



Lekkere feestideeën

Keurslager Vingerhoets



Keurslager Bart Vingerhoets

40 jaar dankbaarheid – een laatste kerst samen

Lieve klanten,

Deze kerst voelt voor ons heel bijzonder.

Na 40 jaar passie en vakmanschap sluiten wij op zaterdag 27 december voorgoed de deuren van onze Keurslagerij.

Wat ooit begon met een droom en de steun van onze familie, groeide uit tot een warme plek waar we samen met jullie – onze klanten – zoveel mooie momenten mochten delen.

We zijn dankbaar voor jullie vertrouwen, voor de vele feesttafels waar onze gerechten een plaats kregen en voor de trouw waarmee jullie ons al die jaren hebben gesteund.

Kerstmis is hét moment om samen te genieten van gezelligheid, warmte en heerlijk eten. Met hart en ziel bereiden wij dit jaar onze laatste feestgerechten, zodat jullie tafels gevuld zijn met kwaliteit, smaak en traditie. Laten we er samen nog één keer een onvergetelijke feestperiode van maken.

*Vanuit ons hart wensen wij jullie een zalige Kerst,
een sprankelend eindejaar en een gelukkig, gezond 2026.*

Dankjewel om 40 jaar lang deel te zijn geweest van ons verhaal.

Team Vingerhoets

Aperitiefhapjes

Assortiment van artisanale bladerdeeghapjes
(mix van vis en vlees)

10 stuks

€ 12,00 / portie

20 stuks

€ 23,00 / portie

10 à 12 min. in voorverwarmde oven op 180°C

Borrelglaasjes gevuld met forel of zalmousse

€ 3,10 / st.

Soepen

Feestelijke tomatensoep met balletjes

€ 5,50 / l

Aspergeroomsoep

€ 5,50 / l

Voorgerechten

Vitello tonato,

rosé kalfsgebraad met fijne tonijndressing en garnituur

€ 13,75 / pers.

Garnaalkroketten

€ 4,95 / st.

Kaaskroketten

€ 3,00 / st.

Wild (hert, everzwijn, spek en champignon)

€ 3,90 / st.

Gevulde sint-jakobsschelp op traditionele wijze

€ 12,95 / st.

Traditiegetrouw

Rijkelijk gevulde kalkoen (vanaf 6 personen)

€ 25,95 / kg

Gevulde babykalkoen (4 tot 6 personen)

€ 25,95 / kg

Gevulde kalkoenrollade

€ 25,85 / kg



Hoofdgerechten

VIS

Pannetje van de visser

zalm, kabeljauw, tongrolletjes, scampi, sint-jakobsvrucht, grijze garnalen en aardappelpuree

€ 22,95 / pers.

VLEES

Kalkoenfilet met champignonsaus en wintergroenten

€ 19,35 / pers.

Gevulde kalkoenrollade

met calvadossaus en stukjes appel, appel met veenbessen en wintergroenten

€ 19,95 / pers.

Wildstoofpotje van hert

met wintergroenten en appel met veenbessen

€ 23,95 / pers.

WINTERGROENTEN:

gebruind witloof, gestoofde wortelen, boontjes met spek

De hierboven vleesgerechten zijn voorzien van aardappelgratin (250 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 meedelen zodat jullie gerechten een perfecte gaartijd hebben.

Garnituren

Koude sauzen

curry, barbecue, look, tartaar & cocktail

€ 1,95 / st.

Saus om op te warmen

peper, champignon, bearnaise en grand veneur

€ 14,85 / kg



Aardappelvarianten

Aardappelgratin	€ 12,70 / kg
Aardappelpuree	€ 11,25 / kg
Kroketten	€ 0,45 / st.
Aardappelsalade	€ 10,75 / kg

Gezellig tafelen

vanaf 2 personen

Gourmet	€ 16,45 / pers.
<i>rundstournedos, keurworstje, schnitzel, varkensmedaillon, hamburger, kipfilet en kalfsburger</i>	
Gourmet of steengrill van het huis	€ 18,15 / pers.
<i>tournedos, varkensmedaillon, kipfilet, schnitzel, keurworstje, kippenkoekje, lamsfilet en scampi</i>	
Kindergourmet	€ 7,80 / pers.
<i>kipfilet, worstje, hamburger en kalkoen spiesje</i>	

Buffetten en schotels

Formule 1 (min. 4 pers.)	€ 22,90 / pers.
<i>tomaat-garnaal, gevulde perzik met tonijn, gepocheerde Noorse zalm, hoeve-ham met asperges, gevuld eitje & sauzen</i>	
Gevarieerde charcuterieschotel (min. 4 pers.)	€ 14,95 / pers.
<i>krabsalade, kip van de chef, hespensalade, gehaktbrood, filet d'anvers, stukje fijne paté, kippenwit, parmaham, grillham, Italiaanse salami & Ardeense hesp</i>	

Dessert

Chocomousse	€ 2,95 / st.
Rijstpap	€ 2,50 / st.





Keurslager
Vingerhoets

Liersesteenweg 92 - 2800 Mechelen
Tel. 015 20 50 58
bart.vingerhoets4@telenet.be

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 22 december: GESLOTEN

Dinsdag 23 december: GESLOTEN

→ *Afhalen van bestellingen (enkel vers vlees, geen charcuterie)
mogelijk tussen 15u00 – 16u30.*

Woensdag 24 december: 8u00 – 15u00

Donderdag 25 december (Kerstmis): GESLOTEN

→ *(ook geen afhaling van bestellingen)*

Vrijdag 26 december: 09u00 – 18u00

Zaterdag 27 december: 08u00 – 13u00

→ **Onze allerlaatste verkoopdag**

VANAF ZONDAG 28 DECEMBER: DEFINITIEF GESLOTEN.

Bekijk onze website en webshop

www.keurslager-bartvingerhoets.be

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

STANDAARD OPENINGSUREN:

Dinsdag, donderdag, vrijdag: 08u30 tot 18u00 doorlopend open

Woensdag: 08u30 - 13u00 open

Zaterdag: 08u00 – 13u00

Zondag en maandag: gesloten

Bestellingen voor Kerstmis tot en met woensdag 17 december