

# *Lekkere feestideeën*

## *Keurslager Lieve & Patrick*



# Apero

Appléritif alcoholvrij appel & rose € 9,45 / fles

Partyhapjes kids € 8,65 / 8 st.

*mini croque, worstenbroodjes, minipitabroodjes, enz.*

Mini kerstboompjes met feestelijke vulling € 17,50 / 12 st.

*4 boompjes met groene aspergesaus & Serranoham*

*4 boompjes met boschampignonsaus & Spaanse kruiden*

*4 boompjes met spinaziesaus & gerookte zalm*

Mini croque monsieur € 8,55 / 12 st.

*kleine croque met ham en kaas*

Bladerdeeghapjes vlees - vis € 13,25 / 8 st.

*variatie van bladerdeeghapjes met vlees en vis*

Trio apéro borrelglasjes € 19,15 / 6 st. \*

*2 zalmtartaar met dille, 2 tomaat met pestomousse, 2 truffeltartaar*

Kaashoorntjes € 14,45 / 8 st.

*krokante bladerdeeghoortjes gevuld met smeuïge ham-kaasvulling*

\*Waarborg

€ 1,00 / borrelglasje



# Soepen

|                                                                                                |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Tomatenroomsoep met balletjes                                                                  | € 9,25 / l  |
| Aspergeroomsoep                                                                                | € 9,25 / l  |
| Kippenroomsoep                                                                                 | € 8,70 / l  |
| Kreeftensoep                                                                                   | € 16,95 / l |
| <i>verse kreeftensoep verfijnd met een scheutje cognac en garnituur van rivierkreeftvlees.</i> |             |
| Noorse vissoep                                                                                 | € 14,60 / l |
| <i>heerlijke vissoep, rijkelijk gevuld met diverse vissoorten</i>                              |             |
| Eindejaarssoep                                                                                 | € 12,95 / l |
| <i>romige kippensoep met kipfiletblokjes, broccoli, champignons en peterselie</i>              |             |
| Boschampignonsoep                                                                              | € 12,15 / l |
| <i>romige soep met garnituur van diverse soorten champignons</i>                               |             |



# Voorgerechten

---

## koud

**Carpaccio van "wit-blauw" rund met truffeldressing** € 14,60 / pers.\*  
*eerste keus runderfilet, Parmezaanse kaasschilfers,  
notensla en truffeldressing*

**Vitello tonnato** € 12,50 / pers.\*  
*dun gesneden kalfsgebraad met heerlijke huisbereide tonijndressing*

**Zalmtaartje** € 10,50 / pers.\*\*  
*gerookte zalm met zachte kruidenkaas en fijne garnituren*

**Zalmcocktail** € 15,65 / pers.\*  
*huisbereide gekookte zalm, ei, jonge sla, afgewerkt met fijne garnituren*

\* Onze koude voorgerechten worden op borden, porseleinen schaaltes  
of op een leisteen gepresenteerd. Hiervoor wordt een waarborg  
aangerekend van:

\* Porseleinen schaalte of bordje € 5,00 / stuk

\*\*Leisteen € 6,00 / stuk



# Voorgerechten

---

## warm

- Vispannetje € 13,95 / pers. \*  
*romige visragout met kabeljauw, zalm, scampi en mosseltjes*
- Keizerlijke coquilleschelp € 9,25 / pers. \*  
*St.-Jacobsvruchten in een heerlijke vissaus met een vleugje champagne*
- Scampi pomodoro € 15,50 / pers. \*  
*knapperige scampi's in een feestelijke tomatensaus*

\*Onze warme voorgerechten worden in porseleinen kommetjes gepresenteerd:

\*Waarborg € 5,00 / stuk

# Om te frituren

---

## Artisanale kroketten

- Verse kaaskroketten € 3,40 / st.  
*heerlijke ambachtelijke kroket met belegen Gouda, Cheddar en Gruyèrekaas*
- Verse garnaalkroketten € 6,15 / st.  
*heerlijke garnaalkroket met verse grijze garnalen*



# *Specialiteit van het huis*

## GEVULDE KALKOEN

€ 29,95 / kg

U kan kiezen uit de volgende vullingen:

- Gehakt met champignons
- Gehakt met appel en veenbes
  - › 2,5 kg = 6 à 7 personen
  - › 3,0 kg = 8 à 9 personen
  - › 4,0 kg = 10 à 12 personen

TIP: Gebruik een braadthermometer voor de juiste kerntemperatuur van uw product

€ 9,85 / st.



# Hoofdgerechten

---

## vanaf 2 personen

### HOOFDGERECHTEN VIS

- Rijkelijke visvangst € 17,75 / pers.  
*rijkelijk gevuld vispannetje met zalm, kabeljauw, tongfilet, mosselen, scampi enz.*
- Tongrolletjes met scampi en vissaus € 14,65 / pers.  
*schartongfiletrolletjes met knapperig gebakken scampi's en huisbereide visroomsaus*

### HOOFDGERECHTEN VLEES

- Wildstoofpotje € 19,75 / pers.  
*heerlijk botermals hertenstoofvlees in een zoete saus met groentjes*
- Kipstoofpotje € 14,20 / pers.  
*stoofpotje van kip in een romig sausje*

**Kies bij de volgende vleesbereidingen zelf een saus die u lekker vindt.  
De prijs per persoon is inclusief saus en aangepast garnituurtje.**

- Kalkoenfilet € 18,30 / pers.
- Varkenshaasje € 18,35 / pers.
- Konijnensteak € 20,80 / pers.
- Kalkoentournedos € 15,75 / pers.  
*traag gegaarde, botermalse kalkoentournedos*



## Vleessauzen

---

bruine vleessaus, honing-mosterdsaus, champignonroomsaus, bearnaisesaus, wildsaus, druivensaus, peperroomsaus, zoete saus voor konijn

## Groenten & fruit

---

*vanaf 2 personen*

- Wijnpeertjes met veenbessensaus** € 8,95 / pers.  
*we voorzien 3 handgeschilde peertjes per persoon, aangevuld met veenbessensaus*
- Appeltjes met veenbessensaus** € 8,25 / pers.  
*we voorzien 2 appeltjes per persoon, aangevuld met veenbessensaus*
- Winters groentetuiltje** € 10,95 / pers.  
*boontjes met spek, honingzoet witloof, gebakken champignons en gestoofde worteltjes*
- Gegrilde groentemix** € 8,55 / pers.  
*een mix van courgette, paprika, knolselder, boontjes, ajuin, enz.*
- Boontjes met spek** € 7,20 / pers.  
*we voorzien 4 rolletjes per persoon*

## Aardappelgerechten

---

- Verse aardappelkroketten** € 4,50 / 10 st.
- Aardappelgratin** € 5,25 / pers.
- Truffelgratin** € 6,75 / pers.



# Sharing menu

*Een leuke variatie aan gerechtjes voor 6 personen*  
€ 244,00 / 6 pers.

Boschampignonsoep

Wildstoofpotje, Noordzee vispannetje, varkensblokjes in zoete saus, viedeevulling en kipstoofpotje van de chef.

Krielaardappeltjes, aardappelkroketjes, aangevuld met boontjes met spek, gegrilde groentemix en wijnpeertjes met veenbessen.

# Pasta menu

*1 kom voor 2 personen*

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| Lasagne bolognaise                         | € 34,50 / kom * |
| Lasagne met groenten (veggie)              | € 33,75 / kom * |
| Pasta meatballs                            | € 32,55 / kom * |
| Ravioli met champignon en truffel (veggie) | € 39,40 / kom * |
| Pasta van de chef met kip                  | € 37,50 / kom * |
| Pasta scampi                               | € 37,40 / kom * |
| Tortellini met kaasvulling                 | € 29,60 / kom * |

\* Onze pastagerechten worden in een glazen kom gepresenteerd:

Waarborg van € 6,00 per pastakom

Waarborg van € 16,00 per kist

(1 kist = 4 kommen)



# *Vers vlees voor de hobbykok*

Op maat versneden naar uw wensen:

Varkensfiletgebraad, varkenshaasjes, varkenswangetjes, procureur voor pulled pork, eendenborstfilet, kalkoenfiletgebraad, parelhoenfilet, fazantfilet, filet pur, coté à l'os, dry aged coté à l'os, rosbiefgebraad, kalfsfilet pur, kalfsgebraad, hertentournedos, hertenruggebraad, lamskroon, konijnenrugfilet,....

## *Carpaccio*

Belgisch wit - blauw verpakt per 20 schijven

€ 43,35 / kg

## *Voorgegaarde kalkoenfilet*

Gebraad van ± 1,6 kg

€ 33,85 / kg



# Buffetten & schotels

vanaf 2 personen

**Kaas-sierschotel** € 25,90 / pers.

250 g kaas / pers.

*dit zijn minstens 7 soorten kaas, feestelijk gegarneerd met vijgen, noten en een assortiment van vers fruit*

**Vleeswarenschotel traditioneel** € 25,15 / pers.

250 g vlees / pers.

*een assortiment vleeswaren o.a. gekookte ham, gerookte ham, parmaham, paté met aangepaste confituur, Italiaanse salami, vleesbroodje enz. Dit alles gegarneerd met een assortiment van vers fruit.*

**Vleeswarenschotel classic** € 19,35 / pers.

200 g vlees / pers.

*een assortiment vleeswaren o.a. gekookte ham, Parmaham, kippenwit, hoevebroodje, gebakken varkensgebraad en kalkoenfilet, afgewerkt met zoete meloenpartjes en druifjes*

**Trio van vis** € 17,65 / pers.

150 g vis / pers.

*een trio van huisbereide gekookte zalm, tomaatje gevuld met grijze garnaltjes, tomaatje gevuld met vissalade, gerookte zalm, gepresenteerd op een bedje van bladsalade. Huisbereide tartaar en cocktailsaus*

**Groenteschotel** € 13,85 / pers.

*voor winterbarbecue, fondue, gourmet, tafelgrill of koud buffet assortiment rauwkost, aangevuld met aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade*

## Broodjes

**Om zelf te bakken**

Stokbrood wit 27 cm

€ 1,70 / st.

Stokbrood grijs 27 cm

€ 1,70 / st.

**Gebruiksklaar**

Minisandwiches

€ 0,55 / st.

# Gezellig tafelen

## TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

Deze schotels zijn een veredelde versie van onze normale schotels en zijn enkel te verkrijgen van 24 december tot en met 1 januari. Tijdens deze periode werken we niet met onze gewone samenstellingen.

**Feestfondueschotel** € 24,95 / pers.  
**350 g vlees / pers.**

*biefstuk, kipfilet, varkenshaasje, gehaktballetjes, chipolata, pruim met spek, afgewerkt met feestelijke garnituren*

**Fonduebox** € 81,80 / box  
**350 g vlees / pers.**

*vlees voor 4 personen om zelf op een schotel te presenteren:  
Biefstuk, varkenshaasje, kip, chipolata en gehaktballetjes*

**Feestgourmetschotel** € 24,95 / pers.  
**350 g vlees / pers.**

*biefstuk, kipfilet, cordon bleu, kipsaté mini, hamburgertjes, chipolata, spek & ei en een kruidenbotertje. Afgewerkt met feestelijke garnituren*

**Gourmetbox** € 81,80 / box  
**350 g vlees / pers.**

*vlees voor 4 personen om zelf op een schotel te presenteren,  
biefstuk, kipfilet, cordon bleu, burgertjes, chipolata en gyros*

**Kindergourmetbox** € 16,35 / pers.

*220 g vlees per kind om zelf op een schotel te presenteren  
chipolata, hamburgertjes, kipfilet, gehaktballetjes,  
aangevuld met een kidsbox met kindergadgets*

**Tafelgrillschotel** € 27,95 / pers.  
**350 g vlees / pers.**

*biefstuk, varkenshaasje, kiphaasje, saté mini, parelhoenfilet, eendenborstfilet, chipolata en een kruidenbotertje, afgewerkt met feestelijke garnituren*





## Groenteschotel

€ 13,85 / pers.

*voor winterbarbecue, fondue, gourmet, tafelgrill of koud buffet, assortiment rauwkost, aangevuld met aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade*

## Tafelgrillgroenteschotel

€ 13,55 / pers.

*groenten en aardappelen om te bakken bij gourmet en tafelgrill, ajuinringen, paprikareepjes, sojascheuten, boontjes met spek, champignons, witloof, aardappeltjes enz.*

# Koude sauzen

*Heerlijke huisbereide sauzen 250g / potje*

Cocktailsaus

€ 3,99 / potje

Tartaarsaus

€ 3,99 / potje

Zigeunersaus

€ 3,55 / potje

Tzatziki

€ 4,45 / potje

# Desserten uit eigen keuken

|                                                                                                          |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Chocomousse in dessertglas                                                                               | € 5,35 / st. *    |
| Tiramisu met speculoos in dessertglas                                                                    | € 5,35 / st. *    |
| Tiramisu in dessertglas                                                                                  | € 5,35 / st. *    |
| Palet van 6 luxe nagerechtjes                                                                            | € 19,15 / st. *** |
| <i>2 mascarpone met framboos, 2 chocomousse,<br/>2 cocoscrème met mangocoulis</i>                        |                   |
| Kaasplankje dessert                                                                                      | € 8,85 / pers. ** |
| <i>een assortiment fijne kazen met aangepaste<br/>garnituur en confituur gepresenteerd op een leiste</i> |                   |
| * waarborg dessertglaasje                                                                                | € 1,80 / stuk     |
| ** waarborg leiste                                                                                       | € 6,00 / stuk     |
| *** waarborg borrelglaasje                                                                               | € 1,00 / stuk     |



# Bestellen

---

## ÉÉN TIP, BESTEL TIJDIG!

Op 24, 25, 31 december en 1 januari is er geen toonbankverkoop.  
De winkel is dan enkel open voor het afhalen van bestellingen.

**KERSTMIS: bestellen kan tot en met dinsdag 16 december.**  
**Na deze datum kan er niets meer gewijzigd worden aan je kerstbestelling.**

**NIEUWJAAR: bestellen kan tot en met vrijdag 26 december.**  
**Na deze datum kan er niets meer gewijzigd worden aan je eindejaarsbestelling.**

Bestel bij voorkeur via onze feestwebshop.  
[www.feestdagen.keurslagerlieveenpatrick.be](http://www.feestdagen.keurslagerlieveenpatrick.be)



**Bestelling met afhaaldatum vanaf 15/12 kunnen enkel via de feestwebshop besteld worden.**

Via onze webshop ziet u duidelijk welke dagen en welke uren er afgehaald kan worden. Na ontvangst zullen wij uw bestelbon zo snel mogelijk verwerken. Dit kan op piekmomenten een dag extra in beslag nemen. U ontvangt uw bestelbon per mail. Indien u bij het afhalen extra snel geholpen wil worden, kan u op voorhand komen afrekenen.

Om alles vlot te laten verlopen, kunnen we geen wijzigingen doen aan samenstellingen van schotels en gerechten.

Wanneer er grondstoftekorten zouden zijn, zullen wij ons uiterste best doen om een gelijkaardig alternatief aan te bieden.



# Keurslager

## *Lieve & Patrick*

Weg naar Zwartberg 7

3660 Oudsbergen

+32 (0)89 85 41 28

[lieve@keurslagerlieve-patrick.be](mailto:lieve@keurslagerlieve-patrick.be)

### OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

|                        |                                                                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zaterdag 20 december:  | 09u00 - 16u00                                                                                    |
| Zondag 21 december:    | Gesloten                                                                                         |
| Maandag 22 december:   | 09u00 - 18u00                                                                                    |
| Dinsdag 23 december:   | Gesloten - wij maken uw feestbestellingen.                                                       |
| Woensdag 24 december:  | Afhalen van bestellingen tussen 09u00 - 15u00<br>Geen toonbankverkoop!                           |
| Donderdag 25 december: | Gesloten. Afhalen van bestellingen tussen<br>09u00 - 12u30 op afspraak.<br>Geen toonbankverkoop! |
| Vrijdag 26 december:   | <b>10u00</b> - 18u00<br>Afhalen van bestellingen vanaf 14u00                                     |
| Zaterdag 27 december:  | 09u00 - 16u00                                                                                    |
| Zondag 28 december:    | Gesloten                                                                                         |
| Maandag 29 december:   | 09u00 - 18u00                                                                                    |
| Dinsdag 30 december:   | 09u00 - 18u00                                                                                    |
| Woensdag 31 december:  | Gesloten. Afhalen van bestellingen<br>tussen 09u00 - 13u00. Geen toonbankverkoop!                |
| Donderdag 01 januari:  | Gesloten. Afhalen van bestellingen<br>tussen 10u00 - 11u00 op afspraak.<br>Geen toonbankverkoop! |

**Wij gaan er eventjes tussenuit van vrijdag 2 tot en met woensdag 7 januari.  
Op donderdag 8 januari staan wij weer voor jullie klaar.**