

2020-2021

FEEST

FOLDER



KEURSLAGER



KEURSLAGER OX
Leuven

Aperitiefhapjes

Luxe assortiment artisanale bladerdeeghapjes	€ 15,90 / 15 st.
Mini worstenbroodje in bladerdeeg	€ 1,75 / st.
Apero huisbereide kaasbolletjes	€ 3,00 / 5 st.
Apero huisbereide kaas en gedroogde ham bolletjes	€ 3,50 / 5 st.
Trio van borrelglaasjes tomaat met pestomousse, zalmtartaar met dillecrème en geitenkaas met paprika- en tomatenkonfijt	€ 6,50 / 3 st.
Aperitiefschotel (minimum 2 pers.) een uitgebreide aperitiefschotel met o.a. pancetta, spiesjes kaas, venkelsalami, chorizo, truffelsalami, gedroogde ham, olijven, zongedroogde tomaten, etc.	€ 7,00 / pers.

Soepen

Tomatensoep superieur met balletjes	€ 5,70 / liter
Witloofsoep met grijze garnalen	€ 6,90 / liter
Posteleinsoep met krokante spekjes	€ 6,00 / liter

Voorgerechten

Voor de borden en ovenschaaltjes vragen wij een waarborg van € 3 / stuk

KOUDE VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio carpaccio van rund Belgisch wit-blauw met verse parmezaan- schilfers, extra vergine olijfolie, rucola en pijnboompitten	€ 9,95 / pers.
Vitello tonnato verrassende combinatie van fijne sneetjes kalfsgebraad, tonijnsaus en kappertjes	€ 9,95 / pers.
Frisse zalmtartaar tartaar van ambachtelijk gerookte en rauwe zalm met een frisse salade van groene appel en selder	€ 9,95 / pers.

WARME VOORGERECHTEN

Scampi's in roze pepersaus (6 stuks)	€ 9,80 / pers.
Fijne sneden huisgemaakte porchetta met boschampionns en parmezaanshilfers	€ 9,80 / pers.

Tip: maakt u graag een voorgerecht met wildpaté?
Vraag ernaar in de winkel en wij helpen u graag verder.

Feestspecialiteiten van het huis

Gevulde kalkoen ovenklaar en gekruid € 22,50 / kg
Verse ontbeende kalkoen met huisbereide vulling van appel, pistache, gevogeltegehakt, cognac en truffel. Ovenklaar en vacuüm verpakt.

Kalkoenrollade van het huis € 22,50 / kg
Opgerolde kalkoenfilet met huisbereide vulling van appel, pistache, gevogeltegehakt, cognac en truffel. Verpakt in netje, gekruid, ovenklaar en vacuüm verpakt (langer houdbaar).

Tip: Gebruik een braadthermometer voor de juiste kerntemperatuur van uw product. Vraag ernaar in de winkel.

Hoofdgerechten

Kalkoenfiletgebraad uit de oven € 12,95 / pers.
met champignonsaus en wintergroenten

Fazantfilet op vel gebakken € 15,95 / pers.
met saus van citrus en ovengebakken vergeten groenten

Rijkelijke wildragout van everzwijn, rode wijn € 12,95 / pers.
en wintergroenten

Parelhoenfilet met fine champagnesaus € 15,95 / pers.
vergezeld van appeltjes met veenbessen

Varkenshaasje Duroc met peperroomsaus € 15,95 / pers.
en ovengebakken vergeten groenten

Hertenfilet met grand veneursaus € 20,95 / pers.
en ovengebakken vergeten groenten

Vispannetje Noordzee met fijne groenten € 14,95 / pers.

Tongrolletjes royal in kreeftensaus met gestoofde prei € 15,95 / pers.

Tip: Onze hoofdgerechten zijn volledig klaar en moeten enkel opgewarmd worden. Aardappelbereidingen dienen apart besteld te worden.

Aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketten	€ 3,60 / 10 st.
Aardappelpuree	€ 8,00 / kg
Krielaardappelen met kruidenboter	€ 6,68 / kg
Aardappelgratin	€ 6,17 / kg

Bijgerechten

Warme wintergroenten witloof, fijne boontjes, worteltjes en spruitjes	€ 5,55 / pers.
Ovengebakken vergeten groenten pastinaak, raapjes, gele biet, etc..	€ 6,00 / pers.
Appeltjes gevuld met veenbessen (2 stuks)	€ 5,55 / pers.

Sauzen

Warme sauzen Bearnaise-, champignon-, peperroom- en wildsaus	€ 14,00 / kg
---	--------------

Onze klassiekers van het huis

Vol-au-vent met kip 'La Belle Flamande'	€ 18,85 / kg
Vidé bladerdeegkoekje	€ 1,14 / st.
Balletjes in tomatensaus	€ 13,57 / kg
Rundstoofvlees met bruin bier	€ 17,62 / kg
Rijkelijke wildragout van everzwijn	€ 18,63 / kg

Dessert

Onze desserts worden verzorgd door patissier Sarah Renson en het ijs door 'Hoeve de Peinwinning'

Artisanale ijsbuche met uiterst verse producten (hoeveproduct)	€ 5,80 / pers.
Dame blanche (4, 6 en 8 personen)	
Dame blanche-, stracciatella- en chocoladeroomijs	
Latté karamel (4, 6 en 8 personen)	
Latté-, mokka-, en gezouten karamel roomijs	
Berry White (4, 6 en 8 personen)	
Witte chocoladeroomijs met stukjes framboos, yoghurt amarenaroomijs en frambozensorbet	
Donkere chocomousse met karamel en cacao crumble	€ 4,50 / st.
Cheesecake met frambozen coulis en speculaas crumble	€ 4,50 / st.
Citroentaartje met meringue	€ 4,80 / st.





Feestmenu

(vanaf 2 pers.)

€ 26,00 / pers.

Scampi in roze pepersaus (6 stuks)**

~
Tomatensoep superieur met balletjes

~
Kalkoenfiletgebraad uit de oven met champignonsaus
vergezeld van wintergroenten en aardappelbereiding naar keuze*

~
Donkere chocomousse met karamel en cacaocrumble

Feestmenu Exclusief

(vanaf 2 pers.)

€ 36,00 / pers.

Drie aperitiefglasjes

~
Vitello tonnato**
verrassende combinatie van fijne sneetjes kalfsgebraad,
tonijnsaus en kappertjes


~
Witloofsoep met grijze garnalen

~
Parelhoenfilet met champagnesaus
vergezeld van appeltjes met veenbessen en aardappelbereiding naar keuze*

~
Citraentaartje met meringue

** Er wordt een waarborg aangerekend van € 3,00 / persoon

* Keuze uit: aardappelkroketter, aardappelpuree, aardappelgratin
of krielaardappelen in kruidenboter.



Gezellig tafelen (minimum 2 pers.)

- KEURGOURMETSCHOTEL** (350 g) € 14,85 / pers.
mooi palet gourmetvlees afgewerkt met gepaste kruiden of gemarineerd, bestaande uit cordon bleu, pepersteak, Brusselsestraatgebraad, gourmetburger, minichipolata, grillspek, lamskoteletje, kipspiesje Blackwell en gourmetballetjes
- KEURFONDUESCHOTEL** (350 g) € 14,85 / pers.
assortiment fonduevlees: runderblokjes, gepaneerde fondueballetjes, dadels met spek, gehaktrolletjes met spekjasje, varkensfilet Duroc d'Olives en kipfilet 'La Belle Flamande'
- TEPPANYAKI SCHOTEL** (350 g) € 16,85 / pers.
gerijpt vlees Belgisch wit-blauw, kalfslapje, Brusselsestraatgebraad, lamskoteletje, gemarineerd kipspiesje, souvlaki en grillspek
- KINDERGOURMET** (150 g) (ook mogelijk voor 1 pers.) € 7,50 / pers.
chipolataworstje, gepaneerde kipfilet, hamburger en gourmetballetjes

Feestschotels (minimum 2 pers.)

- RACLETTESCHOTEL** € 13,00 / pers.
Een schotel samengesteld uit 4 soorten raclette kaas aangevuld met een assortiment van onze huisgemaakte charcuterie waaronder gerookte en gekookte ham, gerookt spek, ... afgewerkt met garnituur.
- CHARCUTERIESCHOTEL** (220 g) € 10,00 / pers.
Een zorgvuldig samengestelde schotel van onze huisbereide charcuterie met o.a. zwarte en witte pens, gebakken paté, nootham, filet de sax, droge worstjes, vleesbroodje en nog veel meer lekkers...
- KAASSCHOTEL**, rijkelijk gegarneerd met fruit en noten
als nagerecht (150 g) € 8,50 / pers.
als hoofdgerecht (250 g) € 12,00 / pers.
Wij stellen onze kaasschotel samen met ambachtelijke kazen. Hierbij zorgen wij voor een goed evenwicht tussen verschillende soorten kaas.

Voor de hobbykok

Ga zelf aan de slag met ons heerlijk vers vlees van lokale bodem.
Ter inspiratie, een greep uit ons assortiment:

Hazenrugfilet
Fazantfilet
Gevulde kwartel
Hertenfilet
Parelhoen(filet)
Everzwijnstoofvlees

Gerijpte côte à l'os (Belgisch wit-blauw)
Gerijpte entrecote (Belgisch wit-blauw)
Filet pur Belgisch wit-blauw
Rosbief
Vers gesneden rundstoofvlees
Varkenswangetjes
Rundercarpaccio

Lamskroon
Lamsfilet
Kalfsschenkel
Konijn(filet)

★ **Specialiteit van het huis:**
Brusselsestraatgebraad, heerlijk in z'n geheel voor in de oven.

Ons vast assortiment kan u steeds raadplegen op onze website
www.slagerijox.be.

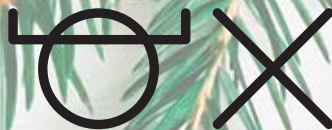
Alle wildsoorten dienen 4 dagen op voorhand besteld te worden.

Praktische tips

Om u zo goed mogelijk te helpen, hadden wij uw bestelling graag ontvangen:
- Via ons bestelformulier 'feestdagen 2020' op onze website www.slagerijox.be
- In onze zaak waarbij u onmiddellijk uw bestelbon ontvangt.
- Telefonische bestellingen kunnen we niet aanvaarden.
Opgelet: Uw bestelling is pas definitief indien u van ons een bestelbon(nummer) met uw afhaaluur heeft ontvangen.

- Gelieve alle bestellingen voor Kerstmis ten laatste op donderdag 17 december 2020 voor 20u00 te plaatsen.
- Gelieve alle bestellingen voor Nieuwjaar ten laatste op donderdag 24 december 2020 voor 20u00 te plaatsen.

Vragen omtrent allergieën? Contacteer ons via info@slagerijox.be en wij geven u graag de extra informatie die u nodig heeft.



CULINAIRE
SLAGERIJ OX

KEURSLAGER OX

BRUSSESESTRAAT 98 - 3000 LEUVEN
INFO@SLAGERIJOX.BE

Tijdens de feestperiode hebben wij aangepaste openingsuren:

Woensdag 23/12	Open van 8:00 - 13:00
Donderdag 24/12	Open van 9:00 - 14:00, enkel om uw bestelling af te halen
Vrijdag 25/12	Gesloten
Zaterdag 26/12	Open van 8:00 - 18:00
Zondag 27/12	Gesloten
Maandag 28/12	Gesloten
Dinsdag 29/12	Open van 8:00 - 18:00
Woensdag 30/12	Open van 8:00 - 13:00
Donderdag 31/12	Open van 9:00 - 12:00, enkel om uw bestelling af te halen
Vrijdag 1/01	Gesloten
Zaterdag 2/01	Gesloten

Het volledige team van Keurslagerij OX wenst u prettige feestdagen, een voorspoedig Nieuwjaar en danken u voor het vertrouwen.



www.slagerijox.be