Feesten in stijl

Van Hoof



KEURSLAGER



Start je feest in stijl

APERO

Bladerdeeghapjes	€ 1,85 / st.

worstenbroodje, videetje kip, visvideetje, tartelette kaas, pizza

Tip: opwarmen van bladerdeeghapjes doe je een 10 minuutjes in een voorverwarmde oven op 170°C.

KROKETTEN FRANKEN AGRO

Aardappelkroketjes	€ 4,75 / 10 st.
Aperokroketjes kaas	€ 8,90 / 12 st.
Aperokroketjes garnaal	€ 8,90 / 12 st.
Kaaskroketten postel	€ 8,90 / 6 st.
Garnaalkroketten	€ 15,50 / 4 st.

SOEPEN

Al onze soepen zijn in eigen huis bereid en rijkelijk gegarneerd.
Soep wordt berekend op 2 à 3 personen per liter en wordt verkocht per liter.

Tomatenroomsoep	€ 6,25 / liter
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,35 / liter
Kippenroomvelouté met een julienne van kippenreepjes	€ 6,25 / liter
Aspergeroomvelouté met aspergepunten	€ 6,25/ liter
Cressonsoep (met gerookte zalm)	€ 13,45 / liter

VOORGERECHTEN
koud

Zalmcocktail van verse zalmfilet	€ 10,95 / pers.
Garnalencocktail	€ 12,50 / pers.
Krabcocktail	€ 13,95 / pers.
Vitello tonnato	€ 14,50 / pers.
Eendeborst gerookt	€ 14,50 / pers.
Pasta met tomaat, mozarella en italiaanse ham	€ 12,50 / pers.
Pasta met tomaat , mozarella	€ 9,90 / pers.

VOORGERECHTEN
warm

Pasteitje met visvulling	€ 8,95 / pers.
Pasteitje met vidévulling	€ 7,95 / pers.
Visschelp met kabeljauw en grijze garnaaltjes	€ 8,45 / pers.
Pasta met scampi	€ 11,20 / pers.





HOOFDGERECHTEN

vanaf 2 personen

Vlees

Varkensrugfiletgebraad met champignonsaus	€ 11,45 / pers.
Varkenshaasje (filet pur) met champignonsaus	€ 13,25 / pers.
Varkenswangetjes	€ 13,25 / pers.
Konijnenbil met trappist (2 st.)	€ 14,40 / pers.
Orloffgebraad met kaassaus	€ 11,95 / pers.
Ossentong met champignonsaus	€ 11,95 / pers.
Ossentong met madeirasaus	€ 11,95 / pers.

Gevogelte

Kalkoenfiletgebraad met pepersaus	€ 11,60 / pers.
Kipfilet met provencaalse saus	€ 11,60 / pers.
Eendenborst met geglaceerde uitjes	€ 16,25 / pers.
Kalkoengebraad met noten en truffelvulling	€ 16,20 / pers.

Wild

Everfilet met veenbessensaus	€ 17,30 / pers
Hertekalffilet met grandveneursaus	€ 18,95 / pers
Wildragout	€ 15,50 / pers.

Vis

Kabeljauwhaasje in een jasje van groenten met een chablissausje	€ 17,50 / pers.
Zeetongrolletjes op Oostendse wijze	€ 17,50 / pers.
Scampi diablolique	€ 17,50 / pers.
Zalmfilet in Hollandaisesaus met fijne groenten	€ 16,40 / pers.
Vis vol-au-vent	€ 24,50 / kg

BEREIDINGSTIP

Verpakt in een alu-verpakking die zowel in oven, microgolfoven als combi-oven kan.
Verwijder het deksel en dek de schotel af met alu-folie.
Plaats het gerecht in een voorverwarmde oven (180°C)
en warm op gedurende een 30 minuten op 150°C .
Controleer kerntemperatuur.
Oversausen en serveren!!





BIJGERECHTEN

Groenten

Warme groentekrans (4 soorten voor één prijs) € 9,95 / pers.
witloofstammetjes gekarameliseerd met cassonadesuiker, boontjes met gerookt spek, bloemkoolroosjes al dente met een kruidige bechamel, Parmezaanse tomaat

WARME SEIZOENSGROENTEN

Gebakken witloofstammetjes (3 stuks) € 5,75 / pers.
Boontjes met gerookt spek (3 stuks) € 5,75 / pers.
Bloemkoolroosjes € 5,75 / pers.
al dente met een kruidige bechamel (400 g)
Twee appeltjes gevuld met veenbessen € 5,75 / pers.
Rauwkost € 8,85 / pers.
pastasalade, fijne prinsessenboontjes, komkommerschijfjes, tomaatjes met ajuinsnippers, witte koolmixsalade, verse geraspte worteltjes, sla, aardappelsalade
Rauwkost 'van het huis' € 10,95 / pers.
Italiaanse pastasalade, boontjes met ajuintjes, komkommer in dille-vinaigrette, tomatenslaatje, 2 pittige rauwkostmixen, wortelsalade, gemengde slamix en aardappelsalade

Aardappelgerechten

Verse aardappelkroketten (per 10 st. verpakt) € 4,75 / 10 st.
Gegratineerde aardappelen € 4,95 / pers.
Aardappelpuree natuur € 4,95 / pers.
Wortelpuree € 4,95 / pers.
Krielaardappeltjes € 4,95 / pers.

Salades

Slaatje gezond	€ 14,75 / kg
Bloemkool-broccolisalade	€ 14,75 / kg
Oranjesalade	€ 15,90 / kg
Wortelknolselder slaatje	€ 14,75 / kg
Tomatenslaatje	€ 14,75 / kg
Komkommerslaatje	€ 14,75 / kg
Aardappelsalade	€ 10,60 / kg
Pasta cocktail	€ 15,90 / kg
Italiaanse pasta	€ 15,90 / kg

Sauzen

Koude sauzen € 1,75 / pers.

cocktailsaus, peterseliesaus, barbecuesaus, currysaus, looksaus, zigeunersaus

Warme sauzen € 2,75 / pers.

peperroomsaus, Provençaalse saus, champignonroomsaus,
bearnaisesaus, grand veneursaus, fruitsaus, jagerssaus





Feesttoppers om zelf te bakken

VOOR DE HOBBYKOKS ONDER ONS

Kalkoen

Gevulde kalkoen met champignons en truffels (min. 10 pers.)	€ 19,80 / kg
Gevulde kalkoen met fruit (min. 10 pers.)	€ 19,80 / kg
Gevulde Mechelse koekoek (4 a 5 pers.)	€ 22,80 / kg
Gevulde hoender Belle Flamande (4 a 5 pers.)	€ 22,80 / kg
Gevuld kalkoengebraad	€ 22,80 / kg

BEREIDINGSTIPS
Chambreer het vlees.
Oven voorverwarmen op 180°C.
Voeg boter toe aan de schaal en zet in oven.
Als het vlees wat gekleurd is zet de oven op 150°C.
Regelmatig wat boter overgieten.
Als het vlees te hard kleurt afdekken met alu-folie.
Reken voor de baktijd ongeveer een halfuur per kilo.
Bakken tot een kerntemperatuur van 70°C

PS: hebt u geen kernthermometer? Wij geven er graag 1 mee.

Vers vlees

Wij bieden u een keur aan sappig en smaakvol vlees.
Zoals: carpaccio van verse rundfilet , vitello tonnato ,
varkenswangetjes van Duroc of Kempenlam - Mals zoals lamsvlees moet zijn, en zacht kruidig van de heide

KAAS & ANDERE FIJNE SCHOTELS

Bij Keurslager Van Hoof kan je terecht voor feestelijke schotels met verrassend lekkere kazen, fijne vleeswaren en Zuiderse of Kempische tapas. Onze schotels zijn gegarneerd met vers fruit, notenmix of groenten.

Kaasschotels

Kaasschotel dessert (vanaf 2 pers.) € 14,95 / pers.
Kaasschotel hoofdmaaltijd (vanaf 2 pers.) € 18,95 / pers.
Charcuteriebuffet (vanaf 2 pers.) € 18,95 / pers.
Kempische tapasschotel (min. 4 pers.) € 13,45 / pers.
Molse kipkap, postelkaas, witte pens, frikadelletjes, salami... Afgewerkt met mosterd De Ster
Tapasassortiment (min. 4 pers.) € 13,95 / pers.
gedroogde ham , salami, kaas, olijfjes en andere zuiderse hapjes, ...

Koude buffetten

Buffet ‘klassiek’ € 24,45 / pers.
rosbiefgebraad, varkensgebraad, hamrolletjes met asperges, tomaat-garnaal, vers geraspte wortelen, gevuld roomeitje, seldersalade, bloemkool, prinsessenboontjes, aardappelsalade, cocktailsaus en peterseliesaus

Buffet ‘royal’ € 30,50 / pers.
zalmfilet, forel, tomaat-garnaal, perzik met tonijn, prinsessenboontjes,bloemkool,boontjes, seldersalade, aardappelsalade, verse geraspte wortelen, gevuld roomeitje, cocktailsaus, peterseliesaus

Buffet ‘lago’ € 33,50 / pers.
gerookte forelfilet, gerookte zalmfilet, tomaat-garnaal, gerookte heilbot, gerookte paling, verse geraspte wortelen, bloemkool, aardappelsalade, seldersalade, gevuld roomeitje, prinsessenboontjes, cocktailsaus, peterseliesaus

Buffet ‘combiné’ € 28,50 / pers.
verse zalmfilet, tomaat-garnaal, varkensgebraad, kipfilet, hamrolletjes met asperges, perzik met tonijnsalade, aardappelsalade, seldersalade, gevuld roomeitje, vers geraspte wortelen, bloemkool, prinsessenboontjes, cocktailsaus en peterseliesaus

Buffet kip met fruit € 22,90 / pers.
kipfilet, perziken, peren, ananas, kiwi, druifjes, rijstmixsalade, cocktailsaus, fruitsaus





Gezellig tafelen

FONDUE

Fondue € 13,90 / pers.
biefstuktournedos, gemarineerde varkensfilet, kipfilet, paprikaballetjes, curryballetjes, spekvinkje

Fondue 'super' € 15,95 / pers.
biefstuktournedos, kalfstournedos, gemarineerde varkensfilet, kipfilet, kalkoenfilet

Kidsfondue € 7,50 / pers.
balletjes, spekvinkjes en kipfilet

GOURMET

Gourmet € 15,45 / pers.
gemarineerde varkensfilet, gekruide varkensbiefstuk, gemarineerde brochette, cordon bleu, biefstuk, kipfilet, schnitzeltje, chipolata

Kidsgourmet € 7,50 / pers.
kipfilet, hamburger en chipolata

Fijnproeversgourmet € 18,95 / pers.
scampi, biefstuktournedos, kalkoensteak, kippenbrochette, worstjes, zalmsteak, pigalleburger, lamskotelet, hamburger, pepermedaillon, spek

Wildgourmet, -fondue of -steengrill € 22,50 / pers.
een assortiment van 5 soorten wild, een mengeling van veder- en pelswild naargelang het aanbod van het seizoen

Visgourmet , -fondue of -steengrill € 25,80 / pers.
een assortiment van vis, een mengeling van zoet- en zoutwater lekkernijen naargelang het aanbod van het seizoen

STEENGRILL & TEPPANYAKI

Steengrill € 15,45 / pers.

biefstuk, kalfsbiefstuk, chipolata, lamsvlees, varkensfilet, kipfilet, brochette, kalkoenfilet

Teppanyaki € 19,45 / pers.

peperbiefstuk, varkenshaasjesfilet, gekruide schnitzelstaaf, kipfilethaasje,
gemarineerde visfilet, gemarineerde kalkoen, verse zalmfilet, lamskoteletje, schnitzeltje, scampi

WINTERBARBECUE

Vraag onze barbecuefolder!!
Brochette, vleesfakkel, sparerib, aperosteak, scampibrochette,
met bijbehorende groenten en sausjes…

Vanaf 30 personen is een Ofyr-toestel inbegrepen.
Groepen kleiner dan 20 personen kunnen gebruik maken van onze partypannen!

Met de feestperiode is het niet mogelijk de samenstelling van de schotels aan te passen.
Aan de vleestoog in de winkel zijn bijkomende stukjes wel beschikbaar.
Dit is weliswaar niet op bestelling maar (bijna) alle stukjes zullen er zijn





DE KEURSLAGER HAPJESPAN

Snackpan hotwings, aperos, sparerib VH, mini kipsatéstokjes en Indische en Thaise balletjes (65 st.)	€ 49,00 / 6 pers.
Kluifpan hotwings, aperos, sparerib VH, kippenvleugels (60 st.)	€ 49,00 / 6 pers.
Saté- en ballenpan mini kipsaté, mini satéstokjes en Indische en Thaise balletjes (80 st.)	€ 55,00 / 6 pers.
Ballenpan Indische en Thaise balletjes (90 st.)	€ 49,00 / 6 pers.
Mini - saté - pan mini kipsaté en mini satéstokken (80 st.)	€ 65,00 / 8 pers.
Spare rib pan spareribs VH en pikante ribs (220 g)	€ 55,00 / 6 pers.
Sausjes look-, zoetzure, pikante zoetzure, piripirisaus	€ 1,75 / 100 g

WAARBORG

voor gebruik van de pan rekenen we € 50,00 borg.
Deze borg ontvangt u terug bij inleveren van de pan binnen de maand, u kan de pan ook bijhouden. dan hebt u deze alvast voor uw volgend hapjesfeest.

Huur	€ 7,50 / st.

GEBRUIKSAANWIJZING

Uw bestelling wordt geleverd in een alu-schotel met deksel.
Doe een halve tas water in de pan, plaats de alu-schotel (zonder plastiek deksel) in de pan, zet de pan op stand 2 gedurende 30 minuten.Doe het pan-deksel op de pan (niet het plastieken wegwerpdeksel!) Roer enkele keren om gedurende het half uur opwarmen
na het opwarmen kan u best warmhouden op stand 1.

DESSERTS

Chocomousse	€ 4,20 / st.
Duo van mousse	€ 4,20 / st.
Witte chocomousse	€ 4,20 / st.
Tiramisu	€ 4,20 / st.
Rijstpap	€ 3,35 / st.
Verse fruitsla	€ 4,20 / st.

FRUITMANDEN & KORVEN

Ook een verse fruitkorf (of wat dacht u van een originele, supergezonde groentemand?) maken wij met veel plezier voor u klaar.





STREEKPRODUCTEN & GESCHENKEN

Pure Kempenkorf

Onze Kempenkorf bevat allemaal streekproducten en ambachtelijke producten en is een origineel geschenk dat u aan de smaak van de gelukkige kan aanpassen! Keuze uit verschillende bieren, koffies, snoep, chocolade, koek, wafels, frisdranken, ... en natuurlijk ook onze eigen Molse kipkap en Postelkaas.

POSTELKORF € 50,00
Postelspeculoos / postelkaas / postelkaas tuinkruiden / 6 x postelbier / St Raphael

ZOETE KORF € 39,00
Postelspeculoos / koffiewafels / vanillewafels / confituur / 2 appelsap / 2 borstbollen

ZOETE KORF GROOT € 50,00
Postelspeculoos / koffiewafels / vanillewafels / confituur / 2 appelsap / 2 borstbollen
mokatines / cuberdones / sneeuwballen

MOLSE KORF € 50,00
Postelbier(2) / postelspeculoos / postelkaas / zwarte pensen / molse kipkap
gezouten spek / mosterd sahara

PURE KEMPEN GEKOELD € 39,00
Gageleir (2) / postelkaas / hoeveboter / molse kipkap / zwarte pensen

PURE KEMPEN GROOT GEKOELD € 50,00
Gageleir (2) / postelkaas / hoeveboter / molse kipkap / zwarte pensen / postelbier (2) / confituur

PURE KEMPEN NIET GEKOELD € 39,00
Gageleir (2) / Postelbier(2) / postelspeculoos / koffiewafels / confituur

PURE KEMPEN GROOT NIET GEKOELD € 50,00
Gageleir (2) / Postelbier(2) / postelspeculoos / koffiewafels / confituur / ordal (2) / koffie / borstbollen

REUZEKORF ALCOOL € 60,00
Gageleir / 3 postelbier / postelkaas / postelspeculoos / koffiewafels / vanillewafels
confituur / westmallebier / hoeveboter / mokatines / borstbollen / molse kipkap / appelsap

REUZEKORF KOFFIE € 65,00
postelkaas / postelspeculoos / koffiewafels / vanillewafels / confituur / koffie(2)
hoeveboter / mokatines / borstbollen / molse kipkap / appelsap

GESCHENK- & CADEAUPAKKETTEN

U kan bij Keurslager Van Hoof terecht voor geschenkpakketten ‘op maat’ en dit voor alle gelegenheden:
Kerst, eindejaar, relatiegeschenken, bedrijfspakketten, verjaardag, bedankjes, felicitaties, spoedig herstel.
In onze winkel staan steeds enkelege schenkmanden kant & klaar, om zo mee te nemen.
Wij vullen uw cadeaumandjes graag met allerlei lekkers: cuberdons, spekken, koekjes, koffie of verse thee,...

BELANGRIJKE BESTELINFORMATIE

Bestellingen voor kerst : graag bestellen voor 19 december
Bestellingen voor nieuwjaar : graag bestellen voor 26 december
TIP Via onze webshop kan u van thuis uit uw bestelling plaatsen!
Zie www.keurslagervanhoof.be



Wij wensen jullie een smakelijk,

gezond en liefdevol 2027!



Keurslagerij Van Hoof

Keurslager

Van Hoof

Ginderbuiten 193
2400 Mol
Tel. 014 31 24 26
info@keurslagervanhoof.be

NORMALE OPENINGSUREN

Maandag	8:00 - 18:00
Dinsdag	8:00 - 18:00
Woensdag	8:00 - 18:00
Donderdag	8:00 - 18:00
Vrijdag	8:00 - 18:00
Zaterdag	7:30 - 16:00
Zondag	7:30 - 12:30
Feestdag	7:30 - 12:30

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 22 december	08:00u - 18:00u
Woensdag 23 december	08:00u - 18:00u
Donderdag 24 december	08:00u - 14:00u
Vrijdag 25 december	10:00u - 12:00u (enkel afhalen bestellingen)
Zaterdag 26 december	07:30u - 16:00u
Zondag 27 december	07:30u - 12:30u
Maandag 28 december	08:00u - 18:00u
Dinsdaag 29 december	08:00u - 18:00u
Woensdag 30 december	08:00u - 18:00u
Donderdag 31 december	08:00u - 14:00u
Vrijdag 01 januari	10:00u - 12:00u (enkel afhalen bestellingen)
Zaterdag 02 januari	07:30u - 16:00u
Zondag 03 januari	07:30u - 12:30u



KEURSLAGER

