KEURSLAGER XANDER

Traiteurfolder



OPENINGSUREN

Maandag dinsdag woensdag vrijdag: 8.30 - 18.00 uur

Zaterdag : 07.30 – 17.00 uur

Donderdag en zondag sluitingsdag

APERITIEF

KOUD

-	Gevulde borrelglaasjes assortiment	€ 2.95 st.
-	Toastjes assortiment	€ 1.75 st.
-	Verrassingsbrood	€ 65.00 st.
-	Mini belegde broodjes	€ 1.75 st.
-	Mini belegde broodjes met groentjes	€ 1.95 st.
-	Lepelhapjes assortiment	€ 2.50 st.
-	Groentjes in dipsausjes (min. 4 personen)	€ 6,50 p.p.
-	Tapasschotel vanaf 4 personen	€ 10.50 p.p.
-	Mozzarellabolletje met zongedroogde tomaat	€ 1.60 st.
-	Oosterse balletjes	€ 18.49/kg
-	Mini cocktailsaté	€ 25.45/kg
-	Mini kippensalami's	€ 35.89/kg
-	Peppadew met roomkaas	€ 29.50/kg
-	Groene olijven zonder pit	€ 28.50/kg

WARM

-	Huisgemaakte hapjes (assortiment volgens aantal stuks)	€ 1.20 st.
-	Mini rundssaté / kalkoensaté / varkenshaasje saté	€ 2.20 st.
-	Scampi met gerookt spek	€ 2.50 st.
-	Mini spare-ribs	€ 16.85/kg
-	Apérosticks (kippenvleugels)	€ 14.50/kg
-	Spiesje Kat. worst/kippengrill	€ 1.50 st.
-	Aperitiefsoepje	€ 5.50/liter

KEURSLAGER

VOORGERECHTEN

KOUD *Prijzen worden per persoon aangeduid*

- Meloen met Italiaanse ham € 10.50
- Krabcocktail € 14.50
- Garnaalcocktail € 15.50
- Carpaccio van rundsfilet gegarneerd met zongedroogde tomaatjes, parmezaanse schilfers, gemengde sla en basilicumvinaigrette € 12.95
- Duo van carpaccio en tomaat mozzarella: van rundsfilet en Italiaanse tomaten en buffelmozzarella € 12.95
- Vitello tonato € 13.95
- Cocktail maison met vis: zalm, kabeljauw, rivierkreeft, garnaal en scampi afgewerkt met cocktailsaus € 11.50
- Cocktail italiaans: Italiaanse ham, pancettasnippers, zongedroogde tomaatjes, mozarellastukjes afgewerkt met pestodressing € 11.50

WARM

- Kaashoorn of zalmhoorn € 2.50 / € 4.00
- Huisbereide kaas- of garnaalkroket € 2.20 / € 5.90
- Scampi in Italiaanse kruidensaus € 11.95
- Scampi jaipur met groentjes (zachte curry) € 11.95
- Scampi van het huis (kruidensaus) € 11.95
- Scampi van de chef (kreeftensaus, julienne en garnaaltjes) € 11.95
- Scampi diablo (pikant roomsausje) € 11.95
- Vispannetje jaipur (zachte curry en julienne) € 13.95
- Vispannetje op Normandische wijze (witte wijnsaus, mossel en garnaaltjes) € 13.95
- Vispannetje van het huis (kruidensaus en julienne) € 13.95
- Vispannetje van de chef (kreeftensaus, julienne en garnaaltjes) € 13.95
- Tongrolletjes jaipur (zachte currysaus met prei en garnaaltjes) € 12.95
- Tongrolletjes op Normandische wijze (witte wijnsaus en mossel) € 12.95
- Tongrolletjes in witte wijnsaus € 12.95
- Tongrolletjes duglérésaus (getomateerde vissaus met fijne kruiden) € 12.95

SOEPEN

Tomatengroentensoep kippenbouillon met groenten, heldere rundsbouillon met groenten, kervelsoep, minestronesoep, paprikasoep, Franse peultjessoep, groenten, preisoep € 5.00/liter

Kippencrèmesoep, tomatenroomsoep, aspergeroomsoep, tomaat-pompoensoep, cressonroomsoep, pompoensoep, wortelpaprikaroomsoep, florentijnse, andalouse, wortelcurrysoep, courgettekomkommersoep, broccolicrèmesoep, rode thaise currysoep € 5.50/liter

Belgische witloofroomsoep, boschampignonroomsoep, agnes sorelsoep € 6.00/liter

HOOFDGERECHTEN

Met vis + Aardappelpuree *Prijzen worden per persoon aangeduid*

-	Tongrolletjes Normandische wijze (witte wijnsaus, mossel, paling en garnaaltjes)	€ 19.95
-	Tongrolletjes duglérésaus (getomateerde vissaus met fijne kruiden)	€ 19.95
-	Tongrolletjes in nantuasaus (rivierkreeftjes en julienne)	€ 19.95
-	Zalmfilet in dilleroom	€ 20.95
-	Zalmfilet in boter en limoen afgewerkt met tomaat, bieslook en garnaal	€ 20.95
-	Duo van zalm en tongrolletjes in bearnaisesausje	€ 19.95
-	Duo van zalm en tongrolletjes in saffraansausje	€ 19.95
-	Vispannetje jaipur (zachte curry) afgewerkt met fijne snippergroentjes	€ 19.95
-	Vispannetje van de Chef (kreeftensaus, julienne en garnaaltjes)	€ 19.95
-	Vispannetje van het huis (kruidensaus en julienne)	€ 19.95
-	Trio van vis in witte wijnsaus met scampi, garnaaltjes en juliennegroentjes	€ 20.95
-	Paling in 't groen	€ 20.95
-	Scampi van de chef (kreeftensaus)	€ 20.95
-	Scampi jaipur (zachte curry) met groentjes	€ 20.95
-	Scampi diablo (pikante tomatensaus)	€ 20.95
-	Scampi van het huis (kruidensaus en julienne)	€ 20.95
-	Kabeljauw in preiroomsausje	€ 20.95
-	Kabeljauwhaasje dijonaise (mosterdsausje en julienne)	€ 20.95
-	Kabeljauwhaasje hollandaisesaus	€ 20.95

Indien u graag een gerechtje heeft met een andere saus, vraag het gerust.

Met vlees + kroketjes of gratinaardappeltjes. *Prijzen worden per persoon aangeduid*

-	Varkenshaasje met saus naar keuze*	€19.95
-	Gevuld varkenshaasje met zongedroogde tomaatjes, olijven en Italiaanse kruiden, omwikkeld met gerookt spek, Italiaanse saus	€ 20.95
-	Kalkoengebraad met saus naar keuze*	€ 18.95
-	Kalkoen van de jager	€ 18.95
-	Italiaanse kalkoenragout	€ 18.95
-	Varkensgebraad met saus naar keuze*	€ 18.95
-	Kipfilet jardinière	€ 18.95
-	Kipflet zoetzuur	€ 18.95
-	Eendenborstfilet in mosterdroom	€ 19.95
-	Mechelse koekoek met calvados	€ 19.95
-	Mechelse koekoek met rode pesto	€ 19.95
-	Varkenswangen van de chef	€ 19.95

Indien u graag een gerechtje heeft met een andere saus, vraag het gerust.

Sauzen:

* Champignonsaus, peperroom, mosterdroom, portosaus, wildsaus, appelsien (seizoen) druiven, duglérésaus, jagersaus, provencaalse, bruine jussaus, Calvados, witte wijn, bearnaise, poivrade, boschampignon, boter-limoen, rode pesto, dijonaise,… € 15.50/ liter

Alle sauzen zijn apart per liter te verkrijgen.
Had U iets anders in gedachten ? Vraag het ons !!!

STOVERIJEN EN GERECHTEN PER KG

Ideaal voor kookzak! Vraag uitleg.

- Videevulling	€ 18.49/kg
- Kalfsblanquette	€ 25.50/kg
- Kalfsgoulash	€ 25.50/kg
- Kalfsfricassee	€ 25.50/kg
- Vis vol au vent	€ 24.50/kg
- Rundsstoofvlees	€ 19.99/kg
- Kalkoenragout	€ 23.50/kg
- Kippenstoofpotje	€ 23.50/kg
- Konijnenbillen met bruine bier	€ 22.00/kg
- Ossetong in madeira	€ 19.50/kg
- Lamsnavarin	€ 22.00/kg
- Lamscurry	€ 22.00/kg
- Varkenswangen van de chef	€ 21.50/kg

KOUDE BUFFETTEN EN KOUDE SCHOTELS

BUFFET 1

- Vers gekookte zalm met groentenkrans
- Rosbief en hespenrol met groentengarnituur
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gevuld roomeitje
- Kalkoenfiletgebraad met vers fruit
- Bijhorende sausjes (tartaar en cocktail) € 29.50 p.p. min. 6 pers.

BUFFET 2

- Vers gekookte zalm en forelfilet met groentenkrans
- Rosbief, gebraad en hespenrol met groentengarnituur
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gevuld roomeitje
- Kalkoenfiletgebraad met vers fruit
- Kaasplank van de chef
- Bijhorende sausjes (tartaar en cocktail) € 32.95 p.p. min. 6 pers.

BUFFET 3

- Meloen met Parma
- Krab- of garnaalcocktail
- Gerookte zalm, gerookte forelfilet met groentenkrans
- Rosbief, gebraad en hespenrol met groentengarnituur
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gevuld roomeitje
- Kalkoenfiletgebraad met vers fruit
- Kaasplank van de chef
- Bijhorende sausjes (tartaar en cocktail) € 34.50 p.p. min. 10 pers.

TOPPER!! ITALIAANS BUFFET

- Rundscarpaccio
- Vitello tonato
- Meloen met Italiaanse bergham
- Gerookte zalm
- Tomaat mozarella
- Gevogeltecarpaccio
- 2 soorten pastasalades en brood € 29.50 p.p. min.4 pers.

LOSSE SCHOTELS (met groentengarnituur, zonder sausjes, apart te verkrijgen)

- Vleesschotel: varkensgebraad, rosbief, kalkoengebraad, hespenrol, tomaat garnaal en eitje € 21.95
- Visschotel: gekookte zalm, gerookte zalm en gerookte forelfilet, scampi, tomaat garnaal en eitje € 25.50
- Gemengde schotel: varkensgebraad, rosbief, gekookte zalm, gerookte forelfilet, tomaat garnaal en eitje € 24.00
- Fruitschotel: kalkoen- of varkensgebraad met vers fruit € 20.50
- Noorse visschotel: gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, tomaat garnaal, eitje € 27.50

Alle buffetten kunnen aangepast worden. Vraag ernaar !

WARME BUFFETTEN

Warm pastabuffet I *vanaf 10 personen (ruim 500gr. pastagerechten per persoon)* € 32.00 p.p.

- Tomaat mozarella met gemengde sla afgewerkt met Italiaanse vinaigrette
- Tagiatelli met gerookte zalm, scampi en garnaal in een roomsausje
- Penne l'arribiatta (pikante saus)
- Lasagne van de chef
- Macaroni met kaas en hesp
- Huisgemaakte tiramisu

Warm pastabuffet II *vanaf 15 personen* € 36.50 p.p.

- Tomaat mozzarella met gemengde sla afgewerkt met Italiaanse vinaigrette
- Meloen met Italiaanse ham of Vitello Tonato
- Tagliatelli met gerookte zalm, scampi en garnaal in een roomsausje
- Penne l'arribiatta (pikante saus)
- Tortellini ventura (groenten en pesto)
- Lasagne van de chef
- Spirelli met kippenblokjes in curry
- Huisgemaakte tiramisu

Warm buffet luxe *vanaf 10 personen* € 35.00 p.p.

- 1 soep naar keuze
- Kippenfilet met saus naar keuze
- Kalkoen met saus naar keuze
- Tongrolletjes in witte wijnsaus
- 3 soorten warme groentjes (wortelen, boontjes en witloof)
- Aardappelpuree of gratin aardappelen
- Huisgemaakte chocolademousse en tiramisu

Warm buffet grand luxe *vanaf 10 personen* € 39.00 p.p.

- 1 soep naar keuze
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Vispannetje van het huis
- Kalfsblanquette of vidévuling
- 3 soorten warme groentjes (wortelen, boontjes en witloof)
- Aardappelpuree of gratin aardappelen
- Huisgemaakte chocolademousse en tiramisu

Supplementen :

- Aardappelsla	€ 2.20
- Pastasla	€ 2.20
- Broodassortiment klein	€ 2.40
- Broodassortiment groot	€ 3.10

GEMENGDE BUFFETTEN

koud en warm

Buffet k – w traditioneel *vanaf 15 pers.* € 36.50 p.p.

- 1 soep naar keuze
- Kalkoengebraad en hespenrol met groentengarnituur, gevuld roomeitje, perzik met tonijn
- Kalfsstoverij naar keuze
- Kip of kalkoen met saus naar keuze
- Aardappelpuree of gratin aardappeltjes
- Aardappelsla, pastasla, komkommer, tomaat en 2 koude sausjes
- Huisgemaakte chocolademousse en tiramisu

Buffet k – w speciaal *vanaf 15 pers.* € 39.00 p.p.

- 1 soep naar keuze
- Kalkoengebraad, tomaat gevuld met grijze garnalen, gevuld roomeitje, hespenrolletje en groentenkrans
- Varkenshaasje of kalkoenhaasje met saus naar keuze met julienne
- Vispannetje van het huis of tongrolletjes op Normandische wijze
- Gratin aardappeltjes en aardappelpuree
- Aardappelsla, pastasla, komkommer, tomaat en 2 koude sausjes
- Duo van dessert

Buffet k – w breugeltafel basis € 28.00 p.p.

- 1 soep naar keuze
- Zwarte en witte pensen met appelmoes
- Frikadellen met kriekjes
- Charcuterieschotel: boerenbrood, boerenhesp, Ardeense hesp, boerenkop, met mosterd, paté, Ardeense salami, Katelijnse worst…
- Breugeltaart
- Rijstpap
- Pannenkoeken

Extra te bestellen bij breugeltafel Prijs op aanvraag

- Gebakken kippenboutjes
- Gebakken spareribs
- Bereid rundsstoofvlees of kalfsstoverij
- Wortelstamppot of spinaziepuree
- Boerestomp met spek

U kan altijd vrijblijvend andere buffetten laten samenstellen.

KAAS OF VLEESSCHOTEL (panaché)

Luxe kaasschotel vanaf 4 personen
Alle soorten: harde, half zachte, zachte, geitenkaas en speciale kazen versneden en gepresenteerd op schotel versierd met vers fruit, noten en gedroogde vruchten. (Aanbod volgens assortiment)

	Dessert	€ 17.00 p.p.
	Hoofdschotel	€ 19.00 p.p.

Luxe vleesschotel vanaf 4 personen
Alle soorten vleeswaren van het huis gepresenteerd en afgewerkt met vers fruit en groentjes.

	Hoofdschotel	€ 19.00 p.p.

Luxe vlees- en kaasschotel vanaf 6 personen

Combinatie van vleeswaren en kaas.	Hoofdschotel	€ 20.50 p.p.

Broodassortiment klein	€ 2.40 p.p.
Broodassortiment groot	€ 3.10 p.p.

BRUNCH

BRUNCH (vanaf 10 personen)

- Assortiment mini hotelbroodjes en mini koffiekoekjes
- Panaché van fijne vleeswaren en franse kazen
- Schotel met vers fruit
- 2 warme gerechten te kiezen uit:
- Visvidé of varkenshaasje met saus naar keuze
- Kip of kalkoen met saus naar keuze
- Waaier van kleine desserts € 32.95 p.p.

EXTRA MOGELIJKHEID TE BESTELLEN BIJ BRUNCH Prijs op aanvraag

- Soep naar keuze
- Visschotel met gerookte vissen
- Warme of koude groentjes
- Taart, huisgemaakte rijstpap, chocolademousse of tiramisu
- ….

DESSERTS VAN DE CHEF

- Huisgemaakte chocolademousse	€ 2.90
- Rijstpap van hoevemelk	€ 2.90
- Huisgemaakte tiramisu	€ 2.90
- Gebak met slagroom	€ 7.00
- Dessertenbuffet (4 stuks)	€ 9.50
- Versierde kaasschotel dessert	€ 17.00 p.p.
- Mini borrelglaasjes zoet, ideaal voor dessertenbuffet	€ 2.70
- Gevulde ananas	€ 5.75
- Gevulde meloen	€ 5.75
- Grote fruitsaté	€ 2.95
- Fruitsla	€ 4.50

FONDUE *300 gr. per persoon*

FONDUE VARIE € 12.95 p.p.
Rundstournedos, varkenshaasje, spekjes, kalkoenfilet, vinkjes en 3 soorten balletjes

FONDUE SPECIAL € 15.95 p.p.
Kalkoenfilet, rundstournedos, varkenshaasje, kalfsfilet, lamsfilet en kipfilet

FONDUE KEURSLAGER (wildseizoen) € 21.95 p.p.
Hertenkalffilet, everzwijnfilet, eendenborstfilet, kalkoenfilet, varkenshaasje, rundstournedos en kalfsfilet

KINDERFONDUE € 8.50 p.p.
Spekjes, vinkjes, balletjes, kalkoenfilet (200 gr)

ALL IN FONDUE Prijs van het vlees + € 6.50 p.p. extra
Vlees, koude groentjes en sauzen

GOURMET *350 gr. per persoon*

GOURMET BUDGET
Biefstuk, kalkoenfilet, worstje, varkenslapje, hamburger, Keurslagerskoekje € 11.95 p.p.

GOURMET VAN HET HUIS
Rundstournedos, kalfsfilet, worstje, varkensmedaillon, saté, kalkoenfilet, hamburger, mini vinkje € 16.95 p.p.

GOURMET KEURSLAGER (wildseizoen)
Hertenkalffilet, everzwijnfilet, bosduiffilet, eendenborstfilet, kalkoensaté, tournedos en kalfsfilet (assortiment wordt aangepast naargelang het aanbod) € 21.95 p.p.

KINDERGOURMET
Worstje, hamburger, kalkoenfilet en kipfilet € 8.50 p.p.

ITALIAANSE GOURMET
Loze vink met pesto, cordon bleu met italiaanse ham en kaas, italiaanse hamburger, gemarineerde steak met peper, saltimbocca, kalkoenhaasje, portobello champignons, mignonette pestocrème en italiaanse scampi € 20.95 p.p.

VEGETARISCHE GOURMET € 15.95 p.p.
2 soorten champignons, vegiburger, berloumi kaas, gebakken lookaardappeltjes en bakgroentjes

ALL IN GOURMET
Vlees, koude groentjes en sauzen Prijs van het vlees + € 6.50 p.p. extra

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI

Biefstuk, kalfslapje, lamsfilet, varkenshaasje, hamburger, worstje, BBQ spek, kippenfilet, kalkoensaté € 17.95 p.p.
gemarineerd vlees € 2.00 p.p.

ALL IN TEPPANYAKI

Vlees, koude groentjes en sauzen Prijs van het vlees + € 6.50 p.p. extra

Huur van een toestel: € 5.00 per stuk

TOPPER!!! PIZZAPARTY *(vanaf 4 personen: € 19.95 p.p.)*

Met een pizzaparty beleeft u met vrienden of familie gegarandeerd vele uurtjes tafelplezier. Centraal op de tafel staat een pizzaoven met een handgemaakte terracotta koepel.
Volledig naar wens belegt iedereen zijn eigen minipizza's met onze kraakverse ingrediënten. Verser kan u een pizza onmogelijk eten! Niemand gaat met honger van tafel!

Voor deze pizzaparty schotelen we u de allerbeste ingrediënten uit onze slagerij voor: 3 soorten tomatensaus, gemalen kaas, mozarella, Italiaanse kruiden, champignons, gerookt spek, fijngesneden kippenreepjes en hespenreepjes, dun gesneden chorizo, Italiaanse ham, gehakt, olijven, ajuin, mais, zongedroogde tomaatjes, snoeptomaatjes, paprika, enz...
Er zijn voorgevormde pizzabodems bij.

Huur van een pizzaoven: € 10,00/stuk
Waarborg: € 50,00/stuk

* *Deze folder is geldig vanaf september 2025 en vervangt alle voorgaande.*
* *Voor uw barbecue suggestie...*
  Vraag onze Barbecue folder!
* *Folder is niet geldig gedurende de feestmaand december.*



Stationsstraat 54 2860 Sint-Katelijne-Waver I Tel. 015/31.14.79
Keurslagerxander@telenet.be