

*Lekkere feestideeën*

Keurslager Pauwels



Start je feest in stijl



## APERERO hapjes

- › Tapasbord (4pers) € 36,00 / schotel  
Gevarieerde Spaanse en Italiaanse aperoschotel met heerlijke hapjes uit ons assortiment
- › La Plancha jambon (4 pers) € 26,00 / schotel  
degustatie plank met onze beste hammen (4stuks) en heerlijke meloenparels afgewerkt met Parmezaan schilfers
- › Assortiment warme hapjes (13stuks) € 18,95 / 13stuks  
garnaalhapje, kaas-ham hapje, minipizza en ambachtelijk worstenbroodje
- › Worstebroodjes (12stuks) € 14,50 / 12stuks
- › Mini-pizza (12stuks) € 16,50 / 12stuks
- › Mini garnaalkroketjes (12stuks) € 14,50 / 12stuks
- › Fleur de camembert € 15,50 / st.  
gesmolten camembert gebakken in verse kruiden-broodjes (samen in de oven te plaatsen)

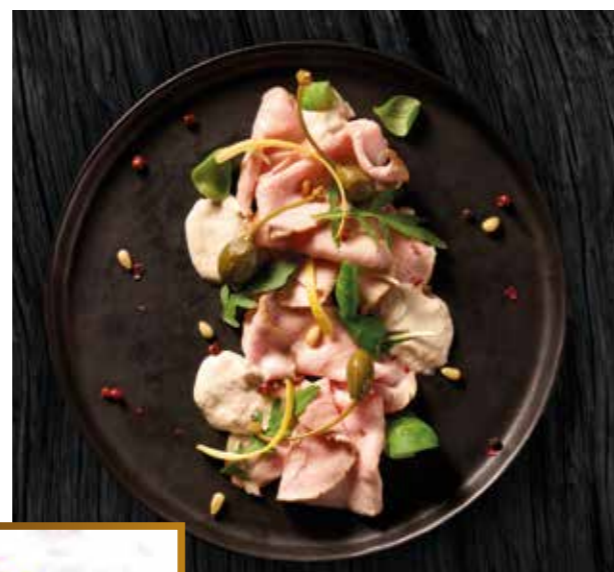


## SOEPEN

- › Tomatenroomsoep (onze klassieker) € 6,50 / liter  
met veel mini gehaktballetjes
- › Feestelijk waterkerssoepje € 8,50 / liter  
fijne roomsoep van waterkers met kalfsballetjes
- › Bospaddenstoelen crèmesoep € 8,50 / liter  
lekkere soep van champignons, kalfsballetjes, peterselie en vleugje room



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



## VOORGERECHTEN koud

- › Carpaccio van Filet pur met truffel flinterdun gesneden rundsfilet, Parmezaanschilfers, rucola en truffelmayonaise € 14,50 / pers.
- › Porchetto tonnato rosé gebakken BrasVarken gebrad met saus van tonijn, ansjovis en kappertjes € 14,50 / pers.
- › Garnaalcocktail tijdloze klassieker van grijze gepelde garnalen, knapperige salade en een romige cocktailsaus € 14,50 / pers.
- › Huisgemaakte wildpastei en croûte met heerlijke uienconfituur en verse vijgen € 10,50 / pers.

## VOORGERECHTEN warm

- › Kaaskrokette (per 2 te bestellen) € 3,95 / 2 st.
- › Garnalkrokette (per 2 te bestellen) € 8,95 / 2 st.
- › Kreeftkrokette (per 2 te bestellen) € 9,50 / 2 st.
- › Oostends vispannetje voorgerecht vis recht van 't zeetje met een heerlijke vissaus € 15,20 / pers.

### › Tip feestelijk aperitieven :

Maak een mooi bordje met onze eigen bereide wildpate's (fazant, hert, everzwijn, parelhoen, kwartelmousse,...)

Serveer dit met verse vijgen, heerlijke confituur en warm getoast rozijnenbrood

### › Tip feestelijk aperitieven :

Onze rilette van eend en Brasvar zijn ontstaat door het traag garen van vlees van de hoogste kwaliteit. Slow food charcuterie met een smeugige textuur perfect voor op een toastje!

Of laat je verleiden door een lekker warm voorgerecht





## HOOFDGERECHTEN

### VLEES (incl. gebakken witloof en appeltjes met veenbessen)

- › Filet van Mechelse koekoek met jagersaus € 16,40 / pers.
- › Kalkoenrollade archiduc € 17,90 / pers.
- › Varkenshaasje Brasvar Archiduc € 16,40 / pers.

### WILD (incl. gebakken witloof en appeltjes met veenbessen)

- › Fazantfiletrollade met fine champagnesaus € 24,95 / pers.
- › Hertenkalffilet met wildsaus € 26,50 / pers.

### › VIS

- › Gegratineerd vispannetje met witte wijnsaus € 22,50 / pers.

*Bij al onze hoofdgerechten dient u de aardappelgarnituren extra bij te bestellen (zie aardappelbereidingen)*

### STOOFPOTJE (1 kg voor 3 pers.) per kg. te bestellen.

- › Bereide everzwijnragout met appeltjes € 8,95 / pers.
- › Bereide hertenkalfragout met spek en boschampionns € 9,95 / pers.
- › Bereide videevulling van belle flamande kip € 6,50 / pers.
- › Bereid rundsstoofvlees met Bornemse trippel € 6,50 / pers.

***Combineer je hoofdgerecht met onze heerlijke garnituren, aardappelvariaties en sauzen***

Laat je inspireren  
door onze feestelijke  
gerechten

## BIJGERECHTEN

- › Gevuld appeltje met veenbessen per 4 € 8,00 /verpakking
- › Gebakken witloof per 4 € 8,00 /verpakking
- › Gebakken boschampionns per 250 gr € 9,50 /verpakking
- › Rode kool met appeltjes per 500gr € 4,50 /verpakking



- › Gevuld appeltje met veenbessen per 4 € 8,00 /verpakking
- › Gebakken witloof per 4 € 8,00 /verpakking
- › Gebakken boschampionns per 250 gr € 9,50 /verpakking
- › Rode kool met appeltjes per 500gr € 4,50 /verpakking



## AARDAPPELGERECHTEN

- › Krokette per 10 st. € 4,20 / verpakking
- › Krokette per 20 st. € 8,00 / verpakking
- › Aardappelgratin per 500 gr € 6,50 / verpakking
- › Aardappelpuree per 500 gr € 4,00 / verpakking
- › Knolselderpuree per 500 gr € 8,00 / verpakking
- › Gebakken aardappeltjes per 500 gr € 4,50 / verpakking
- › Frietjes per 500 gr € 3,50 / verpakking

### sauzen (per 0.5liter)

€ 9,00 / 500ml

- › Fine champagnesaus
- › Wildsaus
- › Champignonsaus
- › Peperroomsaus
- › Bearnaisesaus



## FEESTELIJKE KALKOEN

Onze kalkoenen worden uitgebeend en opgevuld met heerlijk kalfsgehakt op basis van boschampionns, cognac en truffel.

- › Gevulde kalkoen ( 8 à 10 pers.) € 80,00 / st.
- › Gevulde babykalkoen ( 5 à 6 pers.) € 60,00 / st.
- › Gevulde kalkoenfilet ( vanaf 4 pers.) € 24,50/ kg

### BRADEN VAN EEN KALKOEN:

verwarm uw oven op 150°C  
Voor de eerste 2 kg telt u 1u30min.  
daarna per kg 30 min bijtellen  
(Gewicht van uw kalkoen 3,5kg = 2u15min. braden)

#### Extra service :

de gevulde kalkoen kan je laten bakken en versnijden door uw keurslager, deze wordt dan na het bakken overgoten met jusaus  
kalkoen + € 30,00  
babykalkoen + € 25,00

## GRAAG EEN STUKJE WILD?

Tot eind januari krijgen wildgerechten, vers wild en paté een speciaal plekje in onze koeltoog. Vraag onze wildfolder voor de lekkerste wildrecepten!

- › Hertenfilet
- › Hertenragout
- › Everzwijnragout
- › Eendenborstfilet canette
- › Hazenfilets
- › Fazant (hen)
- › Fazant (haan)
- › Parelhoenfilets

## DESSERTEN VAN DRIES

- › Tiramisu € 4,20
- › Advocaat-taartje € 4,20
- › Chocomousse € 4,20



## FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

### Feestmenu (per 4 pers.)

€ 35,50 / pers.

- › Aperitief :  
assortiment warme hapjes
- › voorgerecht :  
tomaat-garnaal
- › Hoofdgerecht :  
kalkoenrollade archiduc
- › Hoofdgerecht sides :  
kroketten, gebakken witloof, appeltjes in veenbes
- › Dessert :  
Chocolademousse van het huis

### Wildmenu (per 4 pers)

€ 39,50 / pers.

- › Aperitief :  
assortiment warme hapjes
- › voorgerecht :  
Kaaskroketjes (2pp)
- › Hoofdgerecht :  
Hertenkalffilet: medaillon met wildsaus
- › Hoofdgerecht sides :  
Kroketten, gebakken witloof, appeltje met veenbessen
- › Dessert :  
Advocaat-taartje

*Met deze menu's bezorgen wij u een zorgeloze avond.  
Alle gerechten worden meegeleverd in wegwerpbare  
verpakking. Schuif rustig je voetjes onder tafel,  
maak het jezelf comfortabel en geniet.*



Verras je gasten met een  
gastronomisch menu



Sfeer en gezelligheid aan tafel



## FONDUE • GOURMET • GRILL

- › Gourmet (vanaf 2 pers) € 14,50 / pers.  
Tournedos van Belgisch wit/blauw, kippenwokreepjes, varkenshaasje BrasVarken, kippenboomstammetje, cordon bleu, chippo-worstje, hamburger en kipfiletje.
- › Degustatie gourmet (vanaf 2 pers) € 19,50 / pers.  
Heerlijke mix van onze klassieke gourmet met een lekker stukje wild hertenfilet, parelhoenfilet, eendenborstfilet, wildburger, fazantfilet, rundsbiefstuk, filet van Brasvar, kwarteleitje met spek
- › Garnituurmenu voor bij de gourmets (per 4 pers) € 11,50 / pers.  
+ boontjes met spek,  
+ gebakken witloof  
+ appel en veenbessen  
+ gratin-aardappelen  
+ 2 warme sausjes (wildpepersaus en championsaus)
- › Kidsgourmet € 7,50 / pers.  
Jungle-burger, chippo-worstje, kipfiletje + leuke verrassing voor de kids
- › Fondue (vanaf 2 pers) € 15,50 / pers.  
kipfilet, varkensfilet, runderfilet, kalfsfilet, spekrolletjes en 3 soorten fondue-balletjes
- › Groenteschotel (vanaf 2 pers) € 5,95 / pers.  
rauwkostschotel van gemengde salade, tomaat, komkommer, worteltjes en boontjes
- › Bakgroenteschotel (vanaf 2 pers) € 6,50 / pers.  
Champignons, uienringen, paprikareepjes, krieltjes, spruitjes met spek
- › Aardappelsalade per 500 gr € 4,75 / verpakking
- › Gebakken krieltjes per 500 gr € 4,50 / verpakking
- › Gebakken witloof 4 st. € 7,50 / verpakking
- › Gebakken champignons per 250gr € 8,95 / verpakking
- › Gevuld appeltje met veenbessen 4 st. € 7,80 / verpakking





## FEESTELIJKE SCHOTELS

- › Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.) € 15,50 / pers.  
Selectie van onze beste charcuterie en salades mooi gegarneerd op een schotel
  - › Charcuterieschotel "extra" (vanaf 4 personen) € 24,50 / pers.  
Idem charcuterieschotel, aangevuld met tomaat-garnaal, hespenrolletje met asperges, ovengebakken kippenboutje en wrap met gerookte zalm en kruidenkaas.
  - › KAASSCHOTEL € 18,00 / pers.  
Selectie van onze Belgische en Franse kazen vergezeld van notenmengeling, vers fruit & medjoulles dadels.
- Als hoofdgerecht (300 g p.p.)
- › Ook verkrijgbaar :  
Vers gebakken stokbrood € 1,30 / st.  
Noten-rozijnenbrood € 5,80 / st.

## UITZONDERLIJKE OPENINGSUREN

Zaterdag 23 en 30 december open van 08u00 - 12u00  
Zondag 24 en 31 december enkel bestellingen afhalen tussen 9u00 - 13u00  
Maandag 25 december enkel bestellingen afhalen tussen 11u00 - 12u00  
Dinsdag 26 december open van 10u00 - 12u30 en 13u30 - 18u00  
Woensdag t/m vrijdag 27,28 en 29 december open van 8u00 - 12u30 en 13u30 - 18u00  
gesloten maandag 1 januari en dinsdag 2 januari  
woensdag 3 januari open vanaf 10u00 - 12u30 en 13u30 - 18u00

**BESTELLINGEN VOOR DEZE DAGEN KAN ENKEL IN DE WINKEL, NIET ONLINE.**  
onze ONLINE is afgesloten van 22 december tot en met 3 januari

Kerst: ten laatste op dinsdag 19 december  
Nieuwjaar: ten laatste op dinsdag 26 december

Bestellingen na deze datum kunnen wegens overbezetting geweigerd worden.





# KEURSLAGER PAUWELS

Puursesteenweg 90

2880 BORNEM

03/889 07 08

**RUIME PARKING ACHTERAAN (ingang via de Breevenstraat)**

## OPENINGSUREN:

Maandag: gesloten

Dinsdag: 08u00 tot 18u00

Woensdag: 08u00 tot 18u00

Donderdag: 08u00 tot 18u00

Vrijdag: 08u00 tot 18u00

Zaterdag: 08u00 tot 17u00

Zondag: Gesloten

**WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN  
EN EEN GEZOND 2024**

## 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.**

