

Lekkere feestideeën

Keurslager Van Rossem



**Om u beter van dienst te zijn bij uw gerechten,
heeft u last van allergenen?
Laat het ons weten.**

Apero

Aperitiefhapjes

Assortiment warme hapjes € 1,20 / st.
kaas, pizza, worstenbroodjes, vidé met kip of vis

Aperoboutjes € 7,95 / 10 st.
Scampihapje in een kreeftensausje € 2,95 / st.

Tapasplank (4 pers.) € 46,00 / plank
een selectie van topproducten fijn gesneden en op schotel

Tip: Andere lekkere hapjes en tapas te verkrijgen in onze koeltoog.

Borrelglaasjes

Assortiment hapjes gemengd (6 stuks) € 18,00 / 6 st.
Borrelglaasje met carpaccio € 2,95 / st.
Borrelglaasje met vis € 2,95 / st.



Soepen

Tomatenroomsoep	€ 6,20 / L
Boschampignonroomsoep	€ 7,95 / L
Aspergeroomsoep	€ 6,80 / L
Bisque van kreeft	€ 12,50 / L
Ook verkrijgbaar: vers gemaakte soepballetjes	€ 21,95 / kg

Uit 1 liter soep kunnen 3 borden



Voorgerechten

koud

Bordje rundcarpaccio	€ 12,50 / pers.
Trio van wildpasteien met garnituur en confituurtjes	€ 10,95 / pers.
Millefeuille gerookte zalm met garnituur en vinaigrette	€ 10,95 / pers.
Vitello tonnato	€ 13,80 / pers.
Gekarameliseerde gerookte zalm	€ dagprijs



Voorgerechten

warm

Scampi's van de chef met een romige saus (4 st.)	€ 13,80 / pers.
Rijkelijk visserspotje	€ 13,80 / pers.
Kaaskroketten uit eigen huis	€ 10,00 / 4 st.
Garnaalkroketten uit eigen huis	€ 19,00 / 4 st.
Sint-jakobsschelp Royal	€ dagprijs



Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

VLEES

Lamskroontje	€ 26,95 / pers.
<i>met saus van de chef en wintergroentjes</i>	
Hertenkalffilet	€ 25,95 / pers.
<i>met een sausje van de chef en seizoensgroentjes</i>	
Mechelse koekoek	€ 19,95 / pers.
<i>met fine champagne en groetenkrans en appeltjes</i>	
Wildstoofpotje	€ 19,95 / pers.
<i>van everzwijn met een peertje en witloof</i>	
Gevuld kalkoengebraad	€ 19,40 / pers.
<i>met fine champagne en gestoofde groentjes</i>	

VIS

Scampi van de chef (7 st.)	€ 21,95 / pers.
Duo van tongrolletjes	€ 19,95 / pers.
<i>met wittewijnsaus, champignons en tomaat</i>	
Visserspotje	€ 19,80 / pers.
Kabeljauwhaasje	€ 22,95 / pers.
<i>met garnaal, prei en witte wijnsaus</i>	

Bij al onze hoofdgerechten zijn kroketten (5 st. / pers.), tagliatelle of puree voorzien.

Alles wordt geserveerd in een schotel en kan zo de oven in.





Specialiteit van het huis

topper

Gevulde kalkoen

€ 22,95 / kg

*feestelijke vulling met pistachenoten, extra kalkoenfilet
en geparfumeerd met cognac*

Gevulde kalkoenfilet

€ 21,95 / kg

Kalkoen natuur

€ 12,50 / kg

Gevulde kip (4 à 5 pers.)

€ 17,95 / kg

Gevulde kwartel

€ dagprijs

Bijgerechten

Warme groenten

€ 8,20 / pers.

Gemengde wintergroenten van de allerbeste kwaliteit enkel nog op te warmen.

Koude groenten

€ 6,95 / pers.

Sla, komkommer, Griekse witte kool, geraspte wortelen, tomaten en aardappelsalade

Koude sauzen

€ 15,95 / kg

Cocktail, tartaar, curry, look, Provençale, tomaat, pikant sausje

Culinaire sauzen

€ 16,95 / kg

Peperroom-, archiduc-, sinaasappel-, bearnaise-, fine champagne

Om uw feestmenu compleet te maken

Aardappelsalade, kroketten (per 10 st.), amandelkroketten (per 10 st.), hazelnootkroketten (per 10 st.), aardappelgratin, knolselderpuree, gratin dauphinois, gestoofd peertje in rode wijn, gestoofd appeltje met veenbessen, gestoofd witloof, boontjes met spekjes, ...

Bij ons kan je ook terecht voor groenten en fruit.
Bestel tijdig !



Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1 / € 27,95 / pers.

FEESTMENU met vlees

SPECIAAL VOOR JOU GESELECTEERD:

3 warme hapjes

~

Vidévulling met een koekje

~

Tomatensoepje

~

Varkensgebraad archiduc- of peperroomsaus
met kroketten en seizoensgroenten

~

Verrassingsdessert





Gezellig tafelen

- Fondue** € 13,95/ pers.
Rundvlees, kip, varkensfilet, gemengde gehaktballetjes, spekrolletje
- Extra fondueballetjes/spekjes (200 g)** € 4,90 / pers.
- Kinderfondue** € 7,50 / pers.
Meer balletjes en spekjes, met een leuke verrassing erbij
- Gourmet** € 13,95 / pers.
Tournedos, kipfilet, varkensfilet, worstje, hamburger, saté, kalkoenlapje
- Gourmet deluxe** € 15,60 / pers.
Lamskotelet, côte à l'os burger, varkenshaasje Duroc, Berloumi kaas, runderfilet, kalkoensaté en pata negra
- Kindergourmet** € 7,50 / pers.
Hamburger, worstje, steak, kalkoenlapje, met een verrassing erbij
- Wildgourmet (vanaf 4 pers.)** € 23,80 / pers.
Fazant, everzwijn, hertenkalf, parelhoenfilet, reefilet, eendenfilet, hazenfilet
- Teppanyaki (Japanse tafelgrill)** € 15,60 / pers.
Vleeschotel: kruidensteak, scampi saté, chipolastokje, Ardens varkenshaasje, lamskroon, kipfilet, pitafestijn
- Groenteschotel:** € 8,20 / pers.
boontjes met spek, babywitloof, champignons, gegrilde tomaat, paprika, stokje krielaardappelen (inclusief koude sausjes)
- NIEUW - Raclette bij ons verkrijgbaar**
Naar wens enkel de kaas of bijbehorende charcuterieschotel (meer info in de winkel).

Buffetten & schotels

Maak het u gemakkelijk

Prachtige kaasschotel met noten en druifjes

€ 15,95 / pers.

Aanvulling bij uw kaas:
vijgen en notenbrood, dadels, abrikozen enz.

Charcuterieshotel:
vanaf

€ 10,60 / pers.

*verschillende soorten charcuterie
rijkelijk versierd. Kan ook uitgebreid worden
met een tomaat-garnaal, hespenrolleke, zalm enz.*



Vers vlees en wild

(4 dagen op voorhand te bestellen!!)

Wild:

hertenkalffilet, reefilet, everzwijnfilet, hazenrugfilet, patrijs, fazant, côte à l'os van hert, eendenfilet, ragout, ...

Lamsvlees:

filet, kotelet, kroon, ragout, bout

Varkens- en kalfsvlees:

filet, gebraad, kotelet, fricassee, varkenswangetjes, kalfszwezerik, tong, ossobuco, ...

Rundvlees witblauw:

filet, rosbief, chateaubriand, entrecote, schenkel, ossenstaart en côte à l'os

Gevogelte:

eendenborst, kalkoen, kipfilet, parelhoenfilet, bosduif, Mechelse koekoek, kwartel en piepkuikens

Konijn:

*konijnenrug, billen, volledig konijn, konijnrollade
Duroc pata negra (Spaans varkensvlees) - Duroc d'Olives
varkensvlees*

Kalfsvlees:

gebraad, medaillons, kalfskotelet, ossobuco, ...

Heeft u zelf nog vragen, dan kan u deze uiteraard aan ons stellen en dan proberen wij u verder te helpen met ideeën, suggesties, ...

Feestelijke afsluiters

Kaasplankje	€ 11,95 / pers.
Huisbereide tiramisu	€ 3,20 / pers.
Huisbereide chocolademousse	€ 3,20 / pers.
Huisbereide rijstpap	€ 2,50 / pers.
Panna cotta met rood fruit	€ 3,60 / pers.
Assortiment dessertjes 6 stuks gemengd	€ 15,95 / 6 st.

NIEUW

Cuperus koffie bonen of gemalen



Bestel info

Om alles vlot te laten verlopen,
vragen wij u uw bestellingen op tijd door te geven.

Voor Kerst: Ten laatste tot 20 december

Voor oudejaar: Ten laatste tot 27 december

Zodat we uw bestelling met zorg kunnen voorbereiden.
En zolang de voorraad er is, want op is op!

*Kurt, Sabien, Anouck
en hun volledig team wensen u een super,
smakelijk, vreugdevol, gezellig
en een prachtig 2026!*

Keurslager Van Rossem
Bedankt voor het vertrouwen.





Keurslager *Van Rossem*

J. Moretuslei 356 • 2610 Wilrijk

kurtvanrossem@telenet.be

www.keurslagervanrossem

Tel. 03/830.12.78

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Zaterdag 20 december:	08u30 – 16u00u
Zondag 21 december:	enkel bestellingen tussen 11u00 en 12u00
Maandag 22 december:	09u00 – 13u00 en 14u00 – 18u00
Dinsdag 23 december:	bestellingen tussen 11u00 en 12u00
Woensdag 24 december:	08u30 – 15u00
Donderdag 25 december:	bestellingen tussen 11u00 en 12u00
Vrijdag 26 december:	bestellingen tussen 11u00 en 12u00
Zaterdag 27 december:	08u30 – 16u00u
Zondag 28 december:	bestellingen tussen 11u00 en 12u00
Maandag 29 december:	09u00 – 13u00 en 14u00 – 18u00
Woensdag 31 december:	08u30 – 15u00
Donderdag 1 januari:	enkel bestellingen tussen 11u00 en 12u00
Vrijdag 2 januari:	enkel bestellingen tussen 11u00 en 12u00
Zaterdag 3 januari:	08u30 – 16u00u

Vanaf maandag 5 januari terug gewoon de openingsuren!

Neem een kijkje op onze webshop
www.keurslagervanrossem
Instagram: [@keurslagerij_van_rossem](https://www.instagram.com/keurslagerij_van_rossem)