Feesten in stijl

Verbiest & Co





Start je feest in stijl

APERO

Hapjesassortiment ‘prestige’ koud (12 stuks) een uitgelezen selectie van verschillende koude hapjes	€ 45,00 / buffet
Hapjesassortiment ‘prestige’ warm (20 stuks) een uitgelezen selectie van verschillende warme hapjes, ovenklaar	€ 40,00 / doos
Tapasplank deluxe klein	€ 95,00 / plank
Tapasplank deluxe (één meterplank)	€ 135,00 / plank

In de winkel kan je steeds op foto zien hoe we deze luxe buffetten presenteren.

SOEPEN

Tomatensoep superieur met balletjes	€ 5,50 / pers
Kreeftensoep	€ 9,00 / pers
Crème Agnes Sorel met kip en gerookte tong	€ 6,50 / pers
Aspergesoep met gerookte zalm	€ 6,50 / pers

VOORGERECHTEN
koud

Rundercarpaccio € 15,00 / pers
Carpaccio van rund Belgisch wit-blauw met verse parmezaanschilfers, extra vergine olijfolie, rucola en pijnboompitten

Vitello tonnato € 15,00 / pers
Verrassende combinatie van fijne sneetjes kalfsgebraad, tonijnsaus en kappertjes

Al deze gerechten neemt u tafelklaar mee (versierd op bord).

VOORGERECHTEN
warm

Gebakken Sint-Jacobsvruchten € 16,00 / pers
met broccolicrème en krokant spek

Kaaskroketten (2 stuks) € 8,00 / pers

Garnaalkroketten (2 stuks) € 10,00 / pers

Scampi van het huis
€ 16,00 / pers





HOOFDGERECHTEN

Succesformule: u kan alle vleessoorten combineren met een saus naar keuze

Varkenshaas van Duroc d'Olives	€ 31,00 / pers.
Parelhoenfilet	€ 31,00 / pers.
Hertenkalf	€ 38,00 / pers.
Kopafgebraad	€ 31,00 / pers.

SAUZEN

Groene pepersaus, champignonsaus, sinaasappelsaus, mosterdsaus en oude portsaus.

Al onze gerechten zijn voorzien van:

- een vers pallet van warme groenten
- aardappelgratin of kroketten

U kan deze thuis gemakkelijk opwarmen. Bij afhaling geven wij u deskundige uitleg en krijgt u een folder mee met alle nodige kooktips.
Om een optimale service te garanderen, vragen wij u tijdig te bestellen.

GEVULDE KIP - KALKOEN

onze specialiteit € 40,00 / kg

Een kerstklassieker die jaarlijks weer populairder wordt. Wie dit probeert, doet het volgend jaar opnieuw. Heel eenvoudig klaar te maken. De nodige tips krijgt u erbij.

De kalkoen kan ook met heerlijke garnituren aangevuld worden:

- Een fantastisch schilderspallet van groentjes en fruit. € 11,00 / pers.
  Mooi gepresenteerd, ovenklaar en kan zo op tafel na opwarming.
  Een verrijking van onze beruchte gevulde kalkoen.

- Sausjes, gratin of kroketten maken het geheel compleet. € 6,00 / pers.

BUFFETTEN & SCHOTELS

KAASSCHOTELS
Een uitgelezen assortiment, mooi afgewerkt met noten, vers en gedroogd fruit

Hoofdgerecht	€ 27,00 / pers.
Dessert	€ 23,00 / pers.

KOUD BUFFET 1 € 34,00 / pers.

Vleeswarenassortiment: allerlei fijne vleeswaren zoals gerookte ham, gekookte ham, paté, gebraad, rosbief, kippenwit, eindejaarsspecialiteiten, gestoomde roze zalm, gevulde eitjes, tomaat-garnaal, perzik met tonijn.
Het buffet wordt volledig gepresenteerd met een uitgebreide saladbar met verse groentjes, aardappeltjes en pasta. Ook de nodige sausjes worden voorzien.

KOUD BUFFET 2 € 38,00 / pers.

Idem 1 verrijkt met gerookte vissoorten, scampi, eindejaarsspecialiteiten

FONDUE - GOURMET - GRILL

TEPPANYAKI - GOURMET – STEENGRILL (identieke schotels)

Vleesassortiment feestelijk gepresenteerd op schotel	€ 27,00 / pers.
Vlees- en visassortiment feestelijk gepresenteerd op schotel	€ 30,00 / pers.

FONDUE

Feestelijk versierde schotel met vleesassortiment	€ 27,00 / pers.

SALADBAR
U kan teppanyaki, gourmet, steengrill en fondue steeds laten vergezellen van:

een uitgebreide saladbar en sausjes (koud)	€ 9,00 / pers.
een schotel gemengde warme groenten (beetgaar)	€ 8,00 / pers.

die u mee op de teppanyaki, gourmet en steengrill kan bakken (warm)

Wij hebben een vast assortiment van fondue-, gourmet- en teppanyaki-schotels.
Afwijkingen of extra's kan u enkel via een bijkomende winkelbestelling verkrijgen





DESSERTEN

Assortiment feestglaasjes (6 stuks) € 18,00 / 6 st.

Je kan dit jaar bij ons ook terecht voor lekkere ijsstronken
We werken hier voor samen met Beire Lekker, een jonge en dynamische ijsbereider die wel weet hoe het moet.
Keuze uit:

- Vanille - chocola
- Vanille - stracciatella
- Vanille - praliné overgoten met krokante melkchocolade en stukjes hazelnoot
- Vanille – framboos overgoten met witte chocolade en krokante gepofte rijst

Je kan deze bestellen voor 4/6/8/10 personen € 8,00/ pers



WIJNEN

U kan bij ons steeds terecht voor

- Cava: Jaume Serra brut (een topper!)
- Wijnen: wit en rood “Cuvee Beenhouwerij Verbiest

Voor inlichtingen kan u steeds terecht in onze winkel.

Plaats tijdig je bestelling voor de feestdagen, de uiterste besteldata zijn:

voor Kerst: maandag 21/12/2026
voor eindejaar: maandag 28/12/2026



Wij wensen jullie een smakelijk, gezond en liefdevol 2027!



Keurslagerij Verbiest

Keurslager

Verbiest & Co

Strijdersstraat 59
3300 Tienen
Tel: 016 81 18 34
Email: info@verbiestkeurslager.be
www.verbiestkeurslager.be

Prijzen onder voorbehoud

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.

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.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag 21 december: gesloten
Dinsdag 22 december: 08:00u - 16:00u (doorlopend)
Woensdag 23 december: 08:00u - 12:30u
Donderdag 24 december: 09:00u - 14:00u (doorlopend)
Vrijdag 25 december: 10:30u - 12:00u (enkel voor afhalingen)
Zaterdag 26 december: 08:00u - 17:00u (doorlopend)

Maandag 28 december: gesloten
Dinsdag 29 december: 08:00u - 16:00u (doorlopend)
Woensdag 30 december: 08:00u - 12:30u
Donderdag 31 december: 09:00u - 14:00u (doorlopend)
Vrijdag 01 januari: 10:30u - 12:00u (enkel voor afhalingen)
Zaterdag 02 januari: 08:00u - 14:00u (doorlopend)

OPENINGSUREN

Dinsdag, woensdag, donderdag & vrijdag:
8:00u - 12:30u & 13:30u - 18:00u
Zaterdag: 8u - 17u
Maandag & zondag gesloten



KEURSLAGER

