
KEURSLAGER
EINDEJAARSFOLDER 2026
SAMEN AAN TAFEL
Wij zorgen voor het lekkers, jij voor het gezelschap.
HENS-ASSELBERGHS
BERLAAR · PUTTE

BESTELLEN

KERST
BESTELLEN T.E.M.
19/12

NIEUWJAAR
BESTELLEN T.E.M.
26/12

1 VIA ONZE WEBSHOP

www.keurslagerberlaar.be – druk op de knop "Berlaar" of "Putte" en volg de instructies.

2 IN DE WINKEL

Vul het bestelformulier achteraan in en bezorg het ons in de winkel. Na invoer ontvang je een bevestigingsmail met je bestelnummer.

3 VIA MAIL

Scan het bestelformulier en mail het naar je winkel. Je krijgt een bevestigingsmail met je bestelnummer.

4 VIA TELEFOON

Niet vertrouwd met de digitale wereld? Vermeld duidelijk je naam, telefoon en e-mailadres.

BELANGRIJK

- **Kijk je bestelling ter plaatse goed na.** We zijn allemaal mensen van vlees en bloed en maken fouten. Als deze tijdig opgemerkt worden, kunnen we dit nog oplossen.
- Bestel liefst **alles in één keer en via één kanaal** om misverstanden te voorkomen.
- **Onze dagdagelijkse charcuterie, salades, warme gerechten en vers vlees** zullen in de winkel beschikbaar zijn, ook al staan ze niet vermeld in onze folder.
- Bestellingen zijn pas geldig als je een **bestelnummer** hebt ontvangen. Opgelet: dit kan enkele dagen duren.
- **Vergeet je bestelnummer niet mee te nemen** bij het afhalen en probeer je afhaaluur te respecteren in beide winkels. Zo vermijden we lange wachttijden door bestellingen die nog niet volledig zijn.
- Denk eraan om **een zak of bak** mee te nemen. Zo neem je je bestelling zonder problemen mee naar huis.



AFHALEN

GELIEVE HET OPGEGEVEN AFHAALUUR TE RESPECTEREN

In beide winkels. Zo maken we alles tijdig en vers voor je klaar en vermijden we lange wachttijden.

BERLAAR

- Bestelnummer meenemen naar de winkel
- Bestelling betalen + ontvangstbewijs
- Afhalen aan de koelwagen naast de winkel

PUTTE

- Bestelnummer meenemen naar de winkel
- Na betaling geeft de verkoopster je de bestelling in de winkel

GOED OM TE WETEN

- Bij **prijsschommelingen** hebben wij het recht om onze prijzen aan te passen.
- Sommige gerechten of producten zijn **enkel verkrijgbaar tijdens de feestdagen**.
- **Wijzigingen aan ons assortiment worden niet gedaan.**

OPWARMTIPS

Dek het gerecht af met zilverpapier en zet het in een koude oven. Verwarm de oven tot 200°. Is hij op temperatuur, laat het gerecht dan nog 20 tot 30 minuten staan op 160°.



WARME HAPJES

Bladerdeeg met diverse vullingen	**1,45 / st**
Mini Sint-Jacobsschelpje	**2,30 / st**
Mini pizza	**1,85 / st**
Mini hamburger	**1,35 / st**

15 minuten op 175° in de oven

Kwartelboutje	**1,95 / st**
Mini kaaskroketje	**0,70 / st**
Mini garnaalkroketje	**0,80 / st**
Mini ibericokroketje	**1,10 / st**
Mini kreeftkroketje	**1,70 / st**

2 à 3 minuten op 180° in de friteuse

KOUDE HAPJES

Mini carpaccio	**3,95 / st**
Mini vitello	**3,95 / st**
T'apero (vanaf 4 pers.)	**19,95 / pers**

Flinterdun gesneden Parmaham, Stofelotte en chorizo, salamisnoepjes, grillworst, pittige balletjes, olijven, zongedroogde tomaten, ansjovis, manchego, grissini, tapenade en comté, mooi gepresenteerd op een schotel

Trio van koude aperoglaasjes	**13,20 / pers**

Scampi curry-kokos, zalmmousse, bosduifmousse met bessen

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	**7,50 / l**
Aspergeroomsoep met stukjes asperge	**7,50 / l**
Bospaddenstoelenroomsoep	**9,40 / l**
(supplement: gerookte eendenborst)	**5,5 / 100g**
Witloofroomsoep	**8,40 / l**
(supplement: garnaaltjes als garnituur)	**dagprijs**
Kippencrèmesoep	**7,50 / l**
Soepballetjes	**18,46 / kg**

KOUDE VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio afgewerkt *Flinterdun gesneden rundsvlees met krullen van oude parmezaan en balsamicocrème*	**14,95 / pers**
Rundscarpaccio vlees	**47,93 / kg**
Vitello tonnato afgewerkt *Rosé gebakken kalfsgebraad met saus van tonijn*	**14,95 / pers**
Vitello tonnato vlees	**50,41 / kg**
Vitellosaus (tonijn)	**31,95 / kg**
Garnaalcocktail *Opgelet: voor garnalen geldt een variërende dagprijs*	**18,95 / pers**

WARME VOORGERECHTEN

Sint-Jacobsschelp	**14,95 / st**
Scampi diabolique (5 st)	**13,95 / pers**
Tongrolletjes in wittewijnsaus (3 st)	**14,50 / pers**
Huisgemaakte kaaskroket	**2,50 / st**
Huisgemaakte garnaalkroket (40% garnaal)	**5,90 / st**
Snowcrabkroket met een toets van koriander	**5,90 / st**
Fazantkroket	**4,95 / st**
Wildkroket	**4,50 / st**
Kreeftkroket	**5,90 / st**
Trio van crunchy vegan balletjes (3 x 30 g) *Nordic (gehakt en groene groentjes), Valencia (vegan filetstukjes, rijst en paprika), Indian (vegan filetstukjes, bloemkool en curry)*	**5,00 / portie**





WARME HOOFDSCHOTEL

VLEES · VANAF 2 PERSONEN

Chateaubriand *met wintergroenten, peper- of champignonroomsaus*	**29,95 / pers**
Pata Negra rugfilet *met wildgarnituur en grand-veneursaus*	**28,95 / pers**
Gevulde parelhoen suprême *met wildgarnituur en druivensaus*	**25,95 / pers**
Hertenkalffilet *met wildgarnituur en grand-veneursaus*	**30,95 / pers**
Varkenshaasje *met wintergroenten, peper- of champignonroomsaus*	**26,95 / pers**
Gevulde kalkoenrollade *met wildgarnituur en druivensaus*	**25,95 / pers**
Lamskroon *met wintergroenten en graanmosterdsaus*	**29,95 / pers**
Eendenborstfilet *met wildgarnituur en appelsiensaus van het huis*	**27,95 / pers**

VIS

VANAF 2 PERSONEN

Kwartet van tongrolletjes **30,95 / pers**

Scampi diabolique (12 st) **24,95 / pers**

Gebakken zalm **29,00 / pers**

met een zachte kervel-spinaziesaus, fijne beukenzwammetjes en groene aspergepunten

Kabeljauwhaasje **31,00 / pers**

met prei en zeekraal in een romige kreeftensaus, afgewerkt met grijze garnalen

Bij al onze warme hoofdschotels met vlees of vis kies je uit **kroketten (5 st), puree (200 g), gratin (200 g) of amandelkroketjes (7 st)**. Groenten en sauzen die bij een hoofdschotel horen, passen we niet aan.

VEGGIE

VANAF 2 PERSONEN

Royaal gevulde pasta **21,00 / pers**

met topping van boschampignons en kaas

KINDERGERECHTEN

Gehaktballetjes met kriekjes **10,95 / pers**

Gehaktballetjes met tomatensaus **10,95 / pers**

met puree



ZELFBEREIDE HOOFDSCHOTEL

Onze eigen bereide hoofdgerechten, los verkrijgbaar in doosverpakking, zonder garnituur

Kippenstoofpotje van de chef	**26,40 / kg**
Wildstoofpotje van hert	**39,60 / kg**
Kalfsblanquette	**34,80 / kg**
Videevulling	**22,84 / kg**
Normandisch vispannetje	**39,66 / kg**
Kalkoenstoofpotje van de chef	**26,43 / kg**
Konijn met bier (per bil, met saus)	**35,62 / kg**
Bereid stoofvlees	**26,43 / kg**
Kalkoentournedos	**27,44 / kg**
Gevulde kalkoenrollade in tranches	**28,86 / kg**
Kalkoengebraad in tranches	**25,59 / kg**
Gevulde kalkoen, in zijn geheel gebakken, in tranches	**34,35 / kg**
Gevulde parelhoen suprême in tranches	**34,81 / kg**

Bij de laatste vijf gerechten kies je een saus naar keuze (zie 'Sauzen om op te warmen')

KAASSCHOTEL

VANAF 4 PERSONEN

Een assortiment kaas, mooi gepresenteerd met noten, druiven en diverse garnituren

Hoofdgerecht (250 g)	**19,95 / pers**
Dessert (150 g)	**16,50 / pers**



KOUDE BUFFETSCHOTEL

VANAF 4 PERSONEN

Feestbuffet	**38,95 / pers**

Asperge-hamrolletjes, tomaat-garnaal, gerookte forel, zalm belle-vue, gerookte zalm, varkensgebraad, Berlaars gebraad, rosbief, meloen met Gandaham, gevulde eitjes, aardappelsalade, pastasalade, groentenkrans, cocktailsaus en tartaar

KERSTSPECIAL

OM ZELF TE BRADEN

Rijkelijk gevulde kalkoen (min. 3,5 kg / st)	**25,49 / kg**
Gevulde parelhoen suprême (± 250 g / st)	**26,76 / kg**
Gevulde kalkoenrollade	**24,05 / kg**
Gevulde kip (vanaf 4 pers.)	**22,14 / kg**
Kalkoengebraad	**21,38 / kg**

SAUZEN OM OP TE WARMEN

Peperroomsaus	**17,99 / kg**
Champignonroomsaus	**17,99 / kg**
Béarnaisesaus	**25,91 / kg**
Druivensaus	**22,97 / kg**
Grand-veneursaus (wildsaus)	**24,41 / kg**
Appelsiensaus van het huis (bruin)	**21,54 / kg**
Graanmosterdsaus	**17,99 / kg**
Vleesjus	**17,99 / kg**
Appelsienconfijtsaus	**21,54 / kg**
Romige kreeftensaus	**28,95 / kg**

ZELFBEREIDE SAUZEN

Cocktail-, curry-, tartaar- en looksaus	**3,50 / st**
Zigeuner- en barbecuesaus	**3,80 / st**





AFZONDERLIJK TE VERKRIJGEN

Verse airfryerkroket	**0,56 / st**
Videekoekje	**2,50 / st**
Aardappelgratin	**15,08 / kg**
Aardappelpuree	**11,98 / kg**
Aardappelkroket	**0,56 / st**
Amandelkroket	**0,57 / st**
Zoete-aardappelkroket	**0,65 / st**
Bakaardappeltjes	**17,04 / kg**
Aardappelsalade	**19,99 / kg**
Pasta Rosso	**16,35 / kg**
Pasta Verde	**16,35 / kg**
Dagverse koude groentenschotel	**8,95 / pers**
Tomaat brunoise	**23,35 / kg**
Tip: serveer als bruschetta	
Wildgarnituur (300 g / pers)	**9,50 / pers**
Gebruind witloof, spruitjes met spek, schorseneren, rode kool en appeltjes met veenbessen	
Wintergroenten (300 g / pers)	**8,95 / pers**
Boontjes met spek, gebruind witloof, gestoofde worteltjes en spruitjes	
Appeltjes met veenbessen	**28,83 / kg**
Peertjes in passievruchtensaus	**30,55 / kg**
Rode kool met appeltjes	**14,92 / kg**
Raclettekaas (3 soorten)	**47,86 / kg**
Comté 18 maanden	**64,75 / kg**
Comté 24 maanden	**70,18 / kg**
Gerookte eendenborst	**50,46 / kg**
Grijze garnaaltjes	**dagprijs**

MET VRIENDEN EN FAMILIE

GEZELLIG TAFELEN

GOURMET & STEENGRILL

Steengrillvlees **14,95 / pers**
Rundstournedos, varkenshaasje, kipfilet, keurprimeur, lamskotelet, kalfsworstje, hamburger

Gourmet **15,50 / pers**
Rundstournedos, varkenshaasje, kipfilet, kalkoensaté, cordon bleu, keurmedaillon, worstje, bakaardappeltjes en verse champignons

Tip: serveer met raclettekaas (zie bij afzonderlijk te verkrijgen)

Kindergourmet **7,50 / pers**
Kipfilet, worstje, hamburger, kalkoenspiesje

Visgourmet **29,95 / pers**
Zalm, kabeljauw, gamba, scampispies, sint-jacobsvrucht, kibbeling, tonijn met sesam, bakaardappeltjes en verse champignons

Veggiegourmet **14,95 / pers**
Bloemkool-kaasburger, falafelspiesje, gekruide veggieworstjes, groentenburger, maïskolfje, rösti, groentenrolletje, raclettekaas, krieltjes en champignons

FONDUE

Fondueschotel van het huis **14,95 / pers**
Rund, kalf, kalkoen, spekballetjes en kruidenballetjes

Fondue Royal **20,95 / pers**
Rund, kalf, kalkoen, spekballetjes en kruidenballetjes, aangevuld met hertenkalf, everzwijn en lam

Kinderfondue **7,50 / pers**
Spekballetjes, kruidenballetjes en kippenblokjes

Spekballetjes voor fondue **19,10 / kg**

Kruidenballetjes voor fondue **19,10 / kg**



OP DE TAFELGRILL

Winterbarbecue **29,50 / pers**

Een assortiment kleine vleesjes om te bakken op een tafelbarbecue: tournedos van everzwijn, hert, Pata Negra en rund, mini-kalfsworstjes, 4 weken gerijpt rund en lamsfiletje

Teppanyaki **22,95 / pers**

Letterlijk: grillen op de bakplaat. Steak, eend, kipfilet, lamsfilet, braadworstje, rundsburger, zalm, scampi, ananas met kaneel, bakaardappeltjes en verse champignons

WOK

French scampi	**47,82 / kg**
Lamsbacchus	**34,05 / kg**
Varkenshaasje van de chef	**27,09 / kg**
Kippengyros	**22,20 / kg**
Kampioenenreepjes	**28,93 / kg**

DESSERT

150 ML PER PORTIE

Chocomousse	**3,90 / st**
Mascarponecrème orange	**4,15 / st**
Tiramisu	**3,90 / st**
Witte rijstpap met kriekjes	**4,15 / st**
Gele rijstpap	**4,15 / st**



VOOR DE HOBBYKOKS

RUND	Rosbief, entrecôte, côte à l'os, chateaubriand, tournedos, rundstong, filet pur, 4 weken gerijpt vlees, Simmentaler-, Holsteiner-, Argentijnse-, Toscaanse- en Ierse entrecôte/zesrib
KALF	Kalfsgebraad, kalfskotelet, medaillons, zwezeriken, tong, ossobuco, kalfsfilet
VARKEN	Varkenshaas, medaillons, gebraad, Pata Negra, speenvarkenfilet, Duroc d'Olives, Zweeds varkenskroontje, Gaasterland mignonette
LAM	Lamsbout, lamszadel, lamsfilet, lamskotelet, lamskroon
GEVOGELTE	Kip, kalkoen, parelhoen, kwartel, kalkoenlapje, kipfilet, Mechelse koekoek, zwartpootkip, Bresse-kip, hoevekip, maïskip, kalkoenvulling, kalkoengebraad
WILD	Everzwijnfilet, hertenfilet, hertengebraad, hazenrug, reefilet, patrijs, eendenfilet, fazantenhaan en -hen, wildragout, everzwijnragout en wildzwijnfilet

TOPKWALITEIT VAN VERS VLEES. BESTEL TIJDIG!



BESTELFORMULIER

Volgnummer: .....
in te vullen door Keurslager

JOUW GEGEVENS

Naam: _____ Voornaam: _____

Adres: _____

_____

Tel: _____ Gsm: _____

E-mailadres: _____

Datum afhaling: _____ Uur afhaling: _____

AFHALEN IN ☐ Berlaar ☐ Putte

JOUW BESTELLING

AANTAL	PRODUCT

OPMERKINGEN

_____

_____

Winkelbediende (in te vullen door Keurslager): _____



FEESTDAGEN

OPENINGSUREN

BERLAAR

Stationsstraat 95, 2590 Berlaar
03 482 10 82 · info@keurslagerberlaar.be

Di 15/12	8u30 – 18u
Wo 16/12	8u30 – 18u
Do 17/12	8u30 – 18u
Vr 18/12	8u30 – 18u
Za 19/12	8u30 – 16u
Di 22/12	8u30 – 18u
Wo 23/12	8u30 – 18u
Do 24/12	8u30 – 13u
Vr 25/12	10u – 11u afh.
Za 26/12	8u30 – 16u
Di 29/12	8u30 – 18u
Wo 30/12	8u30 – 18u
Do 31/12	8u30 – 13u
Vr 1/1 t.e.m. Ma 4/1	gesloten

PUTTE

Mechelbaan 416a, 2580 Putte
015 34 78 74 · info@keurslagerputte.be

Di 15/12	9u – 18u
Wo 16/12	9u – 18u
Do 17/12	9u – 18u
Vr 18/12	9u – 18u
Za 19/12	8u30 – 15u
Di 22/12	9u – 18u
Wo 23/12	9u – 18u
Do 24/12	9u – 13u
Vr 25/12	10u – 11u afh.
Za 26/12	8u30 – 15u
Di 29/12	9u – 18u
Wo 30/12	9u – 18u
Do 31/12	9u – 13u
Vr 1/1 t.e.m. Ma 4/1	gesloten

SMAAKVOL GEMAK VOOR EEN ZORGELOOS FEEST