



2020-2021

FEEST

FOLDER



KEURSLAGER ABEL
Ledeberg - Mariakerke

Aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES

Assortiment koude glaasjes en lepelhapjes
glaasjes of lepeltjes gevuld met vlees, vis en garnituur € 11,25 / 9 st.

Tapasschotel Abel € 34,00 / 4 pers.
Aperoplank met Spaanse specialiteiten van uw Keurslager

WARME HAPJES

Minikippenboutjes aprito € 6,00 / 10 st

Assortiment zakouski's € 11,20 / 16 st.
minividé, minikaasrol, minipizza, ham- en kaashoorntje,
vispasteitje

Oesters fine champagne € 2,60 / st.

Minikaaskroketjes 10 stuks € 5,00 / 10 st.

Minigarnalenkroketjes 10 stuks € 7,00 / 10 st.

Soepen

Witloofsoepje met broccoligarnituur € 6,50 / l

Boschampignonsoep met Boursin € 5,50 / l

Tomatenroomsoep met balletjes € 4,40 / l

Aspergeroomsoep € 4,80 / l

Bretoense vissoep € 6,50 / l

Pompoensoepje € 4,40 / l

Thaise currysoep € 4,80 / l

Soepballetjes klaar voor gebruik € 12,50 / kg



Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

mooi gepresenteerd op stenen borden (borg: € 2,50 / st.)

Samenspel van 3 wildpasteien met garnituur	€ 7,60 / pers.
Carpaccio van rundfilet met balsamicovinaigrette en Parmezaanse krullen	€ 8,50 / pers.
Cocktail van garnalen 'original'	€ 11,50 /pers.
Gandaham met meloen	€ 7,50 / pers.

TIP: serveer deze gerechten met stokbrood en boter

WARME VOORGERECHTEN

Napolitaanse tongrolletjes met scampi 4 st. tongrolletjes gevuld met scampi in een Italiaans sausje	€ 9,00 / pers.
Scampi op de wijze van de chef 5 st. knapperig gebakken scampi in een romig sausje met garnituur	€ 9,00 / pers.
Sint-jakobsschelp	€ 9,00 / st.
Visserspannetje *Abel's favorietje* pannetje gevuld met fijne witte vis, zalm en garnalen in een romig sausje	€ 8,50 / pers.
Garnalenkroket (75 g)	€ 2,95 / st.
Kaaskroket (75 g)	€ 1,50 / st.

Hoofdgerechten (vanaf 2 pers.)

Alle hoofdgerechten zijn voorzien van een warme groentekrans, kroketjes (6 st.) of puree, met aardappelgratin: een supplement van € 2,00

Warme groentekrans bestaat uit: boontjes in spek, witloofstronkje, verse worteltjes, gebakken champignons, bloemkool in kaassaus, appeltje gevuld met veenbessen

Om praktische redenen zijn alle bereidingen verkrijgbaar vanaf 2 personen

VLEES

Gevuld varkenshaasje Duroc d'Olives met delicatessenvulling in sausje van boschampignons	€ 16,95 / pers.
Duroc orloffgebraad in archiducsaus	€ 14,50 / pers.
Gevulde kalkoenfilet in sinaasappelsaus of archiducsaus of grand veneursaus	€ 15,25 / pers.
Gevulde kipfilet met roze pepersaus	€ 14,50 / pers.

WILD

Gevulde kwartel met porto en champignons	€ 18,50 / pers.
Eendenborst in grand veneursaus	€ 18,50 / pers.
Fazantenfilet in jagerssausje	€ 23,50 / pers.
Gemarineerd hertenkalf met morieltjes en porto	€ 29,00 / pers.
Parehoenfilet omwikkeld in spekjasje met een rosésausje	€ 18,90 / pers.
Wildstoofpotje met zilveruitjes en krokante spekjes	€ 18,50 / pers.

VIS (kroketjes kunnen vervangen worden door puree)

Gevulde tongkroontjes met zalm in witte wijnsaus met garnaal	€ 22,50 / pers.
Visserspannetje van het huis	€ 19,50 / pers.
Kabeljauwfilet florentine (spinazie en kaassaus)	€ 21,50 / pers.
Zalmfilet gegrild met Bearnaise saus	€ 21,50 / pers.

Voor het opwarmen van de hoofdgerechten is het soms moeilijk een vaste regel op te stellen, omdat elk gerecht verschillend is, net zoals elke oven. Daarom raden wij aan om de oven steeds goed voor te verwarmen op 250°C.

Wanneer u uw gerecht in de oven zet, draait u de oven terug op 180°C.

Het is beter iets langer op te warmen op lagere temperatuur, dan uw gerecht te verbranden.

Controleer regelmatig en wees creatief.



Topper

Gevulde kalkoen van de chef (vanaf 6 pers.)
SPECIALITEIT VAN HET HUIS

€ 14,50 / kg

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die met onze alom bekende vulling, de kalkoen wordt zorgvuldig dichtgemaakt. We leveren de kalkoen in een braadzak met kruiden en boter, zodat de oven niet vuil wordt. De kalkoen wordt besteld per aantal personen zodat wij u het juiste gewicht kunnen meegeven.

Apart bij te bestellen:

Warme sauzen:

€ 14,50 / liter

achiducsaus, sinaasappelsaus, pepersaus,
grand veneursaus, druivensaus



Voorgestelde menu's

Aperitiefhapjes kunnen apart bijbesteld worden

Menu van de chef (vanaf 2 pers.)

€ 30,00 / pers.

min. 2 pers., bij bestelling van 4 pers. gratis fles cava

Visserspannetje

~

Witloofsoepje met broccoligarnituur

~

Gevulde kalkoenfilet in grand veneursaus,
warme groentekrans en 6 kroketjes

~

Tiramisu fine champagne

Menu Maison (vanaf 2 pers.)

€ 18,50 / pers.

Aspergesoep

~

Gevulde kipfilet in roze pepersaus,
Warme groentekrans en 6 kroketten

~

Chocomousse classic

Kindermenu

€ 7,50 / pers.

1 kaaskroket

~

Balletjes in tomatensaus met kroketten (4)

~

Chocomousse classic

Bubbelmenu (vanaf 2 pers.)

€ 27,00 / pers.

Scampi op wijze van de chef

~

Gevuld varkenshaasje met
groentegarnituur en kroketten

~

1 stuk Normandische appeltaart
(Tip: warm geserveerd
met een bolletje vanille-ijs (niet inclusief))

**BESTEL voor 4 personen bubbelmenu
en krijg 1 fles "bubbels" GRATIS (Cava)**

Dessert

Classic:

Chocomousse	€ 1,95
Tiramisu speculaas	€ 2,50
Tiramisu	€ 2,50
Normandische appeltaart	€ 1,50 / st.

(Tip: warm geserveerd met een bolletje vanille-ijs (niet inclusief))

Deluxe (in glas geserveerd)

Chocomousse zwarte woud Ambachtelijke chocomousse afgewerkt met krekengelei en een smeùge brownie	€ 3,95 / st.
Tiramisu fine champagne Mascarponecrème met champagne aroma en een perengelei	€ 4,50 / st.
Sabayon met Noordse krieen Sabayon mousse met witte wijn in combinatie met Noordse krieen en een chocolademeringue	€ 4,10 / st.

Apart te verkrijgen

Koude groenteschotel met aardappelsalade en sausjes € 6,00 / pers.
gemengde salade, tomaat met ui, aardappelsalade, vers
geraspte wortelen, bloemkool met dressing, komkommer
in vinaigrette, Franse boontjes, cocktail, mayonaise, tartaar

Warme groenteschotel inbegrepen bij de hoofdgerechten € 7,00 / pers.
boontjes in spek, witloofstronkje, verse worteltjes, gebakken
champignons, bloemkool in kaasjasje, gevuld appeltje met
veenbessen

Aardappelgerechten

Verse kroketjes	€ 0,25 / st.
Aardappelpuree	€ 7,90 / kg
Aardappelgratin	€ 14,90 / kg
Aardappelsalade	€ 7,70 / kg
Verse frietjes	€ 2,50 / kg

Onze culinaire meeneemtoonbank

een grote waaier aan hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten, groenten, aardappelbereidingen, warme en koude sauzen en desserts zijn altijd verkrijgbaar in onze culinaire meeneemtoonbank.

Met o.a.: wildragout, konijnenbouten, kalkoenpavé, tong in Madeira, Ardeense kalkoenfilet, peertjes met passievrucht, appeltjes met veenbessen ...

Kaas- en vleeschotels, koud buffet

enkel verkrijgbaar vanaf 4 personen

Kaasschotel de luxe € 13,50 / pers.
300 g kaas, rijkelijk afgewerkt met noten, exoten, vijgen en fruit

Buffet "Courant" € 15,50 / pers.
tomaat-krabsla, varkensgebraad, rauwe ham met meloen, rundrosbief, salami, gevuld eitje, kalkoenfilet, hespenrolletje met asperges, kippenboutje, diverse rauwkostsalades, aardappelsalade, aangepaste koude sausjes, broodjes en boter

Buffet "Abel" € 25,00 / pers.
gepocheerde zalm, parmaham met meloen, perzik met tonijn, tomaat-garnaal, rundrosbief, gevuld eitje, gerookte zalm, gebakken drumstick, beenham met asperges, eendenpastei op witloofblaadje, diverse rauwkostsalades, aardappelsalade, aangepaste koude sausjes, broodjes en boter

Kinderbuffet € 7,50 / pers.
mickey worstje, fricandon, hespenworst, figuurworstje, hesp, kippenboutje

Vleeswarenschotel "Deluxe" € 11,75 / pers.
300 g fijne vleeswaren op schotel geschikt, rijkelijk afgewerkt met het beste kwaliteitsfruit, noten en exoten

"Keur" sierschotel € 12,50 / pers.
300 g fijne vleeswaren en kazen op schotel geschikt, afgewerkt met het beste kwaliteitsfruit, noten en exoten

BROODJES APART TE VERKRIJGEN:

Mini malse broodjes: wit-bruin-meergranen € 0,35 / st.
Minibroodjes op schotel belegd met vlees, vis en garnituur € 1,40 / st.
(als maaltijd: ± 5 of 6 st. / pers., bij receptie: ± 3 st. / pers.)

Gezellig tafelen

- Oosterse wok (ook geschikt voor mini wok) vanaf 4 pers. € 16,00 / pers.
Oosterse rundreepjes, Indische kippenreepjes, varkensmedaillon, varkensreepjes, wokgroenten, aangepaste woksausjes, rijst en pasta
- Gastronomische wok (ook geschikt voor mini wok) vanaf 4 pers. € 18,50 / pers.
scampi bouquetière, varkenshaasje Pink Pepper, rundreepjes, eendenborst à l'orange, wokgroenten, aangepaste woksausjes, rijst en pasta
-
- Fondueschotel € 9,80 / pers.
rundblokjes, fantasieballetjes, varkensblokjes, kip met spek
- Kinderfondue € 4,80 / pers.
balletjes, spekrolletjes, kip
- Extra fondueballetjes € 12,00 / kg
- Gourmet (ook geschikt voor bakplaat) € 9,80 / pers.
biefstukje, minisaté, kipfilet, chipolata, lamskoteletje, hamburger, varkenshaasje, Ardeens worstje, kaasschijfje
- Kindergourmet € 4,80 / pers.
hamburgertje, kipfilet, kaasschijfje, chipolata
- Steengrill (ook geschikt voor bakplaat) € 11,70 / pers.
runtournedos, lamskoteletje, varkensmedaillon, kippensaté, kalfslapje, keurprimeur, eendenborst
- Wild en gevogeltegourmet (min. 2 pers.) € 15,25 / pers.
(te verkrijgen van 24 dec tot 15 jan) eendenborst, everzwijnfilet, fazantenfilet, kipfilet, parelhoenfilet, ½ kwartel, kalkoenbrochetje
- Teppan yaki (vanaf 4 personen) € 14,50 / pers.
Japans tafelgebeuren, kokkerellen met oosters getinte kleine vlees- en visstukjes die worden gebraden op de teppanplaat. Verras uw gasten met deze niet-pikante lekkernijen: rundbeef lemon, kipfilet kushiyaki, naganoburger, varkenshaasje yamato, eend massala, kikkerbil groen, zalm Japanse flower, scampi shikoku, ananas peper, spekworst, 2 Oosterse warme sausen

Apart te verkrijgen: warme of koude groenteschotel (zie pagina 8)

VOORDELEN VAN GEZELLIG TAFELN MET KEURSLAGERIJ ABEL
U hoeft geen verplaatsing te doen na het tafelen.

U bestelt bij Keurslagerij ABEL en u bent zeker van de kwaliteit.
Uw menu op maat, geen voorverpakte massa distributie
zoals in de grootwarenhuizen.

U bent de chef-kok met onze hulp.

Wij garanderen u een smakelijk eindejaar of feest.

U wordt beloond met uw aankopen: 3% korting met uw klantenkaart.

OPENINGSUREN:

Woensdag blijft onze sluitingsdag

24/12 en 31/12 Winkel OPEN van 8 u. tot 13 u.

Afhalen bestellingen van 14 u. tot 17 u. op 24/12 en 31/12

Tijdens de feestdagen wordt de webshop www.bestel-abel.be afgesloten,
dit om misverstanden te voorkomen.

Mogen wij u vragen om uw bestellingen tijdig door te geven?

KERSTAVOND EN KERSTDAG: VOOR 18 DEC
OUDEJAAR EN NIEUWJAARSDAG: VOOR 25 DEC

CORONA MAATREGELEN:

Gelieve ook bij het plaatsen van een bestelling:

Steeds uw handen te ontsmetten bij het binnenkomen.

Mondmasker dragen + rekening houden met
het max. aantal toegelaten personen binnen.

Afstand houden van ons en andere klanten.

Gelieve alleen te komen om uw bestelling te plaatsen.

Indien u niet langs kan komen om uw bestelling te plaatsen, kan u uw
bestelling plaatsen via het contactformulier op onze website:
www.keurslagerij-abel.be

Opgelet **GEEN** bevestigingsmail en bestelnummer = geen bestelling

Er kan betaald worden met bancontact, gelieve rekening te houden met
eventuele borg voor borden, glazen, plateaus ...

Indien mogelijk vragen wij om te betalen bij het plaatsen van de bestelling,
dit om tijdens de drukke afhaalmomenten de wachtrijen
zo kort mogelijk te houden.

Wij zullen u meedelen wanneer u de bestelling kan komen afhalen.



KEURSLAGER ABEL

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

WWW.KEURSLAGERIJ-ABEL.BE

