



Lekkere feestideeën
Keurslager Bart Vingerhoets



Apero

| | |
|---|------------------|
| Kippenboutjes | € 21,85 / kg |
| Assortiment van artisanale bladerdeeghapjes <i>(mix van vis en vlees)</i> | |
| • 10 stuks | € 12,00 / portie |
| • 20 stuks | € 23,00 / portie |
| <i>10 a 12 min in voorverwarmde oven op 180°C</i> | |
| Tapasschotel | € 9,95 / pers. |
| <i>met zuiderse salami's, gedroogde hammen en olijven enz.</i> | |
| Borrelglasjes gevuld met forel of zalmousse | € 2,95 / st. |



Soepen

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Feestelijke tomatensoep met balletjes | € 5,50 / l |
| Roomsoep van Belgisch witloof | € 5,50 / l |
| Soep van kreeft en garnalen | € 13,40 / l |
| Crème agnès sore | € 6,40 / l |

Voorgerecht

| | |
|---|-----------------|
| Vitello tonato <i>rosé kalfsgebraad met fijne tonijndressing en garnituur</i> | € 13,75 / pers. |
| Zalmcocktail met garnituur | € 14,90 / pers. |
| Garnaalkroketten | € 4,95 / st. |
| Kaaskroketten | € 3,00 / st. |
| Witloof-breydelhamkroket | € 3,70 / st. |
| Wildkroket <i>hert, everzwijn, spek en champignon</i> | € 3,90 / st. |
| Fazantkroket met witloof | € 4,20 / st. |
| Kroket van scampi diabolique | € 3,70 / st. |
| Gevulde sint-jakobsschelp op traditionele wijze | € 12,95 / st. |



Hoofdgerechten

VIS

Pannetje van de visser € 22,95 / pers.
zalm, kabeljauw, tongrolletjes, scampi, sint-jakobsvrucht, grijze garnalen en aardappelpuree

VLEES

Kalkoenfilet € 18,90 / pers.
met zachte vleesjus & champignonsaus en wintergroenten

Gevulde kalkoenrollade € 19,95 / pers.
met calvadossaus en stukjes appel, appel met veenbessen en wintergroenten

Suprême van Mechelse koekoek € 19,95 / pers.
gevuld met feestelijk kalfsgehakt met wintergroenten en calvadossaus

Chateaubriand € 23,75 / pers.
met vleesjus en wintergroenten

Wildstoofpotje van hert € 23,95 / pers.
met wintergroenten en appel met veenbessen

Hertenkalfilet 'met grand veneur saus' € 27,95 / pers.
wintergroenten en appel met veenbessen



Wintergroenten

Gebruind witloof
Gestoofde wortelen
Boontjes met spek

Alle hierboven vermelde vleesgerechten zijn voorzien van aardappelgratin (300 g) of kroketten (7 stuks per persoon)



HOE OP TE WARMEN?

Verwarm de oven voor op 220°C en plaats de gerechten in de oven. Verminder de temperatuur tot 190°C en laat de gerechten ongeveer 20 - 25 min. opwarmen, afhankelijk van het gerecht. We zullen overigens op alle gerechten de opwarmtips mededelen zodat jullie gerechten een perfecte gaartijd hebben.



Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1 | € 29,95 / pers.
vanaf 2 personen

Tomatenroomsoep met balletjes

&

Vidé van hoevekip

&

Kalkoenfilet met vleesjus, gestoofde wortelen,
spruitjes met spek en kroketten



Feestmenu 2 | € 32,75 / pers.
vanaf 2 personen

Zalmcocktail

&

Agnès sorel soep

&

Wildstoofpotje van hert met wintergroenten
en kroketten



Traditiegetrouw

Rijkelijk gevulde kalkoen (vanaf 6 personen) € 25,95 / kg
enkel te verkrijgen met Kerstmis

Gevulde babykalkoen (4 tot 6 personen) € 25,95 / kg
enkel te verkrijgen met Kerstmis

Gevulde kalkoenrollade € 25,85 / kg

- Konijnenfilet met St. Bernardus bier
- Bereide kalfsfricassee
- Kalkoenstoofpotje
- Kippenblokjes of kalkoenblokjes in champignonsaus
- Wildstoofpotje van hert
- Vidéevulling



Garnituren

Dagverse groenteschotel, pasta en aardappelsalade € 7,40 / pers.

Warm groentepakket € 7,50 / pers.

gebruind witloof, boontjes met spek en gestoofde wortelen

Appel met veenbessen € 2,95 / st.

Koude sauzen € 1,95 / potje

curry, barbecue, look, zigeuner, tartaar, cocktail en bearnaise

Saus om op te warmen € 14,85 / kg

peper, champignon, appelsien, bearnaise en grand veneur

Glutenvrije champignon- en pepersaus te verkrijgen (tijdig te bestellen)

Aardappelvarianten

Aardappelgratin € 12,70 / kg

Aardappelpuree € 11,25 / kg

Wortelpuree € 12,50 / kg

Kroketten € 0,45 / st.

Aardappelsalade € 10,40 / kg



Gezellig tafelen

vanaf 2 personen

- Gemengde fondueschotel** € 14,60 / pers.
malse blokjes van rundstournedos, Duroc d'Olives varken, gemarineerde kipfilet, spek- en gehaktballetjes
- Fondueschotel van de chef** € 16,95 / pers.
inhoud gemengde fondueschotel, maar aangevuld met hertenkalf en lamsfilet
- Gourmet** € 15,45 / pers.
rundstournedos, keurworstje, schnitzel, varkensmedaillon, hamburger, kipfilet en kalfsburger
- Gourmet of steengrill van het huis** € 17,85 / pers.
tournedos, varkensmedaillon, kipfilet, schnitzel, keurworstje, kippenkoekje, lamsfilet, kalfslapje en scampi
- Gourmet finesse** € 19,45 / pers.
rundstournedos, hertenfilet, varkensmedaillon, kippenkoekje, lamskroon, kalfstournedos, keurworstje en kipfilet
- Kindergourmet** € 7,80 / pers.
kipfilet, worstje, hamburger en kalkoenspiesje
- Kinderfondue** € 7,10 / pers.
kip, kalkoen, balletjes
- Extra fondueballetjes** € 17,50 / kg
- Wok (vanaf 4 personen)** € 26,40 / pers.
Oosters roerbakken met westerse gerechten: scampi diabolique met pasta, Indische kip met curry, kokosroom en rijst, Bacchus schotel met roomsaus en pasta, pekingkalkoenreepjes met zoetzure saus en rijst, Chinese runderlapjes met zachte bearnaisesaus en pasta

In deze tijden is wokken een hele nieuwe en fijne manier van tafelen: gezellig, gemakkelijk en lekker. U kan genieten van uitgebreide en gevarieerde gerechten waarbij u niet van tafel hoeft te gaan en alles op uw eigen tempo kan bereiden.



Grill
Fondue
Gourmet

Buffetten en schotels

Formule 1 (min. 4 pers.)

€ 29,90 / pers.

tomaat-garnaal, gevulde perzik met tonijn, gepocheerde Noorse zalm, varkensgebraad, gevulde kalkoenfilet, hoeve-ham met asperges, gevuld eitje, Katelijne groenten, aardappelsalade en sauzen

Gevarieerde charcuterieschotel (min. 4 pers.)

€ 14,15 / pers.

krabsalade, kip van de chef, hespensalade, gehaktbrood, filet d'anvers, stukje fijne paté, kippenwit, parmaham, domschinken, Italiaanse salami & Ardeense hesp



Kaas & dessert

KAASSCHOTEL

Assortiment mooi gerijpte kazen, rijkelijk versierd met nootjes, druifjes en diverse garnituren

Hoofdgerecht

€ 16,95 / pers.

Dessert

€ 15,25 / pers.

DESSERT

Chocomousse

€ 2,95 / st.

Rijstpap

€ 2,50 / st.

Tiramisu

€ 3,10 / st.



Beste klant,

Bestellen kan via de webshop, per telefoon of in de winkel. Hierbij zal u per mail een bevestiging ontvangen met uw bestelnummer. Deze dient u mee te nemen op moment van afhaling.

Afhaalmomenten

Alle fondue-, gourmet-, steengrill-, en wokschotels afhalen in de voormiddag

Warme gerechten vanaf 13u00

Koud buffetschotels vanaf 14u00

!!Om misverstanden te vermijden, worden er geen wijzigingen aan ons assortiment gedaan!!

Bestellingen voor Kerstmis tot en met zaterdag 21 december.

Bestellingen voor eindjaar tot en met zaterdag 28 december.

Bij het afhalen van de bestellingen wordt er in sommige gevallen een waarborg gerekend voor het leeggoed. Wanneer u deze terugbrengt ontvangt u een waardebon die u kan gebruiken in de winkel. De waarborg wordt niet contant uitbetaald.

Bekijk onze website en webshop

www.keurslager-bartvingerhoets.be

<https://webshop.keurslager-bartvingerhoets.be/be-nl/>

**Wij wensen u alvast een
zalig kerstfeest en een voorspoedig 2025!**

Keurslager Bart, Anne, Menalie en het ganse team





Keurslager *Vingerhoets Bart*

Liersesteenweg 92 - 2800 Mechelen

Tel. 015 20 50 58

bart.vingerhoets4@telenet.be

OPENINGSUREN:

Dinsdag , donderdag, vrijdag van 08u00 tot 18u00 doorlopend open

Woensdag van 08u00 - 13u00 open

Zaterdag: 08u00 - 14u00

Zondag en maandag gesloten

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

| | |
|---|---|
| Maandag 23 december | gesloten |
| Afhalen van bestellingen ENKEL vers vlees mogelijk tussen 16u00 17u00 (geen charcuterie!) | |
| Dinsdag 24 december | open van 8u00 - 16u00 |
| Woensdag 25 december | enkel afhalen van bestellingen tussen 10u00 – 11u30 |
| Donderdag 26 december | open van 11u30 -18u00 |
| Vrijdag 27 december | open van 8u00 – 18u00 |
| Zaterdag 28 december | open van 8u00 -14u00 |
| Zondag 29 december | gesloten |
| Maandag 30 december | gesloten |
| Dinsdag 31 december | open van 08u00 - 15u00 |
| Woensdag 1 januari | enkel afhalen van bestellingen tussen 11u00 – 12u00 |
| Donderdag 2 januari | GESLOTEN |
| Vrijdag 3 januari | open van 9u30 – 18u00 |
| Zaterdag 4 januari | open van 8u00 – 14u00 |