



Keurslager
VANDERPER



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

Openingsuren

Ma, di, do, vr: 7.30 - 18.30 uur - Woensdag: sluitingsdag
Zaterdag: 7.30 - 18.00 uur - Zondag: 7.30 - 12.00 uur

Tapasschotels



TAPASPLANK VANDERPER

Met huisbereide specialiteiten aangevuld met vers, gedroogd fruit en bruchetta's mooi gepresenteerd.

€ 9,00/pers.

TAPASPLANK MET ITALIAANSE SPECIALITEITEN

Met Italiaanse specialiteiten aangevuld met vers, gedroogd fruit en grissini's mooi gepresenteerd.

€ 10,00/pers.

WARMER TAPAS (APERITIEF) min. 4 pers.

Assortiment vlees/vis/kaas met warme saus

€ 11,00/pers.

ASSORTIMENT BORRELGLAASJES 5 soorten

€ 9,00

KNAPPERIGE KIPPENBOUTJES 12 stuks

€ 8,40

ASSORTIMENT BLADERDEEG 10 stuks

€ 9,00

ASSORTIMENT WARME HAPJES 5 stuks

€ 8,00

Soepen

Feestelijke pompoensoep € 5,00

Velouté van witte asperges € 5,00

Bospaddestoelensoep € 7,00

Tomatensoep met balletjes € 4,00

Fluwelen groentensoep € 5,00

Crème van pastinaak € 5,00

Alle soepen zijn verpakt in 1050g potten.

In de zelfbediening zijn nog andere soepen aanwezig.



Voorgerechten

KOUD

Vitello tonato op bord € 9,00/pers.

Carpaccio van rund met truffel op bord € 10,00/pers.

Duo van gerookte - gravlax zalm op bord € 11,00/pers.

WARM

Huisbereide kaaskroket € 1,80/pers.

Huisbereide garnaalkroket € 3,00/pers.

Patrijs in wildroomsaus € 13,00/pers.

Sint-jacobsschelp prestige (3 nootjes) € 8,00/pers.

Vispannetje € 11,00/pers.

Scampi tagliatelle € 11,00/pers.

Gegrilde zalm met witloof en venkel € 11,00/pers.



Hoofdgerechten

Ovengebakken beenham in saus
 Varkensgebraad in saus
 Varkensorloff in saus
 Varkenshaasje in saus
 Filet van jonge kalkoen in saus
 Gevulde kalkoenfilet in saus
 Kalkoenorloff in saus
 Parelhoensuprême in saus
 Rundstong in de lekkerste Madeirasaus

€ 9,00/pers.
 € 9,00/pers.
 € 9,50/pers.
 € 10,00/pers.
 € 10,00/pers.
 € 10,50/pers.
 € 10,00/pers.
 € 10,00/pers.
 € 10,00/pers.

Bijpassende groenten

€ 6,00/pers.

Sausen apart verkrijgbaar

€ 11,00/kg

Keuze van de sauzen: Rijkelijke champignonsaus - Groene pepersaus -
 Roze pepersaus - Portosaus - Druivensaus - Cognac roomsaus

Wildgerechten

Gin-Tonic hertenstoofpotje
 Stoofpotje van jong everzwijn met Porto
 Eendebout in sinaasappelsaus
 Patrijs in wildroomsaus
 Fazant Brabançonne
 Reefilet met grand veneursaus

€ 10,00/pers.
 € 11,00/pers.
 € 11,00/pers.
 € 13,00/pers.
 € 13,00/pers.
 € 17,00/pers.

Bijpassende groenten

€ 6,00/pers.

Warme sausen apart verkrijgbaar

€ 11,00/kg

Aardappelbereidingen EN EXTRA AANVULLINGEN

Aardappelkroketten	per 12 = € 3,60
Mini aardappelkroketten	per 24 = € 4,60
Gratin dauphinois	€ 9,80/kg
Aardappelpuree	€ 7,90/kg
Gebakken krieltjes	€ 8,90/kg
Verse voorgebakken frieten	€ 3,80/kg
Koude aardappelsalade	€ 8,90/kg



OP NAAR EEN
 GESLAAGD
 EINDEJAAR

Eindejaar menusuggesties

MIN. VOOR
2 PERSONEN

MENU 1

€ 22,30/pers.

3 bladerdeeghapjes
Tomatensoep met balletjes
Filet van jonge kalkoen in rijkelijke champignonsaus
Bijpassende groenten en mini kroketjes

MENU 2

€ 21,80/pers.

3 bladerdeeghapjes
Fluwelen groentensoep
Gebakken ovenham in roze pepersaus
Bijpassende groenten en mini kroketjes

MENU 3

€ 23,30/pers.

3 ovenhapjes
Velouté van witte asperge
Opgevulde kalkoenfilet met champignon-pepersaus
Bijpassende groenten en mini kroketjes



MENU 4

€ 23,10/pers.

Feestelijke pompoensoep
Eendebout in sinaasappelsaus
Bijpassende groenten en mini kroketten

MENU 5

€ 23,10/pers.

Crème van pastinaak
Fazant Brabançonne
Bijpassende groenten en mini kroketten

MENU 6

€ 28,10/pers.

Bospaddestoelensoep
Reefilet met grand veneursaus
Bijpassende groenten en mini kroketten



Gezellig tafelen

MOOI OP SCHOTEL GESCHIKT EN VERSIERD, ALTIJD FEEST!

Gevarieerde fondue	€ 9,00/pers.
Gourmetschotel	€ 10,00/pers.
Steengrillschotel	€ 11,00/pers.
Teppanyaki (variabel assortiment vlees en vis)	€ 12,90/pers.
Mini Hamburgerfestijn	€ 13,90/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	€ 12,00/pers.
Hapjespan vlees-vis	€ 15,00/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, rosbief, 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, rosbief, 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 alle mogelijke broodsoorten. Rosbief, 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 van het huis	€ 12,80/kg.
Aardappelsalade	€ 8,90/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 2023!

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

Enkel op woensdag 21 en woensdag 28 (sluitingsdag) zijn we dicht. Om misverstanden te vermijden aanvaarden wij geen telefonische bestellingen.

Op zaterdag kerstavond en oudejaarsavond kunnen de bestellingen afgehaald worden vanaf 8 uur, de broodjes vanaf 12 uur en we zijn open tot 16 uur.

Op zondag kerstdag en nieuwjaarsdag zijn we open vanaf 9 uur tot 12 uur.

Er wordt een waarborg gevraagd voor schotels en toestellen.

Bestel tijdig!



Keurslager
VANDERPER