLAGER

