

Festfolder



Keurslager
VANDERPER

Beverenstraat 4
8810 Lichtervelde
Tel. 051 72 56 59
slagerij.vanderper@telenet.be

www.keurslagervanderper.be

Aperio ideeën

EINDEJAARS / FEESTTAPASPLANK

met de lekkerste specialiteiten mooi gepresenteerd € 11,00/pers.

WARM TAPAS (APERITIEF) min. 4 pers.

€ 11,00/pers.

Assortiment vlees/vis/kaas met warme saus
(warmhoudtoestel meegeleverd)

ASSORTIMENT BORRELGLAASJES 3 soorten

€ 6,00

KNAPPERIGE KIPPENBOUTJES 12 stuks

€ 9,00

ASSORTIMENT BLADERDEEG 10 stuks

€ 10,00

ASSORTIMENT KOUDE (3) EN WARM (6) HAPJES

€ 12,00



Soepen

Feestelijke pompoensoep	€ 5,00/L
Velouté van witte asperges	€ 6,00/L
Bospaddestoelensoep	€ 7,00/L
Tomatensoep met balletjes	€ 4,50/L
Fluwelen groentensoep	€ 5,00/L
Crème van pastinaak	€ 5,00/L

In de zelfbediening zijn nog andere soepen aanwezig.



Voorgerechten

KOUD

Vitello tonato op bord	€ 9,00/pers.
Carpaccio van rund op bord	€ 10,00/pers.
Duo van gerookte - gravlax zalm op bord	€ 11,00/pers.

WARM

Huisbereide kaaskroket	€ 1,90/st.
Huisbereide garnaalkroket	€ 3,90/st.
Halve patrijs in wildroomsaus	€ 9,00/pers.
Oostends Vispannetje	€ 13,00/pers.
Scampi tagliatelle	€ 13,00/pers.
Gegrilde zalm met witloof en venkel	€ 13,00/pers.

Hoofdgerechten

Ovengebakken beenham in saus naar keuze	€ 10,00/pers.
Varkensgebraad in saus naar keuze	€ 10,00/pers.
Kippenoester met saus naar keuze	€ 11,00/pers.
Varkensorloff in champignonsaus	€ 10,50/pers.
Varkenshaasje in saus naar keuze	€ 11,00/pers.
Filet van jonge kalkoen in saus naar keuze	€ 11,00/pers.
Gevulde kalkoenfilet in saus naar keuze	€ 11,50/pers.
Kalkoenorloff in champignonsaus	€ 11,00/pers.
Parelhoensuprême in saus naar keuze	€ 13,00/pers.
Rundstong in de lekkerste Madeirasaus	€ 11,00/pers.

Bijpassende groenten € 6,00/pers.

Rijkelijke champignonsaus (past bij alle gevogelte en varkensbereidingen)
Groene en roze pepersaus (past bij alle gevogelte en varkensbereidingen)
Portosaus (past bij gevogelte)

New Pickelsaus met sherry (past bij varkensvlees)

New Vijgensaus (past bij gevogelte)

New Veenbessensaus met pijnboompitten (past bij alle gevogelte en varkensvlees)

Wildgerechten

Gin-Tonic hertenstoofpotje	€ 11,00/pers.
Stoofpotje van jong everzwijn met Porto	€ 12,00/pers.
Eendebout in portosaus	€ 12,00/pers.
Patrijs in wildroomsaus	€ 18,00/pers.
Fazant Brabançonne	€ 18,00/pers.
Reefilet met grand veneursaus	€ 18,00/pers.

Voor de kids

Balletjes in tomatensaus met puree	€ 6,50/kind
Kippenfilet met appelmoes en puree	€ 7,00/kind
Spaghetti bolognaise	€ 6,00/kind

Aardappelbereidingen EN EXTRA AANVULLINGEN

Verse aardappelkroketteren	per 10 = € 2,60
Gratin dauphinois	€ 11,80/kg
Aardappelpuree	€ 9,80/kg
Gebakken krieltjes	€ 9,80/kg
Verse voorgebakken frieten	€ 3,90/kg
Koude aardappelsalade	€ 9,80/kg

In de zelfbediening tal van warme groentenbereidingen, met erwten, boontjes, spruitjes, bloemkool, champignons, wortels enz.



OP NAAR EEN
GESLAAGD
EINDEJAAR

Eindejaar menusuggesties

MENU 1

€ 29,50/pers.

3 warme en 3 koude hapjes
Fluwelen groentensoep
Gebakken ovenham in pickelsaus met sherry
Bijpassende groenten en kroketten

MENU 2

€ 30,50/pers.

3 warme en 3 koude hapjes
Tomatensoep met balletjes
Filet van jonge kalkoen in rijkelijke champignonsaus
Bijpassende groenten en kroketten

MENU 3

€ 31,50/pers.

3 warme en 3 koude hapjes
Velouté van witte asperge
Opgevulde kalkoenfilet met champignon-pepersaus
Bijpassende groenten en kroketten



MENU 4

€ 34,50/pers.

3 warme en 3 koude hapjes
Feestelijke pompoensoep
Parelhoen suprême in vijgensaus met sherry
Bijpassende groenten en kroketten

MENU 5

€ 39,50/pers.

3 warme en 3 koude hapjes
Bospaddestoelensoep
Fazant Brabançonnen
Bijpassende groenten en kroketten



MENU 6

€ 41,00/pers.

3 warme en 3 koude hapjes
Crème van pastinaaksoep
Reefilet met grand veneursaus
Bijpassende groenten en kroketten

Gezellig tafelen

MOOI OP SCHOTEL GESCHIKT EN VERSIERD, ALTIJD FEEST!

Gevarieerde fondue	€ 10,00/pers.
Gourmetschotel	€ 11,00/pers.
Steengrillschotel	€ 12,00/pers.
Teppanyaki (variabel assortiment vlees en vis)	€ 14,90/pers.
Mini Hamburgerfestijn	€ 14,90/pers.
Koude groenten	€ 4,90/pers.
Warme groenten	€ 6,00/pers.
Krielaardappelen op spies	€ 2,00/pers.

Toestellen te huur

Ruim assortiment warme en koude sausen in de zelfbediening

*zonder werk
in de keuken!*

In de Kijker

Hapjespan vlees	€ 13,00/pers.
Hapjespan vlees-vis	€ 16,00/pers.
Bijpassende groenten	€ 6,00/pers.
Krieltjes	€ 2,00/pers.

Klaar te maken in de oven: 180°C - 25 min
Met warmhoudpan voor op tafel
gratis gebruik - zolang de voorraad strekt

GEEN ROOK IN DE EETKAMER

**VOLWAARDIGE MAALTIJD MET SAUS,
GROENTEN EN AARDAPPELS**

Buffet

GEZELLIGHEID
TROEF ♥

KOUD BUFFET VLEES (ZONDER GROENTEN) € 17,90/pers.

tomaat vleessalade, rosbeef, varkensgebraad, salami, boerenham, kipfilet, hamrol met asperge, gevuld eitje, glaasje pasta, alles versierd met vers fruit

Met tomaat garnaal + € 4.00/pers.

KOUD BUFFET VLEES-VIS (ZONDER GROENTEN) € 25,80/pers.

tomaat garnaal, gebakken kipfilet, rosbeef, boerenham, hamrol met asperge, gestoomde zalm, gerookte zalm, gerookte forelfilet, gerookte heilbot, gevuld eitje, glaasje tonijnsalade en glaasje krab, alles versierd met vers fruit

LICHTERVELDSE PLANK

€ 17,90/pers.

Plank met lokale specialiteiten om op te peuzelen met brood of frieten.
Rosbeef, barbecueham, magriete ham, coppa, kalkoenfilet van het huis, varkenstong in vinaigrette, préparé finesse, feestworst, huisgerookte zalm, boerenpaté, droge worstjes



Aanvullingen

VOOR BIJ DE SCHOTELS & BUFFETTEN

Koude groenteschotel	€ 4,90/pers.
Warme groenteschotel	€ 6,00/pers.
Pastasalade light	€ 14,80/kg.
Aardappelsalade	€ 9,80/kg.
Rijstsalade	€ 8,90/kg.

Assortiment koude sausen in de zelfbediening



**MAAK JOUW SCHOTEL
OF BUFFET COMPLEET
MET HEERLIJKE
AANVULLINGEN.**

Belegde broodjes

RIJKELIJK BELEGDE MINI BROODJES
VERSIERD MET VERRASSINGEN (assortiment 6 stuks)

€ 9,00/pers.

VERRASSINGSBROOD MET MINI BROODJES
OP SCHOTEL MET VERS FRUIT (6 stuks)

€ 13,00/pers.



**EEN EINDEJAAR
WAAR U VOLOP VAN
KUNT GENIETEN.
DAT IS ONZE MISSIE.**

De eindejaarsperiode is doorgaans hét moment om samen te komen met degenen die we graag zien, om te genieten van elkaars gezelschap en de vele goede dingen in het leven.

Bij Keurslager Vanderper weten we dat. Daarom vinden wij het belangrijk u jaar na jaar een assortiment aan te bieden dat deze speciale dagen nog dat tikkeltje mooier kunnen maken.

De bereidingen, schotels, buffetten en menu's die u in deze Feestfolder kunt vinden, zijn zo samengesteld dat u zorgeloos de eindejaarsperiode kunt beleven zonder zelf te veel in de keuken te moeten staan. En dat met de kwaliteit die u van ons gewoon bent.

FIJNE KERSTDAGEN EN EEN SPETTEREND 2024!

HOE GAAT HET ER BIJ ONS AAN TOE DE LAATSTE TWEE WEKEN VAN HET JAAR?

Op zondag 24 en 31 december zijn we open tot 13 uur
de bestellingen kunnen afgehaald worden tot 12.30 uur.

Maandag 25 december en 1 januari zijn we open van 9 tot 12 uur
voor bestellingen en zelfbediening.

Om misverstanden te vermijden aanvaarden we geen
telefonische bestellingen

Er wordt een waarborg gevraagd voor schotels en toestellen

BESTEL TIJDIG



Keurslager
VANDERPER

Openingsuren

Ma, di, do, vr: 7.30 - 18.30 uur

Woensdag: sluitingsdag

Zaterdag: 7.30 - 18.00 uur

Zondag: 7.30 - 12.00 uur