

Keurige feesten

2017-2018



Van Hoof
Mol - Lommel

Aperitiefhapjes

Bladerdeeghapjes

€ 0,95 / st.

worstenbroodje, videetje kip, visvideetje, tartelet kaas, pizza,
quiche lorraine, quiche zalm

Tip: opwarmen van bladerdeeghapjes doe je een 5 tot 10 minuutjes in een voorverwarmde oven op 170°C. Voor pasteitjes en tarteletjes volstaat een kwartiertje (afhankelijk van het type oven).

Kempische tapasschotel (min. 4 personen)

€ 7,90 / pers.

molse kipkap, postelkaas, witte pens, frikadelletjes, salami, ...
afgewerkt met mosterd De Ster, niet te versmaden toch!

Postelse kaaskroketter (6 st.)

€ 6,50 / doosje

Postelse apero-kaaskroketter

€ 4,70 / doosje

Postelse garnaalkroketter (4st)

€ 8,90 / doosje

Postelse apero-garnaalkroketter

€ 6,70 / doosje

Molse kwetkroketjes (12 st.)

€ 6,30 / doosje

Tapas-assortiment voor 4 pers.

€ 35,00 / schotel

Tapas-assortiment voor 6 pers.

€ 48,00 / schotel

Tapas-assortiment voor 8 pers.

€ 59,00 / schotel

Feestelijke soepen

al onze soepen zijn in eigen huis bereid en rijkelijk gegarneerd
soep wordt berekend op ½ liter per persoon en wordt verkocht per liter

Tomatenroomsoep

€ 3,25 / liter

Tomatenroomsoep met balletjes

€ 3,60 / liter

Kippenroomvelouté met een julienne van kippenreepjes

€ 3,70 / liter

Aspergeroomvelouté met aspergepunten

€ 3,70 / liter

Oostendse vissoep (met stukjes vis en noordzeegarnalen)

€ 5,25 / liter



Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Zalmcocktail van verse zalmfilet	€ 7,95 / pers.
Garnalencocktail	€ 8,95 / pers.
Krabcocktail	€ 8,95 / pers.
Vitello tonato	€ 9,50 / pers.
Trio van fijne patés met rauwkost	€ 7,55 / pers.
Kipcocktail van knapperig gebakken kippenreepjes	€ 8,95 / pers.

WARME VOORGERECHTEN

Scampi op een bed van pasta in een kerriesausje met stukjes appel	€ 8,85 / pers.
Scampi in knoflooksaus met een groentebrounise	€ 7,95 / pers.
Pasteitje met visvulling	€ 3,40 / pers.
Visschelp op een bedje van prei	€ 3,40 / pers.
Pasteitje met videevulling	€ 2,95 / pers.
Kaashoorntje	€ 3,20 / pers.



TIP

SOEP

Geen geslaagd feestmenu zonder soep. Een lekker bordje of kommetje brengt de nodige warmte aan tafel. Geef je soep een feestelijke toets door ze voor het serveren te bestrooien met verse kruiden als peterselie en kervel. Zet kommetjes gedroogde uitjes op tafel, maak feestelijke kaascROUTONS. De harten van je gasten slaan meteen een pak sneller!

Warme hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten zijn verkrijgbaar met een warme saus naar keuze.

Wij bereiden deze gerechten in de verpakking die u wenst:

stenen ovenschotel, wegwerpbakjes of vacuümzakken.

⇒ zie onze tip onderaan

Varkensrugfiletgebraad	€ 9,25 / pers.
Varkenshaasje (filet pur)	€ 10,95 / pers.
Konijnenbil met trappist	€ 8,25 / pers.
Orloffgebraad met kaassaus	€ 8,25 / pers.
Ossentong met champignonsaus	€ 8,25 / pers.
Ossentong met madeirasaus	€ 8,25 / pers.
Kalkoenfiletgebraad	€ 9,60 / pers.
Kipfilet	€ 9,60 / pers.
Eendenborst met geglaceerde uitjes	€ 12,95 / pers.
Kalkoengebraad met noten en truffelvulling	€ 17,20 / pers.
Hertenrugfilet met grand veneursaus	€ 19,60 / pers.
Wildragout met boschampignons	€ 11,45 / pers.
Kabeljauwhaasje in een jasje van groenten met een chablissausje	€ 13,90 / pers.
Zetongrolletjes op Oostendse wijze	€ 13,90 / pers.
Zalmfilet in Hollandaisesaus met fijne groenten	€ 11,50 / pers.
Vis vol-au-vent	€ 18,90 / kg



TIP

HANDIG OPWARMEN

Probeer onze warme gerechten verpakt in vacuümzakken. Breng water bijna aan de kook (80 - 90°C), leg de zakken erin (niet doorprikken), na een halfuurtje kan je de zakken openen en de gerechten op de borden schikken. Makkelijk en lekker sappig.



Feesttoppers

Gevulde kalkoen met champignons en truffels (min. 10 personen) € 16,50 / kilo
Gevulde kalkoen met fruit (min. 10 personen) € 16,50 / kilo



TIP GEVULD VLEES: BOORDEVOL SMAAK

Koop gevulde bereidingen zoals gevulde kalkoen of parelhoen kant-en-klaar bij Keurslager of maak gewoon je eigen vulling met onze lekkerste stukjes vlees!

Vers vlees van de Keurslager

*Zin om zelf achter het fornuis te staan?
Wij bieden u een keur aan lekker, smaakvol vlees.*

Carpaccio van verse rundfilet

Vitello Tonato

Ga voor dit verrassende gerecht uit de Italiaanse keuken! Het vlees wordt door ons gekookt in een verse kippenbouillon. Voor de tonatosaus gebruiken we de lekkerste verse ingrediënten. Smakelijk!

Varkenswangetjes van duroc

Kempenlam - Mals zoals lamsvlees moet zijn, en zacht kruidig van de heide



Groenten

Warme groentekrans (4 soorten voor één prijs) € 7,00 / pers.

Witloofstammetjes gekarameliseerd met cassonadesuiker

Boontjes met gerookt spek

Bloemkoolrosjes al dente met een kruidige bechamel

Parmezaanse tomaat met kruidenboter

Warme seizoensgroenten

Gebakken witloofstammetjes (3 stuks) € 4,25 / pers.

Boontjes met gerookt spek (3 stuks) € 4,25 / pers.

Bloemkoolrosjes al dente met een kruidige bechamel (400 g) € 4,25 / pers.

Twee halve appeltjes gevuld met veenbessen € 4,25 / pers.

Rauwkost € 5,95 / pers.

pastasalade, fijne prinsessenboontjes, komkommerschijfjes, tomaatjes,

witte koolmixsalade, verse worteltjes, sla, aardappelsalade

Assortiment kan wijzigen naargelang het aanbod van het seizoen



TIP

BIJGERECHTJES

Denk aan lekkere bijgerechtjes.

Ook daarmee helpen we je graag verder!

zoals bvb.: gevulde aardappel, gebakken gehaktballen,
warme kriekjes, traditionele aardappelgratin, frisse salade...



Aardappelgerechten

Verse Postelse aardappelkroketten	€ 3,15 / 10 st.
Gegratineerde aardappelen	€ 2,95 / pers.
Aardappelpuree natuur	€ 2,95 / pers.
Wortelpuree	€ 2,95 / pers.
Krielaardappeltjes	€ 2,95 / pers.



TIP

AARDAPPELEN IN EEN FEESTELIJK JASJE

Voor elk gerecht is er wel een aardappelbereiding. Klassiek of in een krokant – en feestelijk! – jasje gestoken: verse puree, kroketten of gewoon frietjes, gratin dauphinois ...

Keuze genoeg voor bij je wildgerechten, gevuld gevogelte uit de oven en visgerechten. Een must op elke feesttafel.

Sauzen

Koude sauzen	€ 0,85 / pers.
cocktailsaus, peterseliesaus, barbecuesaus, currysaus, looksaus, zigeunersaus	
Warme sauzen	€ 1,45 / pers.
peperroomsaus, Provençaalse saus, champignonroomsaus, bearnaisesaus, grand veneursaus, fruitsaus, jagerssaus	

Gezellig tafelen

FONDUE

biefstuktournedos, gemarineerde varkensfilet, kipfilet, paprikaballetjes, curryballetjes, spekvinkje € 8,95 / pers.

FONDUE 'SUPER'

biefstuktournedos, kalfstournedos, gemarineerde varkensfilet, kipfilet, kalkoenfilet € 9,95 / pers.

GOURMET

gemarineerde varkensfilet, gekruide varkensbiefstuk, gemarineerde minibrochette, cordon bleu, biefstuk, kipfilet, schnitzeltje, chipolata € 9,95 / pers.

KIDSGOURMET

kipfilet, hamburger en chipolata € 4,50 / pers.

FIJNPROEVERS-GOURMET

scampi, biefstuktournedos, kalkoensteak, kippenbrochette, gyrosreepjes, miniworstjes, zalmsteak, pigalleburger, lamskotelet, hamburger, pepermedaillon, spek € 13,95 / pers.

WILDGOURMET, FONDUE OF STEENGRILL

€ 16,80 / pers.
een assortiment van 5 soorten wild, een mengeling van veder- en pelswild naargelang het aanbod van het seizoen

VEGETARISCHE GOURMET, FONDUE, STEENGRILL € 7,70 / pers.

Vegetarische worstjes, balletjes, burgers...

STEENGRILL

€ 9,95 / pers.
biefstuk, kalfsbiefstuk, chipolata, lamsvlees, varkensfilet, kipfilet, minibrochette, kalkoenfilet

TEPPAN YAKI

€ 13,95 / pers.
peperbiefstuk, varkenshaasjesfilet, gekruide schnitzelstaaf, kipfilethaasje, gemarineerde visfilet, gemarineerde kalkoen, verse zalmfilet, lamskoteletje, schnitzeltje, krielaardappeltjes, scampi

WOK GEMARINEERD

€ 11,75 / pers.
Indonesische ragout
Heidelberghs gekruide gyros
Kippenreepjes
Deegwaren, rijst, room en bouillon





TIP

KOUDE SCHOTEL VOOR WARME FEESTEN

Geef je feesttafel een frisse, luchtigere toets met onze koude schotels. Ze zijn kant-en-klaar, je kan ze dus zo op tafel zetten. Er is voor elk wat wils en ze zijn lekker en gezond! Het enige waar je nog aan moet denken zijn sauzen en dressings ... Psst: die vind je op het schap bij je Keurslager!

Koude buffetten (vanaf 4 pers.)

BUFFET 'KLASSIEK'

€ 16,90 / pers.

rosbiefgebraad, varkensgebraad, vitello tonato, hamrolletjes met asperges, tomaat-garnaal, vers geraspte wortelen, gevuld roomeitje, seldersalade, bloemkool, prinsessenboontjes, aardappelsalade, cocktailsaus en peterseliesaus

BUFFET 'ROYAL'

€ 19,50 / pers.

Zalmfilet, forel, tomaat-garnaal, perzik met tonijn, prinsessenboontjes, seldersalade, aardappelsalade, vers geraspte wortelen, gevuld roomeitje, cocktailsaus, peterseliesaus

BUFFET 'LAGO'

€ 19,50 / pers.

gerookte forelfilet, gerookte zalmfilet, tomaat-garnaal, heilbot, paling, vers geraspte wortelen, bloemkool, aardappelsalade, seldersalade, gevuld roomeitje, prinsessenboontjes, cocktailsaus, peterseliesaus

BUFFET 'COMBINÉ'

€ 21,50 / pers.

verse zalmfilet, tomaat-garnaal, varkensgebraad, vitello tonato, kipfilet, hamrolletjes met asperges, perzik met tonijnsalade, aardappelsalade, seldersalade, gevuld roomeitje, vers geraspte wortelen, bloemkool, prinsessenboontjes, cocktailsaus en peterseliesaus

BUFFET KIP MET FRUIT

€ 15,40 / pers.

kipfilet, perziken, peren, ananas, kiwi, druifjes, rijstmixsalade, cocktailsaus, fruitsaus

Kaas- en fijne charcuterieschotels

Bij Keurslager Van Hoof kan je - dankzij de samenwerking met DELI-KADO terecht voor feestelijke schotels met verrassend lekkere kazen, fijne vleeswaren en Zuiderse tapas. Onze schotels zijn rijkelijk gegarneerd met vers fruit, notenmix of groenten

Kaasschotel dessert (vanaf 2 pers.)	€ 7,90 / pers.
Kaasschotel Hoofdmaaltijd (vanaf 2 pers.)	€ 12,90 / pers.
Charcuterie Hoofdmaaltijd (vanaf 2 pers.)	€ 12,90 / pers.
Bijhorend broodassortiment (diverse granen & smaken)	€ 2,00 / pers.
Extra's:	
Verse pesto (vanaf 100 g)	€ 29,90 / kg
Mangochutney (vanaf 100 g)	€ 29,90 / kg
Dip van gerookte paprika (vanaf 100 g)	€ 29,90 / kg
Tartaar van zongedroogde tomaatjes (vanaf 100 g)	€ 29,90 / kg
Notenbrood (per stuk) 450 g	€ 3,90 / st.
Tapasbrood mini (per stuk) 100 g	€ 1,50 / st.
Tapasbrood lang (per stuk) 380 g	€ 4,90 / st.

Nieuw!

KEBAB-PARTY

€ 14,75 / pers.

Maak er een plezante avond van. Roep je vrienden bij elkaar en maak zelf je kebab.

Kebab

Verse groenteschotel

Bijhorende sausjes en brood

Toestel inbegrepen

WINTERBARBECUE

€ 18,75 / pers.

minibrochette / vleesfakkel / sparerib / aperosteak / scampibrochette

Bijhorende groenten, sausjes en brood

Ofyr-toestel inbegrepen (vanaf 30 personen)

Groepen kleiner dan 30 personen kunnen gebruik maken van onze party-pannen!



Nagerechten

Chocomousse	€ 2,10 /st.
Tiramisu	€ 2,20 /st.
Rijstpap	€ 2,10 /st.

Verpakt in een wegwerpverpakking.

Met de feestdagen en voor feestjes ook mogelijk in glas of porselein

Streekproducten / geschenken

PURE KEMPENKORF

€ 25,00 / st. of € 35,00 / st. (extra gevuld!)

Onze Kempenkorf bevat allemaal streekproducten en is een origineel geschenk dat u aan de smaak van de gelukkige kan aanpassen!

Keuze uit verschillende bieren, koffies, snoep... en natuurlijk ook onze eigen Molse kipkap, Postelkaas, enz ...

Er is een aparte flyer beschikbaar waarin u verschillende samenstellingen vindt!



GESCHENK- EN CADEAUPAKETTEN (Samen met DELIKADO)

U kan bij Keurslager Van Hoof ook terecht voor geschenkpakketten 'op maat'

en dit voor alle gelegenheden :

Kerst - eindejaar - relatiegeschenken - bedrijfspakketten - verjaardag - bedankjes - felicitaties - herstel... In onze winkel staan steeds enkele geschenkmanden kant & klaar, om zo mee te nemen. Maar wij maken ook graag uw cadeaumann, volgens het opgegeven budget en met de door U gekozen producten.

Ons assortiment "ambachtelijke" producten:

Zuiderse geschenkmanden met pasta, olijfolie, pesto, bruchetta, kruiden, wijnen...

Zoete verwenpakketten: chocolades, koekjes, nougat, cuberdons, spekken...

Koffie en/of thee assortiment: theepotten, tassen, Bialetti's, cafetières, 40 losse theesoorten, ambachtelijk gebrande koffiebonen

Bedrijfspakketten en relatiegeschenken graag tijdig bestellen!

Meer info: info@deli-kado.be, www.deli-kado.be, bel 0477.33.33.07 of spring even binnen in één van onze winkels.

TIP Via onze webshop kan u vanuit uw zetel uw bestelling plaatsen!

Zie www.keurslagervanhoof.be

*Wij wensen u en uw familie
een zalige kerst
en een spetterend 2018!*



Van Hoof

Ginderbuiten 193
2400 Mol
Tel. 014 31 24 26
Fax 014 31 10 71

Dorp 9
3920 Lommel
Tel. 011 54 44 50

info@keurslagervanhoof.be