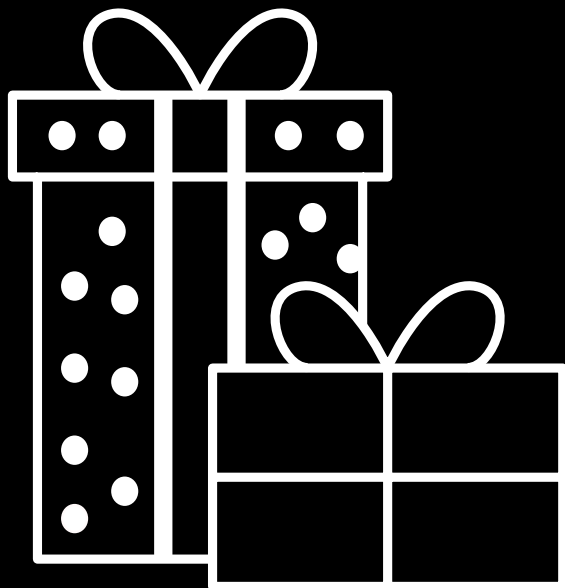


NIJNS,

*keurslager*

FEESTFOLDER



2024-2025  
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

**€ 25.45/ schaal**

Huisbereide bitterballen  
met pulled pork 8 stuks + dipsausje  
**€12.80/schaaltje**

Scampi's in pankorstje  
schaaltje met 6 stuks en dipsausje  
**€ 8.80/ schaal**

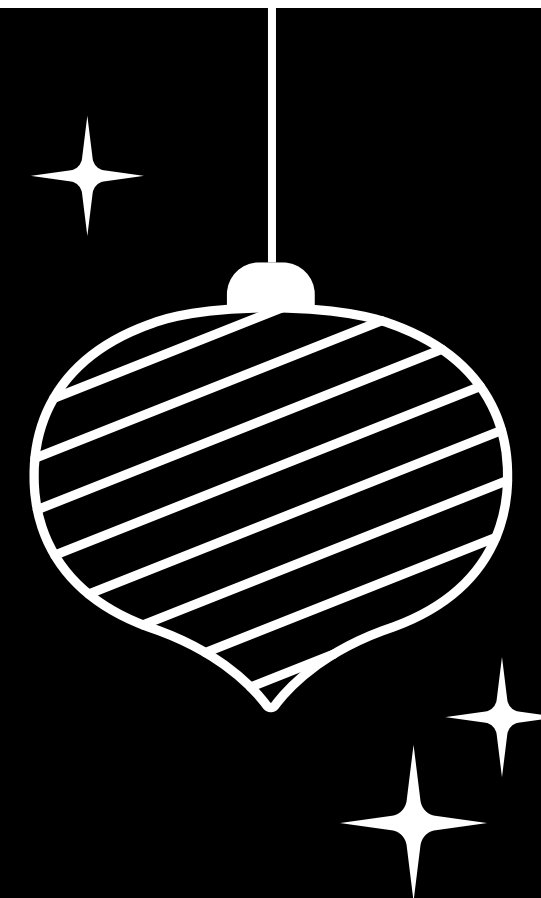
Quiche Lorraine  
**€5.45/ st**

Tapasschotelletje voor 3 à 4 personen  
met olijfjes, kaasblokjes, blokjes  
hagelander, fijne gedroogde hammen,  
Italiaanse salami's en peppadews.  
**€24.80/ schaal**

### Soep

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

**Tomatencrème** € 7.85/liter  
met mascarpone





## Tapasshotel tafelklaar

>> 7 à 10 personen

Maak je avond compleet met onze heerlijke tapasschaal. Laat je smaakpapillen dansen met een gevarieerd aanbod van verschillende fijne hapjes zoals olijfjes, peppadews, zongedroogde tomaatjes, kaasblokjes, ansjovis, parmasalami, Sopressa, Vlaamse Boereham, filet de saxe, hagelanderblokjes,... Dit alles gepresenteerd op een tafelklare, kleurrijke schotel.

€75.50/schaal



## Tapashapjes

Ruime keuze in de toonbank.

- Zongedroogde tomaatjes
- Peppadew met roomkaas
- Olijven
- San Danielleham (24m., Italiaans)
- Italiaanse salamisorten zoals parmasalami, sopressa,...
- Oude kaassoorten of variatie kazen
- Hagelander
- Saltufo
- Haringhapjes in dille



## Warme voorgerechten

**Visserspannetje** € 16,95/st  
ovenklaar, 20 min. op 150° en enkel verkrijgbaar Kerstperiode!

**Kaaskroketten** € 3,20/st

**Garnaalkroketten** € 4.95/st



## Koude voorgerechten

» enkel af te halen in de namiddag

Coctail Maison € 15.45/st  
Zalm, kingkrab & grijze garnalen

Carpaccio € 12.95/st  
Fijngesneden rundvlees van eerste kwaliteit, balsamicoazijn, zongedroogde tomaatjes, parmezaanschilfers en rucolasla.

Vitello tonato € 14.25/st  
fijngesneden kalfsgebraad met mousse van tonijn, kappertjes, zongedroogde tomaatjes, parmezaanschilfers en rucolasla

## 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.

**Varkenshaasje Archiduc** € 23.65/pp  
met witloof, spek en boontjes

**Gevulde kalkoenfilet** € 26.85/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

» zie webshop

- Vol-au-vent
- Scampi flambé
- Hertenragout
- Kalfsblanquette
- Kalkoenfilet met champignonsaus (!Niet op schotel)

### Kids

- Luikse balletjes
- Toscaanse balletjes

## 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 €8,00/ 20 stuks
- Aardappelpuree

**Tip:** Bezoek onze webshop voor meerdere ideeën

» **Ten laatste een week op voorhand bestellen**



# Buffetten en schotels



**Kaasplank**  
(vanaf 4 personen)

€24.80/pp

Feestelijke plank met assortiment kazen van verschillende smaken en texturen, zoals zachte Brie, pittige blauwe kaas, harde kazen, Chaumes, ... aangevuld met druiven, notenmix, gedroogd fruit, konfijten, mandarijntjes en meloen.

Serveertip: Ideaal met een lekker wijntje, notenbrood, stokbroodje, crackers,...



**Charcuterieschotel**  
(vanaf 4 personen)

€22.50/pp

Schotel met een verscheidenheid van hoogwaardige vleeswaren zoals fijne gedroogde hammen (Vlaamse Boerenham, San Danielle), Italiaanse salami's (Parmasalami, Sopressa), gerookte vleeswaren, hagelander, huisbereide pasteien, ... Deze plank wordt compleet gemaakt met aangepaste konfijten, fruit, nootjes,...

Serveertip: Ideaal met een lekker wijntje, notenbrood, stokbrood

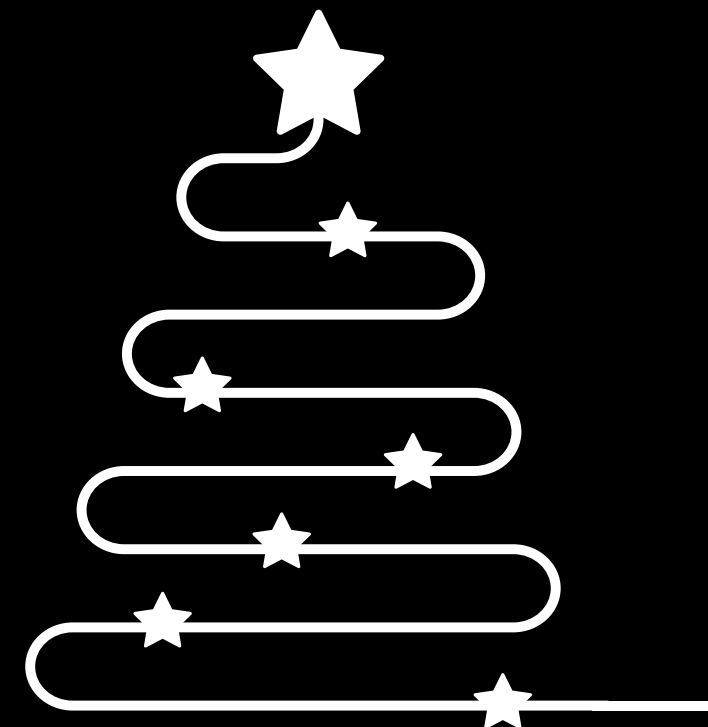


**Delicatessenplank**  
(vanaf 6 personen)

€22.50/pp

Aanbod van ambachtelijke charcuterie van het huis zoals kipfilet, hesp, diverse pasteien, hagelander, diverse zelfgemaakte salades, martino en Italiaanse specialiteiten. Van de kleintjes tot de grootouders, iedereen zal genieten van ons gevarieerde aanbod van ambachtelijke vleeswaren en huisbereide salades. Deze schotel is voor elk wat wils!

Serveertip: Ideaal aan te vullen met lekkere broodjes, lekker wijntje,...



Tip: Deze 3 planken zijn eventueel onderling te combineren op aanvraag.

# Feestelijk tafelen

een avond van gezelligheid en smaak

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 of bijbestellen in onze winkel.

## Los verkrijgbaar per bakje

» voor ongeveer 4 personen

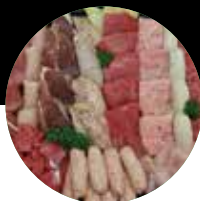
**Aardappelsalade (500gr)** € 8.80/bakje

**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, biefstukjes, varkenshaasjes, kipfilet, lamskoteletjes, kwartelfilet, miniworstjes, minibrochettes, raclettekaas, hamburgertjes, verrassingsrolletjes en penskes.



**Tafelgrill** € 26.30/pp  
Teppan yaki

Een luxueuze teppanyaki-schotel met toppingrediënten om te grillen: gemarineerde ministeak, scampi, spek, chipolata, souvlaki, kalkoen- en currygrillworst, calypsospies, kip kebab, zalmpapillot en lamskroontje.



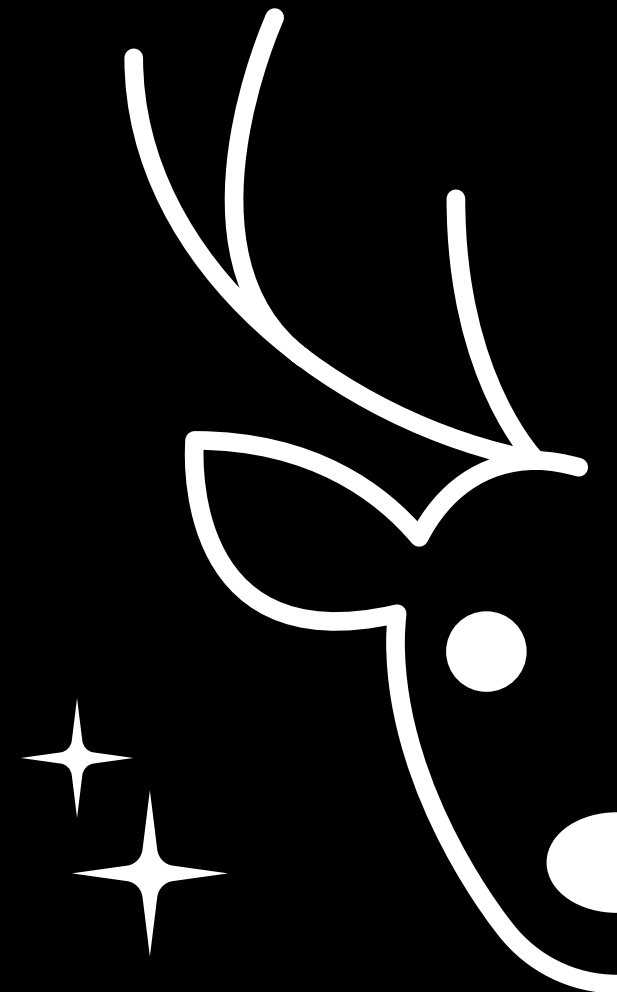
**Fondue** € 17.20/pp

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



**Gourmet** € 19.80/pp

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





## Kerstspecial

» enkel in Kerstperiode verkrijgbaar

**Ontbeende gevulde kalkoen**  
€ 33.45/kg

Met kippengehakt, kalkoenfilet, eekhoorntjesbrood en wintertruffel. Aan te raden vanaf 7 à 8 personen.

**Gevulde kalkoenfilet**  
€ 33.45/kg

Ideaal voor kleine groepen (tot 8 personen), Verse kalkoenfilet, gevuld met kippengehakt, eekhoorntjesbrood en wintertruffel.



## Vers vlees

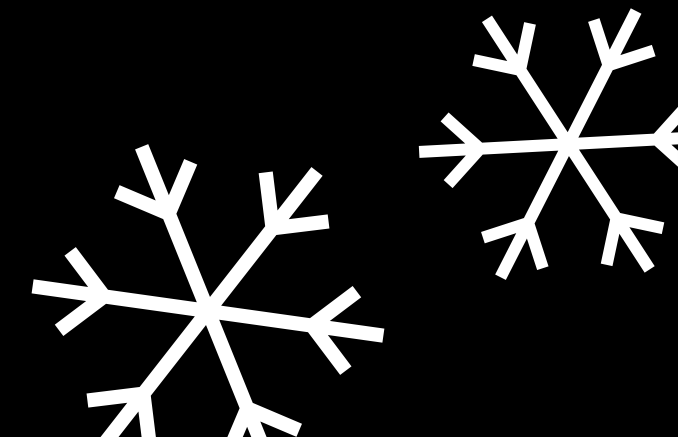
» bestel tijdig! Zie webshop

### Gevogelte/wild

- Parelhoen
- parelhoenfilet
- Mechelse koekoek
- Eendeborstfilet
- Hertenfilet
- Hertenragout
- Everzwijnfilet

### Gezellige winterbarbecue

- Hagelandse grillworstjes
- Breugelham met honing-mosterd
- Lamskroontje
- BBQspek
- Côte à l'os
- Gevulde kippenfilet
- Hagelandse grillworst



# Desserten



**Mousse Irish coffee**  
€ 6.80/st  
in glas



**Tiramisu speculoos**  
€ 3.10/stuk  
plastieken potje



**Toetje deluxe met advocaat en mascarponecrème**  
€6.80/st  
in glas



**Chocomousse**  
€ 3.50/stuk  
plastieken potje



**Tiramisu met nootjes**  
€6.80/st  
in glas



**Tiramisu fine champagne**  
€ 6.80/st  
in glas



Aandacht  
Gelieve de waarborgen contant te betalen

Ovenschotels/kaasplanken/  
tapassschotel € 50,00

Voorgerecht schaalpjes /coupes € 2.50

## UITERSTE BESTELDATUMS

### Voor Kerstmis

ten laatste op zaterdag 14 december

### Voor Nieuwjaar

ten laatste op zaterdag 21 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**.

U kan de vleeschotels (fondue, gourmet, tafelgrill en steengrill) ook via de webshop bestellen. Om de afhaling vlot te laten verlopen en er zeker van te zijn dat alles juist is doorgegeven, **liefst wel op voorhand even je bonnetje komen uithalen**.

**De schotels waarbij een waarborg hoort** (zoals kaasplanken, tapasschalen, warme schotels), **dienen in onze winkel geplaatst te worden**. 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 en waarborg van de schotels.

De overige producten kan u ook eventueel op onze webshop bestellen. Wegens de drukte van de feestdagen, gelieve uw bestelling uitzonderlijk een week op voorhand te plaatsen. **Geplaatste bestellingen kunnen niet meer aangepast of geannuleerd worden**.

Wij wensen u prettige feesten en een smaakvol 2025!

Team Nijns

## Openingsuren

**Maandag 23 december**  
9.00u-14.00u

**Dinsdag 24 december**  
9.00u-14.00u

**Woensdag 25 december**  
10.00u-11.30u  
(enkel afhalingen bestellingen/schotels!)

**Donderdag 26 december**  
gesloten

**Vrijdag 27 december**  
8.30u-12.00u en 13.00u – 18.00u

**Zaterdag 28 december**  
8.30u-15.00u

**Zondag 29 december**  
9.00u-12.00u

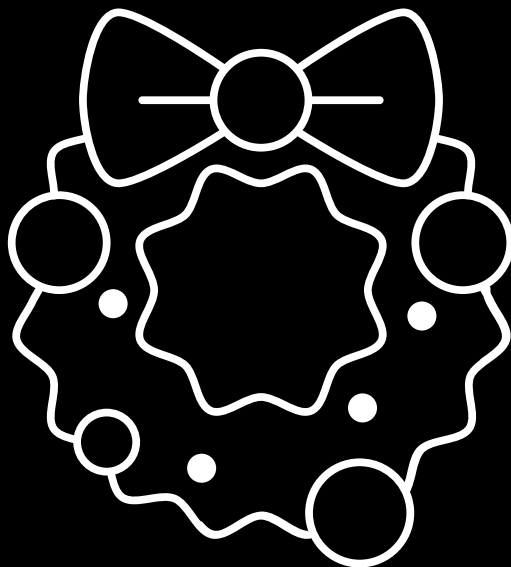
**Maandag 30 december**  
9.00u-14.00u

**Dinsdag 31 december**  
9.00u-14.00u

**Woensdag 1 januari**  
10.30u-11.30u  
(enkel afhalingen bestellingen/schotels!)

Gesloten van 2 t.e.m. 7 januari 2025





Keurslagerij Nijns  
Dorpsplein 11  
3470 Kortenaak

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

**NIJNS,**  
*keurslager*