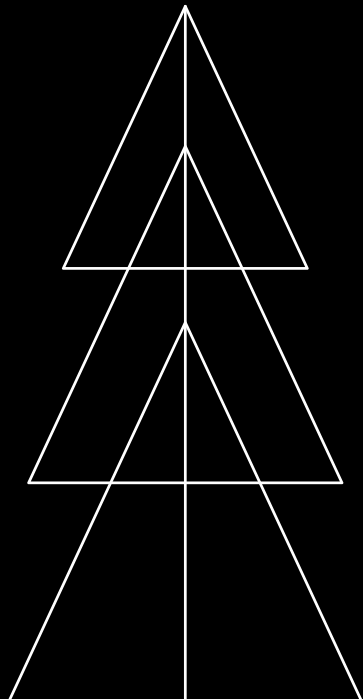


NIJNS,

keurslager



FEESTFOLDER

2022-2023
Keurslager Nijns

*De mooiste momenten
en tradities deel je met
de beste smaken van
uw keurslager.*



Aperitiefhapjes

Assortiment van 20 stuks huisgemaakte, ovenklare bladerdeeghapjes.

- kipvidée
- bouché met zalm
- kaashapje
- quiche lorraine

€ 22,45/schaaltje

Soep

Agnes Sorelsoep € 9.85/liter
met een garnituur van gerookte tong, kip en gebakken champignons

Tomaten crème € 7.85/liter
met mascarpone



Tapashapjes

Ruime keuze in de toonbank.

- Zongedroogde tomaatjes
- Peppadew met roomkaas
- Koningsolijven
- San danielleham
- Italiaanse salamisoorten zoals parmasalami, sopressa,...
- Oude kaassoorten of variatie kazen
- Hagelander
- Saltufo
- Haringhapjes in dille
- Serranoham
- Manchegokaas met honing en rozemarijn



Warme voorgerechten

Visserspannetje € 13.35/st
ovenklaar, 20 min. op 150° en enkel
verkrijgbaar Kerstperiode!

Kaaskroketten € 1.90/st

Garnaalkroketten € 4.85/st



Koude voorgerechten

» enkel af te halen in de namiddag

Coctail Maison € 12.45/st
Zalm, kingkrab & grijze garnalen

Bestellen?

Voor Kerstmis
ten laatste op vrijdag 16 december

Voor Nieuwjaar
ten laatste op vrijdag 23 december



Warme hoofdgerechten

» vanaf 4 personen

» verkrijgbaar op 24 en 25 december

Al onze hoofdgerechten zijn ovenklaar en voorzien van genoeg aardappelpuree, aardappelgratin of 6 kroketjes per persoon. Reken ongeveer 50 min. opwarmingstijd in een oven van 150°C.

Maïskipfilet € 21.95/pp
in een dragonsausje met gecarameliseerd witloof

Varkenshaasje Archiduc € 22.35/pp
met witloof, spek en boontjes

Gevulde kalkoenfilet € 24.85/pp
met portosaus, met gekarameliseerde witloof en een appelgarnituur

NOTEER:

Onze sauzen worden hier allemaal klaargemaakt op basis van zelfgetrokken fonds, zonder kleur- of bewaarmiddelen en met verse marktproducten.

De vleessoorten zijn vers, van de hoogste kwaliteit en bewerkt onder de meest hygiënische omstandigheden (net zoals u het zelf zou bereiden).

Uit onze traiteurhoek

- Vol-au-vent
- Hagelands stoofpotje
- Scampi flambé
- Hertenragout
- Kalkoenfilet met champignonsaus
!Niet op schotel)

Op bestelling

Huisbereide sauzen

- Peperroomsaus
lekker bij een stevige steak, kalkoen of kalfsvlees
- Champignonroomsaus
met rijkelijk veel verse champignons
- Boschampignonsaus
speciaal voor de gevulde kalkoen
- Archiducsaus
parijse champignons, oesterzwammen, spekblokjes en peterselie

Fruitgarnituren

- opgevulde appeltjes met chutney van appel en veenbessen
- gekarameliseerde appelschijfjes
- veenbessensaus

Aardappelgarnituren

- Aardappelgratin
- Verse aardappelkroketjes
- aardappelpuree

Tip: Bezoek onze webshop voor meerdere ideeën

» Ten laatste een week op voorhand bestellen





Kerstspecial € 28.45/kg

» enkel Kerstperiode verkrijgbaar

Ontbeende gevulde kalkoen

met kippengehakt, kalkoenfilet, eekhoorntjesbrood en wintertruffel

Aan te raden vanaf 7 à 8 personen.

Gevulde kalkoenfilet

Voor kleinere groepen (tot 8 personen), kan u ook een gevulde kalkoenfilet bestellen. Dit gewicht passen we aan aan het aantal personen. Een ganse kalkoen zou immers te groot zijn.

Gezellig tafelen

vanaf 3 personen

Bij deze schotels zijn de koude sausjes (cocktail, curry, tartaar en zigeuner) niet inbegrepen in de prijs. Hiervoor vragen we een supplement van € 1.50/pp. Dit kan je extra aanvinken op onze webshop.

Los verkrijgbaar per bakje

voorzien voor ongeveer 4 personen

Aardappelsalade (500gr) € 7.80/bakje

Keursalade (300gr) € 5.45/bakje
worteltjes, selder, witte kool

Waldorfsalade (300gr) € 6.95/bakje
selder, ananas, appel, cashewnootjes

Pastasalade (400gr) € 7.35/bakje
pasta, paprika, maïs, vinaigrette

Tip! Zelf aan te vullen met schijfjes champignons, paprika, verse sla, tomaat,... Op deze manier heb je een goede basis om op een snelle manier je groenteschotel te bereiden.



Steengrill € 23.40/pp
NIET- gemarineerde vleessoorten

Schotel met kalfslapjes, miniworstjes, minibrochettes, raclettekaas, hamburgertjes, biefstukjes, varkenshaasjes, kipfilet, kwartelfilet, verrassingsrolletje, penskes en lamskoteletjes.



Fondue € 16.20/pp

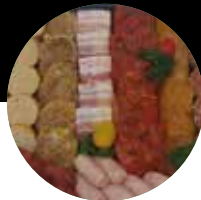
Vleeschotel met verschillende soorten fondueballetjes, biefstukblokjes, kalkoenblokjes, spekrolletjes, minivinkjes, miniworstjes, penskes, kippenboomstammetjes, grillschijfjes.

Tafelgrill € 26.30/pp
Teppan yaki

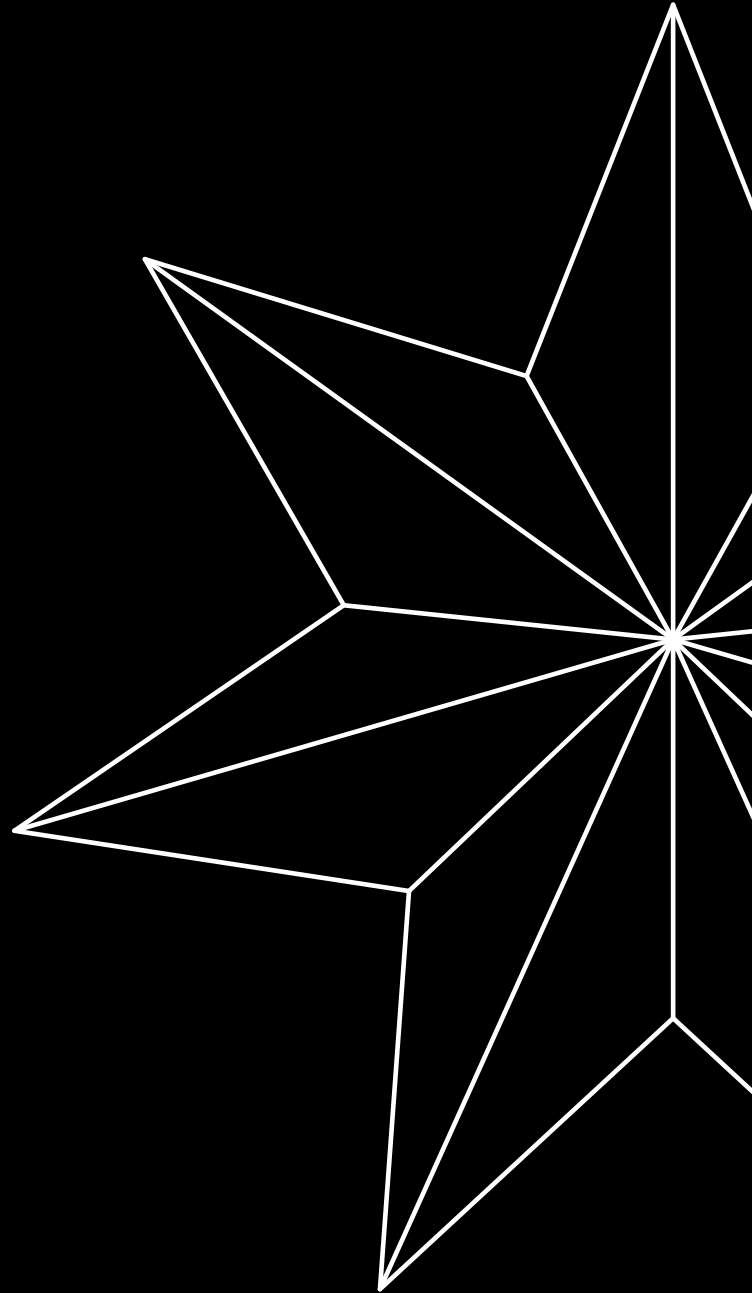


Vleeschotel met gemarineerde ministeak, scampi, gemarineerd spek, chipolata, souvlaki, duo van kalkoen- en currygrillworst, calypso spies, kip kebab, zalmpapillot en lamskroontje.

Gourmet € 18.80/pp



Vleeschotels met gemarineerde vleessoorten zoals biefstuk, varkenshaasje, kipfilet, gemarineerd varkenslapje en minibrochettes, maar ook chipolataworstjes, penskes, gevulde spekrolletjes, grillschijfjes, hamburgertjes, kippenboomstammetjes.



Vers vlees

» **bestel tijdig! Zie webshop**

Gevogelte/wild

- Parelhoen
- parelhoenfilet
- uitgebeende piepkuikens
- uitgebeende kwartel
- Franse hoevekip uit Landes
- Mechelse koekoek
- Eendeborstfilet
- Konijn(heel)
- Konijn filets
- Hertenfilet
- Hertenragout
- Everzwijnfilet
- Fazantfilet

Gezellige winterbarbecue

- Hagelandse grillworstjes
- Breugelham met honing-mosterd
- Lamskroontje
- BBQ-spek
- Cote a l'os
- Gevulde kippenfilet
- Hagelandse grillworst

Desserten



Tiramisu speculoos
€ 3.10/stuk
plastieken potje



Chocomousse
€ 2.90/stuk
plastieken potje



Tiramisu fineChampagne
€ 6.95/stuk
in glas



Baileys irish cream
€ 6.65/stuk
in glas

Aandacht
Gelieve de waarborgen contant te betalen

Ovenschotels € 20.00
Voorgerecht schaaltes /coupes € 2.50

UITERSTE BESTELDATUMS

Voor Kerstmis

ten laatste op vrijdag 16 december

Voor Nieuwjaar

ten laatste op vrijdag 23 december

Gezien wij onze voorgerechten en hoofdgerechten zelf bereiden met verse producten zou het kunnen dat wij reeds vroeger dan bovenstaande data, bestellingen moeten weigeren. Daarom vragen wij u om tijdig te bestellen.

Mogen wij u vriendelijk verzoeken de schotels (alle artikelen uit de feestfolder) in onze winkel te komen bestellen? Op deze manier bent u er zeker van dat uw bestelling juist staat genoteerd en heeft u direct het bestelbonnetje bij de hand dat u nodig heeft voor de afhaling.

De overige producten kan u op onze webshop www.slagersonline.be/be-nl/nijns bestellen. Gelieve uw bestelling uitzonderlijk een week op voorhand te plaatsen, wegens de drukte van de feestdagen. Dit (wegens personeelstekort) uitzonderlijk op weekdays enkel in de namiddag en tijdens het weekend de ganse dag.

Geplaatste bestellingen kunnen niet meer aangepast of geannuleerd worden. Dank voor uw begrip.

Wij wensen u prettige feesten en een smaakvol 2023!

Team Nijns

Openingsuren

Woensdag 21 december

08:30-12.00 en 13.00-18:00

Donderdag 22 december

gesloten

Vrijdag 23 december

08:30-12.00 en 13.00-18:00

Zaterdag 24 december

09:00-15:00

Zondag 25 december

10:00-11:30

(enkel bestellingen!)

Woensdag 28 december

08:30-12:00 en 13:00-18:00

Donderdag 29 december

08:30-12.00 en 13.00-17:00

Vrijdag 30 december

08:30-12.00 en 13.00-18:00

Zaterdag 31 december

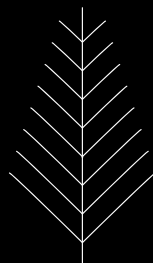
09:00-15:00

Zondag 1 januari

10:00-11:30

(enkel bestellingen!)

Gesloten van 2 t.e.m. 8 januari 2023



Keurslagerij Nijns
Dorpsplein 11
3470 Kortenaak

011 58 72 60
info@keurslagerijnijns.be
www.keurslagerijnijns.be

NIJNS,
keurslager