

½ kg
GRATIS



DINSDAG
Gehaktdag

bij aankoop van 1 kg gehakt krijg je
1/2 kg gehakt gratis.

1 stuk
GRATIS

DONDERDAG
Vitamientjesdag

bij een aankoop vanaf € 10
krijg je 1 stuk groente of fruit gratis.



Vacature
winkelmedewerker
(full-time)

Wij zoeken extra helpende handen in
Ledeberg en Mariakerke!!
Je komt terecht in een leuk team en
bent vrij op woensdag én zondag.
Ervaring is geen vereiste.
Werkuren: 10u tot 19u (zaterdag tot
18u30) Meer info of interesse?
Bel ons of kom met ons kennis-
maken in de winkel!


ABEL
Keurslager
Passie voor fijne smaak



www.keurslagerij-abel.be

 facebook.com/Keurslagerijabel

ABEL Ledeberg

Ledebergstraat 6
9050 Ledeberg
T. 09 231 22 76

ledeberg@keurslagerij-abel.be

ABEL Mariakerke

Brugsesteenweg 420
9030 Mariakerke
T. 09 226 53 63

mariakerke@keurslagerij-abel.be

Beide winkels zijn gesloten op woensdag en zondag.

www.bestel-abel.be


ABEL
Keurslager
Passie voor fijne smaak
DECEMBER

DECEMBER = FEESTMAAND BIJ UW KEURSLAGER

De Sint doet nog snel zijn ronde in het land
en voor we het weten keert deze terug naar Spanje.
Dit wil dan ook zeggen dat Kerstmis voor de deur staat!
Hét moment dus om aan uw kerstmenu te denken ...

In onze zaken te Ledeberg en Mariakerke
hebben we alvast een mooie feestfolder klaarliggen.
In deze stijlvolle folder met ons feestaanbod kan u uiteraard
ook onze specialiteit terugvinden: gevulde kalkoen!
Van hapje tot dessert, bij ons bent u aan het juiste adres.
Op tijd beslissen en uw bestelling plaatsen is de boodschap.
Wij wensen u alvast een fijn eindejaar toe!

het ABEL-team



DAGSCHOTELLIJST DECEMBER 2022

do	01/12	Hespenrolletjes met witloof en puree
vr	02/12	Visschotel of Braadworst met rode kool en puree
za	03/12	Cordon bleu met bloemkool en natuuraardappelen
zo	04/12	Gesloten
ma	05/12	Balletjes in tomatensaus met boontjes en natuuraardappelen
di	06/12	Vol-au-vent met puree
wo	07/12	Gesloten
do	08/12	Kipstooftje met wortelen en krielaardappelen
vr	09/12	Visschotel of schnitzel met schorseneren in de room met puree
za	10/12	Gehaktbroodje met kriegensaus en fruitgarnituur
zo	11/12	Gesloten
ma	12/12	Ardeense burger met jachtsaus, savooi en aardappelen
di	13/12	Stoofvlees met appelmoes en krielaardappelen
wo	14/12	Gesloten
do	15/12	Orloffgebraad, erwten en wortelen en gebakken patatjes
vr	16/12	Visschotel of bereid kalkoengebraad met champignons en puree
za	17/12	Gehaktschotel met spinazie
zo	18/12	Gesloten
ma	19/12	Oosterse balletjes met pasta
di	20/12	Kipfilet in currysous met rijst of puree
wo	21/12	Gesloten
do	22/12	Vogelnestjes met broccoli en puree
vr	23/12	Stel zelf uw dagschotel samen uit ons uitgebreid aanbod traiteurgerechten
za	24/12	Open tot 13 uur. Afhaling bestellingen 14 uur – 17 uur
zo	25/12	Kerstmis: Gesloten
ma	26/12	Tussen kerst/nieuw worden er dagschotels gemaakt maar niet volgens een vaste lijst
di	27/12	Tussen kerst/nieuw worden er dagschotels gemaakt maar niet volgens een vaste lijst
wo	28/12	Gesloten
do	29/12	Tussen kerst/nieuw worden er dagschotels gemaakt maar niet volgens een vaste lijst
vr	30/12	Tussen kerst/nieuw worden er dagschotels gemaakt maar niet volgens een vaste lijst
za	31/12	Open tot 13 uur. Afhaling bestellingen 14 uur – 17 uur

12.2022



Bij ons vindt u een alles om van uw feest een succes te maken. Laat u inspireren door onze feestfolder. Van aperitiefhapjes tot dessert, heerlijke gezelligheidschotels, bereide feestgerechten of ons kwaliteitsvol vers vlees voor de hobbykoks onder ons.



Deze menu's zijn slechts een greep uit ons eindejaars assortiment. Vraag naar onze feestfolder in de winkel!

Menu van de chef (vanaf 2 pers.)
€ 35,00 / pers.

Visserspannetje
~
Heerlijk pompoensoepje
~
Gevulde kalkoenfilet in grand veneursaus, warme groentekrans en 6 kroketjes
~
Panna cotta met witte chocolade en een frisse gelei van framboos

Menu Maison (vanaf 2 pers.)
€ 30,00 / pers.

Scampi van de chef
~
Gevulde kipfilet in roze pepersaus, warme groentekrans en 6 kroketten
~
Chocomousse classic

Kindermenu
€ 9,50 / pers.

1 kaaskroket
~
Balletjes in tomatensaus met kroketten (4)
~
Chocomousse classic

Aperitiefhapjes kunnen apart bijbesteld worden. Prijzen exclusief waarborg schaaltes voorgerecht (€ 5 / st.)

Enkele *toppers* uit ons assortiment tafelschotels

Fondue schotel € 12,00 / pers.
rundblokjes, fantasieballetjes, varkensblokjes, kip met spek

Gourmet/steengrill € 12,00 / pers.
biefstukje, mini saté, kipfilet, chipolata, lamskoteletje, hamburger, varkenshaasje, Ardeens worstje, kaasschijfje

Wild en gevogelte gourmet (vanaf 2 pers.) € 20,00 / pers.
eendenborst, everzwijnfilet, fazantenfilet, kipfilet, parelhoenfilet, ½ kwartel, kalkoenbrochetje

Teppanyaki (vanaf 4 pers.) € 18,00 / pers.
Japans tafelgebeuren:
rundbeef lemon, kipfilet kushiyaki, naganoburger, varkenshaasje yamato, eend massala, kikkerbil groen, zalm Japanse flower, scampi shikoku, ananas peper, spekworst, 2 Oosterse warme sausen