

FEESTFOLDER

2025 - 2026



KEURSLAGER DE MEULDER

Uw vaste waarde in en om Brasschaat.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

dag	Keurslagerij	afhalen bestellingen, parking
maandag 22/12	open van 08.00u tot 18.00u	/
dinsdag 23/12	GESLOTEN	van 13.00u tot 18.00u
woensdag 24/12	open van 08.00u tot 15.00u	van 09.00u tot 15.00u
donderdag 25/12	GESLOTEN	van 10.00u tot 12.00u
vrijdag 26/12	open van 09.00u tot 18.00u	/
zaterdag 27/12	open van 08.00u tot 17.00u	/
zondag 28/12	open van 08.00u tot 12.30u	/
maandag 29/12	open van 08.00u tot 18.00u	/
dinsdag 30/12	GESLOTEN	/
woensdag 31/12	open van 08.00u tot 15.00u	van 09.00u tot 15.00u
donderdag 01/01	GESLOTEN	/
vrijdag 02/01	open van 09.00u tot 18.00u	/
zaterdag 03/01	open van 08.00u tot 17.00u	/
zondag 04/01	open van 08.00u tot 12.30u	/

BESTEL TIJDIG

Bestellingen voor Kerstmis, bestellen ten laatste donderdag 18/12.

Bestellingen voor Nieuwjaar, bestellen ten laatste zaterdag 27/12.

Bestellingen voor de feestdagen enkel te bestellen in de winkel, niet telefonisch en niet online.

- Afhalen en afrekenen van bestellingen op 23/12, 24/12, 25/12 en 31/12: achteraan aan onze parking.
- Let op: achteraan aan de parking kan u enkel betalen met bancontact.
- In de winkel zelf kan u met alle betaalmiddelen betalen, ook met cash aan onze betaalautomaat.
- **Wij noteren geen bestellingen voor charcuterie en salades.**
In de Keurslagerij zelf kunt u best alles vers van het mes vragen.
- **We noteren géén feestbestellingen met profito's,**
daarvoor kan u in onze Keurslagerij zelf terecht.
- **Tijdens de drukke feestdagen: geen aanpassingen of afwijkingen van ons aanbod in deze folder.**

APERITIEFHAPJES

Een stijlvolle start. Kleine hapjes met veel smaak.

Luxe apero - assortiment mini-vidée, 12 stuks
garnaal - kaas - vol-au-vent - worstenbroodjes

€ 17,99 / 12 st.

Borrelglasjes - assortiment van 3 stuks per persoon

€ 9,99 / 3 st.

- zalmousse met dillecrème
- tomaat - pesto - pasta
- geitenkaas en paprika, met tomatenkonfijt

Luxe borrelglasjes - 3 stuks per persoon

€ 14,99 / 3 st.

- Black Angus tartaar met truffelmayonaise
- pannacotta van kreeft
- tartaar van gerookte heilbot met mierikswortel

Tapas schotel - 2 à 3 personen

€ 36,00 / st.

Assortiment gedroogde hammen en salami uit Zuid-Europa aangevuld met olijfjes, gevulde peppadews, ansjovis, manchego ...





Halve kreeft Bellevue

Een feestelijke klassieker met klasse: vers gekookte kreeft gepresenteerd met frisse garnituur, een eitje en onze huisbereide cocktailsaus. Perfect als luxueus én gemakkelijk voorgerecht tijdens de feestdagen.

KOUDE VOORGERECHTEN

Fris, verfijnd en meteen feestelijk.

Ontdek onze koude voorgerechten om uw diner stijlvol te starten.

Carpaccio

€ 16,99 / st.

Een bord rijkelijk belegd met eerste keus Holstein rundsvlees, parmezaanschilders, rucola en truffelmayonaise.

Carpaccio ook per gewicht verkrijgbaar voor de hobbykoks.
(per 80 gram)

Carpaccio van Wagyu

€ 18,99 / st.

Traag gegaarde Wagyu filet, flinterdun gesneden en afgewerkt met een huisbereide notentapenade. Een verfijnde combinatie van zachtheid en diepe smaak.

Limousin tartaar

€ 13,99 / st.

Handgesneden tartaar van het malse vlees van Franse Limousin runderen. Afgewerkt met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise. Geserveerd op een houten plankje.

Tataki van tonijn

€ 16,99 / st.

Kort dichtgeschroeide tonijnfilet met frisse komkommer, wasabi mayonaise en sesamolie

Vitello tonnato

€ 17,99 / st.

Traag gegaard kalfsgebraad met fijne tonijn crème volgens klassiek recept met kappertjes.

Zalmtartaar

€ 15,99 / st.

Gerookte Schotse zalm in fijne tartaar gesneden met de hand en vergezeld met mierikswortel.

Halve kreeft Bellevue

€ 32,99 / st.

Een feestelijke klassieker: gekookte halve kreeft, gekoeld gepresenteerd met een frisse garnituur van sla, ei en tomaat, geserveerd met onze huisbereide cocktailsaus.



Pomme Moscovite

Gestoomde aardappel in de schil, gevuld met een smeùige mengeling van aardappel, zure room en bieslook. Afgewerkt met Noordzee garnalen en een blikje Royal Belgian Caviar Platinum (10 gram).

WARME VOORGERECHTEN

Hartverwarmend, smaakvol en puur feest.

Kaaskroket

€ 2,49 / st.

Garnaalkroket van JEAN sur MER

€ 4,50 / st.

Kroket van kalfszwezerik

€ 3,99 / st.

Coquilles au vin blanc - 4 coquilles - witte wijnsaus

€ 14,99 / st.

Noordzeevispannetje in een porseleinen schaal

€ 15,99 / st.

Pannetje van zalmfilet, kabeljauw, tongrolletjes en rivierkreeftjes gepresenteerd in een porseleinen schaal.

Scampi in roze pepersaus

€ 12,99 / st.

6 knapperig gestoomde scampi in een pittig roomsausje met fijne groentjes en op smaak gebracht met verse bieslook.

Pomme Moscovite

€ 35,00 / st.

Gestoomde aardappel in de schil, gevuld met een smeuïge mengeling van aardappel, zure room en bieslook. Afgewerkt met Noordzee garnalen en een blikje Royal Belgian Caviar Platinum (10 gram).





FEESTELIJKE SOEPEN

Warme klassiekers, zacht en vol smaak.

Bisque van rivierkreeft

€ 13,99 / l.

Een heerlijke bisque afgewerkt met rivierkreeftjes en verse room.

Tomatenroomsoep

€ 6,99 / l.

Soepje van verse tomaten, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes.

Aspergeroomsoep

€ 6,99 / l.

Verse kippenbouillon met Vlaamse asperges, gebonden met verse room en gehakte peterselie, maken van deze soep een echte feestklassieker.

Boschampionroomsoep

€ 7,99 / l.

Ieder jaar wordt er weer uitgekeken naar deze lekkere soep op basis van boschampignons en gebonden met verse room.

Vergeeten groentensoep

€ 6,99 / l.

Een verrassend zachte soep van pastinaak, knolselder en raapjes – pure wintergroenten en een vleugje nostalgie.

Consommé van ossenstaart

€ 8,99 / l.

Heldere, krachtige bouillon getrokken van ossenstaart en groenten, perfect als verrijnde start van jouw feestmenu.

Deze soepen zijn makkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. U kan ook **soepballetjes apart bijbestellen** om uw soep te verrijken. **Met 1 liter soep kan men 3 borden vullen.**

Huisbereide voorgegaarde soepballetjes (300 gram)

€ 7,99 / st.

Hertenkalffilet 'Grand Veneur'

Rosé gebakken en getrancheerd hertenkalf met onze Grand Veneur saus en een verwarmend groentenboeket.



HOOFDGERECHTEN VLEES

Stoer en smaakvol, met zorg bereid.

Vol-au-vent deluxe

€ 24,99 / pers.

Onze klassieke vol-au-vent met kalfszwezeriken, bospaddenstoelen en een heerlijk huisgemaakt koekje

Varkenshaas met portosaus

€ 19,99 / pers.

Sappig varkenshaasje versneden in stevige nootjes met een saus op basis van porto en een groenteboeket.

Parelhoenfilet met druivensaus

€ 25,99 / pers.

Een selectie van onze mooiste parelhoenfilet met druivensaus en een groenteboeket.

Haasje van wildzwijn met witloof-truffelsaus

€ 24,99 / pers.

De mooiste stukjes filet verrijkt met truffel en een groenteboeket.

Hertenkalf 'Grand Veneur'

€ 29,99 / pers.

Rosé gebakken en getrancheerd hertenkalf met onze Grand Veneursaus en een groenteboeket.

Voor extra supplementen en garnituren verwijzen we je graag door naar onze 'garnituren' pagina.





Halve kreeft Thermidor

Klassieke kreeft Thermidor, gekookt in een kruidige wittewijnsaus en afgewerkt onder de grill met een verfijnde kaasgratin. Gepresenteerd met zeekraal. Een echte feestklassieker!

HOOFDGERECHTEN VIS

Verfijnde visgerechten met een feestelijke toets.

Tongrolletjes op Oostendse wijze

€ 26,99 / pers.

Fijne vers gepocheerde tongrolletjes in witte wijnsaus met Noordzeegarnalen en champignons. Met pommes duchesse.

Kabeljauw Royal

€ 29,99 / pers.

Kabeljauwhaasfilet met jus van garnalen, pommes duchesse en Noordzeegarnaaltjes.

Zeebaars

€ 28,99 / pers.

Vers gebakken zeebaarsfilet met pasta nero en een zachte tomatensaus – een elegant gerecht met zuiderse toetsen.

Halve kreeft Thermidor

€ 32,99 / st.

Halve kreeft gegaard in een kruidige wittewijnsaus en afgewerkt onder de grill met romige kaasgratin. Gepresenteerd met zeekraal.

Voor extra supplementen en garnituren verwijzen we je graag door naar onze 'garnituren' pagina.



TRADITIONELE FEESTGERECHTEN

Onze vertrouwde klassiekers voor de feesttafel.

Vol-au-vent (600 gram)

€ 16,99 / st.

Onze huisbereide vol-au-vent, inclusief 2 koekjes.

Bereide ossobucco (1 schenkel)

€ 27,99 / kg

Huisbereide kalfsschenkel in een heerlijke tomatensaus

Kalfsfricassee bereid (600 gram)

€ 17,99 / st.

Zacht gegaard kalfsvlees in romige saus met champignons en verse gehaktballetjes.

Konijnenbillen bereid met bier (2 billen)

€ 24,99 / 2 st.

Ambachtelijk gestoofd in donker bier met ui, spek en een vleugje mosterd – een echte Vlaamse klassieker.

Gevulde kalkoenfilet bereid (400 gram)

€ 15,99 / st.

Belgische kalkoenfilet opgevuld met onze bekende feestvulling op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, mousse de canard, truffel en een vleugje porto. Lekker met onze grand veneursaus of wildsaus, apart bij te bestellen.

Bereide hertenragout (600 gram)

€ 23,99 / st.

Onze huisbereide hertenragout gemaakt van de malse bout van het hert en veenbessen.

Herfststoofpotje (600 gram)

€ 13,99 / st.

Stoofpotje van kalkoen, spek en bospaddenstoelen, met onze wildsaus..

Stoofvlees (600 gram)

€ 16,79 / st.

Ons huisbereid stoofvlees - een echte Belgische klassieker.

SAUZEN

De finishing touch voor een onvergetelijk feestmaal.

Warme sauzen (per 250 gram)

€ 5,49 / st.

- portosaus
- appelsien
- champignon
- grand veneur
- druivensaus
- peperroom
- bearnaise
- wildsaus

Koude sauzen (per 250 gram)

- mayonaise
- cocktailsaus
- barbecuesaus
- currysaus
- looksaus
- verse tartaarsaus
- truffelmayonaise
- vitello saus

€ 3,99 / st.

€ 3,99 / st.

€ 3,99 / st.

€ 3,99 / st.

€ 3,99 / st.

€ 3,99 / st.

€ 7,49 / st.

€ 7,49 / st..



GARNITUREN & BIJGERECHTEN

Feestelijke bijgerechten, vers bereid in ons atelier.

Pommes Duchesse (250 gram)	€ 3,99 / st.
Aardappelgratin (500 gram)	€ 8,99 / st.
Aardappelkroketten (10 stuks)	€ 4,99 / 10 st.
Amandelkroketten (10 stuks)	€ 6,49 / 10 st.
Gebakken krieltjes (400 gram)	€ 5,99 / st.
Aardappelpuree (500 gram)	€ 7,49 / st.
Wortelpuree (500 gram)	€ 8,49 / st.
Savooipuree (500 gram)	€ 8,49 / st.
Butternutpuree (500 gram)	€ 8,49 / st.



Spekboontjes (6 stuks) € 7,99 / 6 st.

Spruitjes (400 gram) € 5,99 / st.

Worteltjes en erwten (400 gram) € 5,99 / st.

Boontjes (400 gram) € 5,99 / st.

Witloofstronkjes (4 stuks) € 15,99 / kg

Bereide witloofstronkjes omwikkeld met een lapje spek.

Warm groentenboeket € 8,50 / pers.

Een warm groentenboeket van bloemkool, broccoli, jonge wortelen, boontjes, spruitjes en een stronkje witloof.

Gepocheerde appel met veenbessen (2 stuks) € 6,98 / 2 st.

Gepocheerde appel 'Tatin' (2 stuks) € 7,98 / 2 st.

Gestoofd peertje met passievrucht (6 stuks) € 19,99 / kg

Verse rauwe groenten (per 2 personen) € 16,99 / 2 pers.

Een kleurrijk assortiment van komkommersalade, tomatensalade, rode bietensalade, worteltjes, groenteweelde, aardappelsalade en pastasalade. Ideaal voor bij fondue / gourmet / steengrill

Aardappelsalade (600 gram) € 10,49 / st.

GEVULDE KEURKALKOEN (vers)

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die op met onze feestvulling op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, mousse de canard, truffel en een vleugje porto. *Lekker met onze Grand Veneursaus!*

Wij voorzien dit jaar 2 soorten kalkoenen:

De babykalkoen (5 tot 7 pers.)

€ 89 / st.

De keurkalkoen (8 tot 10 pers.)

€ 119 / st.

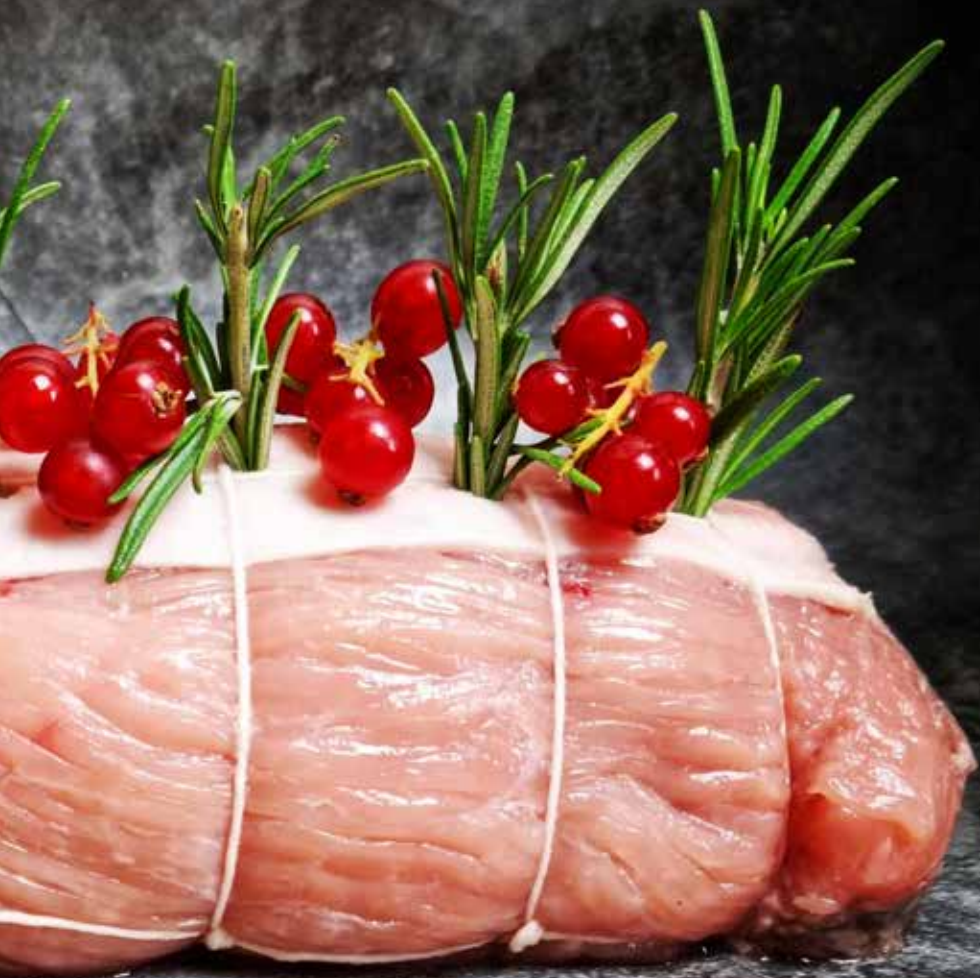


GEVULDE KALKOENFILET (vers)

Ideaal voor kleinere gezelschappen. Belgische kalkoenfilet opgevuld met onze bekende feestvulling op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, mousse de canard, truffel en een vleugje porto. **Keuze uit 750 gram en 1 kg.**

€ 32,99 / kg

Bereidingstip voor gevulde kalkoen: De oven voorverwarmen op 180°C. Uw kalkoen inwrijven met olijfolie en samen met een flinke noot boter in een braadslede in de oven schuiven. Vervolgens bakt u hem tot de kleur voldoende bruin is. De temperatuur mag dan verlaagd worden naar 140°C. Voor de exacte braadtijd dient u vooraf rekening te houden met het gewicht van de kalkoen. De eerste 2 kg: 90 minuten, daarna per kg nog eens 30 minuten. Indien de kalkoen te snel kleurt, kan u deze afdekken met aluminiumfolie. Na de braadtijd zet u de oven uit en laat u best de kalkoen bedekt, met aluminiumfolie, 20 minuten rusten in de oven.



GEZELLIG SFEERTAFELN

Onze vertrouwde klassiekers voor de feesttafel.

Fondue van de chef

chateaubriand - varken - kipfilet - 2 spekrolletjes -
4 fondueballetjes

€ 15,99 / pers.

Keurfondue

chateaubriand - kalf - kipfilet

€ 19,99 / pers.

Keurgrill

steak - varkenshaas - kipfilet - lapje traag gegaard
buikspek - miniburger - cordon bleu - chipolata

€ 15,99 / pers.

Grill de luxe

lamskoteletje - varkenshaas - kalfsmedaillon - burger -
kalkoenhaasje - steak van Limousin - scampibrochette

20,99 / pers.

Junior grill

kipfilet - miniburger - miniworst - cordon bleu

€ 9,99 /pers.

Veggie grill - 100 % vegetarisch

balletje - groentensticks - worst - wrap - Berloumi brochette

€ 15,99 / pers.



Al onze grill schotels zijn geschikt voor gourmet, steengrill, teppanyaki en tafelbarbecue! Per persoon bestelbaar en verpakt!

Wildgrill (vanaf 2 personen)

€ 29,99 / pers.

fazantenfilet - haasje van wild zwijn - reefilet - filet van eend - parelhoenfilet - wildworstje met truffel - hertenkalffilet

Beefdegustatie 420 gr (vanaf 2 personen)

€ 32,99 / pers.

wit-blauw dry aged - dry aged Simmenthal - Limousin entrecote - Black Angus filet pur - filet mignon - Wagyu burger

Zeegrill (400 gram)

€ 27,99 / pers.

scampibrochette - coquille met roze peper - tonijn teriyaki - zalmfilet met sesamzaadjes - vis surprise - kabeljauwhaasje - schnitzel van heekfilet

Verse rauwe groenten (per 2 personen)

€ 16,99 / 2 pers.

Een kleurrijk assortiment van komkommersalade, tomatensalade, rode bietensalade, worteltjes, groenteweelde, aardappelsalade en pastasalade. Ideaal voor bij fondue / gourmet / steengrill



RUIM ASSORTIMENT WILD

Puur natuur en met zorg geselecteerd.

filet van wild zwijn - ree-filet - hertenkalf filet - hazenrug -
parelhoen filet - fazantfilet - gevulde kwartel - eendenfilet

WILD TERRINES & -MOUSSES

Ambachtelijke patés en mousses met de volle smaak van wild.

ree - haas - fazant - everzwijn - eend - bosduif

Onze konfijten: Ardeense ui - witloof - vijg - ui - veenbessen -
ui met sinaasappel - mango & gember - appel & peer

LUXE FEESTPRODUCTEN

Voor nét dat tikkeltje meer.

- Royal Belgian Caviar Platinum
- Eendenlever



DESSERT

Feestelijk genieten tot de laatste hap.

Mini dessertglaasjes

€ 9,99 / 3 st.

- zwarte en witte chocolade ganache
- kokoscrème met mango coulis
- mascarpone & framboos

Trio van chocolade

€ 7,99 / st.

Moeulleux

€ 4,90 / st.

Chocomousse Festiv

€ 5,90 / st.

Tiramisu Festiv

€ 5,90 / st.

Rood fruit Romanov

€ 6,99 / st.

met mascarpone, Elixir D'Anvers en Amaretto





Keurslager De Meulder

Bredabaan 443
2930 BRASSCHAAT

Tel: 03/651.86.08
GSM: 0478/350.167

www.keurslager-demeulder.be
info@keurslager-demeulder.be

**Volg ons op Facebook
& Instagram:**

