

Lekkere feestideeën

Fijnkost 2.0 - Slagerij Traiteur



Apero

11. Fijne mix van huisbereide opwarmbare hapjes (12 st.)

bevat: vis, grijze garnaaltjes, kaas, ham, champignon

€ 19,00 / 12 st.

12. Tapas schotel (vanaf 4 pers.)

bonte olijvenmix, half gedroogde tomaatjes, ansjovis gemarineerd in look, Manchego kaas, Iberische chorizo, rundspastrami, sweet peppers met verse kaas

€ 14,00 / pers.



Soepen

28. Tomatensuprême met balletjes € 6,00 / L

29. Witloofroomsoep € 8,50 / L

30. Kreeftenbisque € 20,00 / L
met een vleugje Cognac



Voorgerechten

koud

- | | |
|--|-----------------|
| 20. Gravad Lax zalm met rode biet, zeekraal | € 17,00 / pers. |
| 21. Assortiment wildpastei en bijhorende konfijten | € 16,50 / pers. |
| 22. Tomaat grijze garnalen (2 st. klein) | € 20,00 / pers. |



Voorgerechten

warm

- | | |
|---|-----------------|
| 23. Scampi's in een groenten roomsausje (6 st.) met pasta | € 16,50 / pers. |
| 24. Vispannetje te gratineren | € 16,50 / pers. |
| 25. Ambachtelijke kaaskroketten (per 2 st.) | € 8,00 / 2 st. |
| 26. Ambachtelijke grijze garnaalkroketten (per 2 st.) | € 13,00 / 2 st. |
| 27. Duo grijze garnaal- en kaaskroket | € 10,50 / 2 st. |



Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

VIS

- | | |
|--|-----------------|
| 31. Scampi's in een groenten roomsausje (10 st.) met pasta | € 26,00 / pers. |
| 32. Kabeljauwhaasje, ostendaisesaus, puree | € 25,00 / pers |
| 33. Zalmhaasje, ostendaisesaus, puree | € 25,00 / pers. |

WILD EN GEVOGELTE

- | | |
|---|------------------------------------|
| 34. Gevulde kalkoensneden
bospaddenstoelensaus, mini witloof, amandelkroketjes | € 24,00 / pers. |
| 35. Parelhoenfilet
druivensaus, mini witloof, amandelkroketjes | € 26,00 / pers. |
| 36. Fazantenfilet
appeltjes, veenbessen, min witloof, aardappelkroketten,
fine champagnesaus | € 26,00 / pers.
€ 26,00 / pers. |
| 37. Hertenkalffilet
bospaddenstoelensaus, aardappelkroketten,
mini witloof, gestoofd appeltje | € 30,00 / pers. |

Stoofpotjes en specialiteiten

- | | |
|---|--------------|
| 38. Everzwijnstoofpotje, zilveruitje, champignons, spek | € 46,00 / kg |
| 39. Hertestoofpotje, veenbessen | € 46,00 / kg |

Garnituren – sausen – bijhorigheden

40. Aardappelpuree	€ 11,50 / kg
41. Aardappelgratin	€ 16,20 / kg
42. Aardappelkroketten (20 st.)	€ 11,00 / 20 st.
43. Amandelkroketten (20 st.)	€ 12,00 / 20 st.
44. Ovenappeltje met veenbessen	€ 3,80 / st.
45. Bospaddenstoelensaus	€ 12,00 / L
46. Roomsaus met muskaatdruifjes	€ 12,00 / L
47. Fine champagne saus	€ 12,00 / L



Gevulde kalkoen: onze specialiteit

Gebakken en warm afhalen mogelijk

7. Gebakken gevulde kalkoen € 29,50 / kg
(vanaf 3,5 kg rauw gewogen)
opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac
8. Gebakken gevulde kalkoenroulade € 35,50 / kg
(vanaf 1,8 kg rauw gewogen)
opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac
9. Rauwe gevulde kalkoen € 24,50 / kg
(vanaf 3,5 kg rauw gewogen)
opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac
10. Rauwe gevulde kalkoenroulade € 30,50 / kg
(vanaf 1,8 kg rauw gewogen)
opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac



Koude buffetten

vanaf 2 pers.

13. Surf en turf buffet

€ 35,00 / pers.

zeer verzorgde schotels opgemaakt met Gravad Lax zalm met rode biet, tomaat met huisgemaakte grijze garnaalsla, perzik met tonijn, gebakken rosbeef, Parma ham, sneetjes wildpastei met konfijt, Pastrami en Italiaanse venkel salami, mooi assortiment rauwe groentjes en 3 huisgemaakte sausjes: cocktail, mayonaise en bieslookvinaigrette

14. Only fish buffet

€ 37,00 / pers.

zeer verzorgde schotels opgemaakt met Gravad Lax zalm met rode biet, vissalade, tomaat met huisgemaakte grijze garnaalsla, gegrilde gamba's en een mooi assortiment rauwe groentjes en 3 huisgemaakte sausjes: cocktail, mayonaise en bieslookvinaigrette



Onze kaas- en vleesschotels

vanaf 2 pers.

15. Kaasschotel hoofdgerecht (+ 300 g / pers.) € 20,00 / pers.
mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten
16. Luxe kaasschotel hoofdgerecht (+ 300 g / pers.) € 24,50 / pers.
mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten, verrijkt met een mooi tapas assortiment
17. Kaasschotel nagerecht (+ 180 g / pers.) € 15,00 / pers.
mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten
18. Raclette schotel (+ 350 g / pers.) € 23,00 / pers.
Zwitserse en Franse raclette kazen, Italiaanse pancetta, pur porc salami, Zwarte woudham, gedroogde ham uit Parma vergezeld van zilveruitjes, augurkjes, groentestaafjes en krielaardappeltjes
19. Fijne vleeswaren schotel (+ 350 g / pers.) € 16,00 / pers.
ruim assortiment verzorgde vleeswaren en salades, zoals diverse gedroogde ham, beenham, diverse salami, rosbief, rundsfilet, Pastrami, Italiaanse tartaar, beenhamsla ...



Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu

€ 45,00 / pers.

Voorgerechtigjes

Assortiment wildpastei met bijhorende konfijten

OF

Scampi's in een groenten roomsausje 6 st met pasta

Soepjes

Witloofroomsoep

OF

Kreeftenbisque met een vleugje cognac

Hoofdgerechten

Gevulde kalkoensneden, bospadenstoelensaus,
mini witloof, amandelmkroketten

OF

Filet van fazant, appel-veenbes, mini witloof,
aardappelkroketten, Fine champagne saus

OF

Kabeljauwhaasje, ostendaisesaus met groentjes, puree

OF

Hertenkalffilet, bospaddenstoelensaus, aardappelkroketten,
mini witloof, gestoofd appeltje

Dessert

Javanais en misérable, crème anglaise





Kids menu

€ 15,00 / pers.

Tomatensoepje met balletjes

~

Koninginnenhapje met aardappelkroketjes

~

Chocolademousse





KEURSLAGER

Gezellig tafelen

Fondue – Gourmet – Stone grill – Teppan yaki

1. Fondue (± 400 g) € 20,00 / pers.
mooi versierde schotel kwaliteitsvlees met o.a. kalfs-, varkens-, kalkoenblokjes, fondueballetjes, spekrolletjes en rundsblokjes "Belgian Bleu"
2. Gourmet (± 400 g) € 23,50 / pers.
uitgebreid assortiment rund-, kalfs- en varkensvlees, lamskotelet, minihamburger, minischnitzel, mini blinde vink, worstje en kiplapje gemarineerd.
3. Stone grill (± 400 g) € 23,50 / pers.
mooie selectie van chateaubriand, varkensmedaillon, kalfsoester "Pepperoni", gemarineerd kalkoenlapje, scampi brochette, kippenburger, gekruid worstje en lamskotelet
4. Luxe stone grill (± 400 g) € 25,00 / pers.
prachtig opgestelde schotel met everzwijnfilet, hertenkalftournedos, eendenfilet, gevogelteworstje en -burger, gemarineerd kalkoenlapje, mignonette van pata negra, lamskoteletje en rundersteak
5. Teppan yaki (± 400 g) € 23,50 / pers.
kleine spiesjes met gemarineerde scampi's, gemarineerd zalmhaasje, kalfslapje kruidenboter, tournedos, varkensmedaillon Deli Porc en lamskoteletje rozemarijn

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

SALAD BAR

6. Salad bar € 9,50 / pers.
verzorgd assortiment van farmersla, komkommer, tomaatjes, rode bietjes, fijne boontjes en 3 sausjes, mayonaise, cocktail, bieslookvinaigrette

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

Extra mogelijkheden

Verrassingsbrood (basis)

€ 114,00

*60 stuks verzorgde mini sandwiches, belegd met:
king krabsalade, tonijnsalade, kaas-ham, kip curry,
onze préparé, kipfilet, etc*

Verrassingsbrood (DE LUXE)

€ 126,00

*60 stuks verzorgde mini sandwiches, belegd met:
rivierkreeftensalade, Gerookte zalm-tzatziki,
Tartaar v/d chef, Italiaanse tartaar, Parma ham, etc*

- Onze verrassingsbroden zijn gans het jaar door beschikbaar voor particulieren en bedrijven, minstens 72 uur op voorhand bestellen.
- De sandwiches kunnen op mooie schotels gepresenteerd worden.



Cadeaubon

U wenst iemand echt te verrassen?

Of u wil graag iemand een origineel, leuk en nuttig cadeau geven?

Dan zijn er onze Keurslagers cadeaubonnen, mooie verpakt in een doosje.

U kiest zelf het bedrag dat we invullen, vanaf € 20,00.



Belangrijke informatie

U had graag besteld?

Voor Kerstmis uiterste besteldag: woensdag 17 december 2025

Voor eindejaar uiterste besteldag: woensdag 24 december 2025

Afhalen op woensdag 24 en 31 december van 08u00 tot 16u00

*Wij wensen u alvast een
zalig kerstfeest en een voorspoedig
2026!*

Keurslager Fijnkost 2.0





Keurslager

Fijnkost 2.0

Leuvensesteenweg 218
3070 Kortenberg
02/ 759 79 61
info@ks-fijnkost.be
www.ks-fijnkost.be

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

De winkel zal gesloten zijn
donderdag 25 december 2025 en op donderdag 1 januari 2026.

Vanaf vrijdag 2 januari 2026 hernemen de gebruikelijke openingstijden.

U kan deze folder ook online consulteren op **www.ks-fijnkost.be**

Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen
kunnen de vermelde prijzen wijzigen.
Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.
Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.