

Lekkere feestideeën  
*Keurslager Noordijk*



# Apero

Mini worstenbroodjes	€ 8,80 / 8 st
Mini-vidée met grijze garnalen	€ 16,00 / 8 st
Assortiment van mini-kaas, garnalvidee, worstenbrood en pizza	€ 16,80 / 15 st

<b>Gegratineerde oesters</b>	€ 12,00 / 3 st.
<i>heerlijk oesters afgewerkt met een korstje van kaas en fine champagne, nog even opwarmen en je hebt een feestelijke aperitief 3 stuks</i>	

<b>Tapasschotel deluxe schouderblad</b>	€ 30,00 / schotel
<i>vier soorten huisgemaakte charcuterie, rauwe ham, Italiaanse filet de sax, coppa van brasvar, Italiaanse salami, kaastapenade, kaas met Italiaanse kruiden, olijven, gevulde zoete sweetbites (of vergelijkbaar product)</i>	

dit voor 4-6 personen. Gepresenteerd op een schouderblad waarborg = € 20,00



# Soepen

<b>Feestelijke tomatenroomsoep</b>	€ 6,00 / l
<i>wie lust er nu geen tomatensoep met een vleugje room en kalfsgehaktballetjes.</i>	
<b>Romig soepje van asperges</b>	€ 7,00 / l
<i>fijne crème soep afgewerkt met reepjes parelhoenfilet en asperge punten</i>	
<b>Thaise currykokossoep</b>	€ 7,00 / l
<i>Oosterse soep met groentjes met een vleugje kokos</i>	
<b>Soepje van boschampionns</b>	€ 7,00 / l
<i>romige soep van boschampionns en stukjes coppa van Brasvar</i>	
<b>Rijkelijke vissoep</b>	€ 16,00 / l
<i>uit Zeebrugge met groenten en stukjes vis</i>	

## Voorgerecht

*koud*

- Trio van huisgemaakte wildpaté** € 14,00 / pers.  
*huisgemaakte paté met aangepaste confituren*
- Carpaccio van Belgische Blauwe, niet afgewerkt** € 4,25 / pers.  
*enkel de dun gesneden ossenhaas voor zelf af te werken, wordt bevroren verkocht. 20 min op voorhand uit de vriezer halen direct op bord dresser en afwerken naar u eigen keuze.*
- Carpaccio afgewerkt Noordijk** € 14,50 / pers  
*afgewerkt op bord met stukjes terrine van ganzenlever*
- Carpaccio afgewerkt** € 12,90 / pers.  
*afgewerkt op bord met Parmezaan, zongedroogde tomaat en rucola*
- Vitello tonnato** € 12,90 / pers.  
*bordje traaggegaard kalfsvlees afgewerkt met garnituur*

Bij al deze gerechten kan u assortiment mini broodjes verkrijgen



## Voorgerecht

*warm*

- Coquilles uit Zeebrugge** € 18,50 / pers.  
*rijkelijk gevulde schelp, afgewerkt met gegratineerde kaas*
- Verse kaaskroketten per 2 stuks** € 6,00 / 2st.
- Verse grijze garnaalkroketten per 2 stuks** € 9,00 / 2 st.
- Scampi diabolique 6 stuks** € 9,95 / pers.  
*afwerkt met fijne tagliatelle en een pittige diaboliquesaus*

# Hoofdgerechten

*kant & klaar*

Deze gerechten zitten in een kookzaak, grote pot water op het vuur, even laten koken, dan lagere temperatuur dat het niet meer kookt en je zak zo laten opwarmen.

Het warmt op en kan niet aanbranden, ideaal voor een feest menu met meerdere mensen,.. zonder stress

<b>Vol au vent</b>	€ 18,90 / kg
<b>Varkenswangetjes Brasvarken</b>	€ 29,80 / kg
<b>Wildstoofpotje</b>	€ 29,80 / kg
<b>Vispannetje Bretoens</b>	€ 39,90 / kg

*zalm, tong, kabeljauwfilet, scampi, grijze garnaaletjes met een heerlijke saus met fijne groentjes*

**Vul uw gerecht aan met onze groenten,- en aardappelgarnituur**

<b>Orloff van Kalkoenfilet gebrad in ovenschaal</b>	€ 29,90 / kg
<i>fijne sneden kalkoenfilet met kaas, ham, champignonsaus</i>	
<b>Secreto van "Brasvarken" in ovenschaal</b>	€ 29,90 / kg
<i>ons zacht stukje vlees van Brasvarken gemarineerd met jachtsaus</i>	
<b>Gevulde pasta Ravioli met truffel</b>	€ 29,90 / kg
<i>op een crème van knolselder en boschampion</i>	



# Bijgerechten

## Groentenbouquet

*fijne boontjes, jonge worteltjes, broccoli en gekarameliseerde witloof*

€ 16,00 / 2 pers.

## Peertjes rode wijn

€ 8,50 / 4 st.

## Gevuld appeltje veenbessen

€ 10,50 / 4 st.

## Bereide veenbessen

€ 7,50 / 300 gr



# Aardappelgerechten

Verse ambachtelijke  
aardappelkroketten

€ 3,50 / 10 st.

€ 6,60 / 20 st.

Aardappel-amandelkroketten

€ 4,00 / 10 st.

Knolselder gratin

€ 7,00 / 500 gr

Aardappelgratin

€ 7,00 / 500 gr

Knolselder puree met truffel

€ 8,00 / 500 gr

# Sauzen

Champignonsaus

€ 8,00 / 500 gr

Peperroomsaus

€ 8,00 / 500 gr

Wildsaus "poiverade"

€ 8,00 / 500 gr

Grand venneursaus

€ 8,00 / 500 gr

Jus met veenbessen

€ 8,00 / 500 gr

Boschampignonsaus

€ 8,00 / 500 gr

*met stukjes boschampion*



# Gevulde kalkoen

De kalkoen in de braadzak laten zitten

<b>Gevulde kalkoen</b>	<b>3,5 kg</b>	<b>€ 92,00 / st.</b>
<b>Vulling Klassiek:</b> <i>Gevogelte gehakt, kalkoenfiletstukjes, appel, rozijn en kaneeltoets</i>		
<b>Gevulde kalkoen met truffel</b>	<b>3,5 kg</b>	<b>€ 92,00 / st.</b>
<b>Vulling met kalfsgehakt, morieljes en truffel</b> <i>Voor deze speciale dagen mag er al eens een speciaal gerecht op tafel komen. Deze verfijnde vulling is voor de culinaire lekkerbek.</i>		
<b>Bakservice</b> <i>in de oven gebakken en versneden, in aluminium schotel om terug op te warmen</i>		<b>€ 30,00 / st.</b>
<b>Saus suggestie:</b> <i>bospaddenstoelensaus of een jus met veenbessen</i>		<b>€ 8,00 / 500 gr</b>



## BEREIDINGSWIJZE GEVULDE KALKOEN 8 à 10 PERSONEN

Kalkoen 2 uur op voorhand uit de frigo nemen.

De kalkoen +/- 3 uren in oven van 140°C bakken.

Na 2,5 u controleren of de kalkoen gaar is door een lange naald enkele ogenblikken tot in de kern van de kalkoen te steken, deze naald vlug terug trekken en op uw lippen of op uw pols plaatsen.

De naald moet voldoende warm zijn om ervan terug te schrikken.

Gewenste eindtemperatuur van de kern is ongeveer 70°C à 72°C.

# Vers vlees

## FEESTELIJK GEBRAAD

ONZE SPECIALITEIT! AL DEZE GEBRAADJES ZIJN VOORZIEN VAN EEN BEREIDINGSADVIES.

- Secreto "Brasvarken"** € 20,50 / kg  
*een botermals stukje uit de nek. Gemarineerd in rode wijn marinade*
- Varkensgebraad "Brasvarken" van de lage rib "fiorentine"** € 19,90 / kg  
*gevuld met pancetta en verse tuinkruiden en afgekruid met grove mosterd. de munt geeft een frisse smaak aan het vlees.*
- Kalkoengebraad met paddenstoelen** € 19,50 / kg  
*kalkoenfilet gevuld met gehakt van kalkoen en stukken kalkoenfilet met een mengeling van paddenstoelen.*
- Kalkoengebraad met abrikoos en notenkost** € 19,50 / kg  
*kalkoenfilet gevuld met gehakt van kalkoen en abrikoos. de kalkoenfilet is gepaneerd in half grove notenmengeling. deze notenkorst laat zich gemakkelijk bruinen in de oven en geeft een schitterde smaak.*
- Aristo di manzo Italiaans rundsgebraad** € 28,50 / kg  
*botermals rundsgebraad gevuld met pastrami en kaas, fijn gekruid in een modern jasje. Vol van smaak.*
- Entre cote van ocean beef** € 45,90 / kg
- Vlees liefhebbers schotel** € 45,00 / 2 pers.  
*puur rundsvlees van verschillende runderen rassen.. pure verwennerij voor de vlees liefhebber. Dit kan op de BBQ, in de pan of gourmet*



# Gezellig tafelen

<b>gourmet puur</b> <i>filet puur, varkenshaasje, kalf entrecote, kalkoenhaasje, lamskroon, en parelhoenfilet</i>	<b>350 gr / pers.</b>	<b>€ 16,00 / pers.</b>
<b>Gourmet</b> <i>biefstuk, kalkoenhaasje, varkenshaasje, vinkje, cordon bleu, chipolata met spek, hamburger, brochetje</i>	<b>400 gr / pers.</b>	<b>€ 14,00 / pers.</b>
<b>Kids gourmet</b> <i>steak, kipfilet, chipolata's, hamburgertjes</i>	<b>200 gr / pers.</b>	<b>€ 6,00 / pers.</b>
<b>Mini balletjes en worstjes ideaal voor fondue</b>	<b>200 gr / pers.</b>	<b>€ 6,00 / pers.</b>
<b>Burger assortiment ideaal voor gourmet</b> <i>burgers, vinkje, worstje</i>	<b>200 gr / pers.</b>	<b>€ 6,00 / pers.</b>
<b>Fondue</b> <i>biefstuk, kalkoenhaasje, varkenshaasje, vinkje, chipolata met spek en diverse balletjes</i>	<b>400 gr / pers.</b>	<b>€ 12,90 / pers.</b>
<b>Saladeschotel – Rauwkost</b> <i>aardappelsalade, wortel-knolseldersalade, tomaat, salade van fijne boontjes met vinaigrette, komkommer en radijsjes</i>		<b>€ 15,00 / 2 pers.</b>
<b>Sauzenschotel</b> <i>cocktailsaus, tartaarsaus, zigeunersaus en knoflooksaus</i>	<b>4 soorten / 4 pers.</b>	<b>€ 8,00 / st.</b>

**\*Alle vleeschotels te verkrijgen vanaf minimaal 2 personen**



Grill  
Fondue  
Gourmet



# Kaasbuffet

*vanaf 2 personen*

## Kaasbuffet

*selectie van Belgische kazen op een schotel*

250gr

€ 16,00 / pers.

## Kaasbuffet "DE LUXE"

*schotel rijkelijk gearneerd met een waaier van vers fruit en noten*

€ 22,50 / pers.

Of stel zelf uw kaasschotel samen met de ruime keuze in de winkel.  
Artisanale kazen van koe, geiten en/of schapenmelk.  
Afkomstig uit hoofdzakelijk België, maar ook Franse, Italiaanse en Engelse kazen.



# Feestelijke afsluiters

Huisgemaakte iramisu limocello in glas € 7,50 / pers.

Huisgemaakte duo van Karamel met chocolade mousse € 7,50 /pers.

Huisgemaakte cheesecake trifle met frambozen € 7,50 / pers.



## MILI HOEVE IJS, IJS RECHTSTREEKS VAN EIGEN BOERDERIJ.

### Buche van vanille-ijs en passievruchten

*op een bedje van meringuebodem, overgoten met huisgemaakte tropische coulis*

4 pers. / € 23,00

6 pers. / € 34,50

8 pers. / € 46,00

### Buche van vanille-ijs en frambozensorbet

*op een krokante meringuebodem, overgoten met een huisgemaakte frambozencoulis*

4 pers. / € 27,00

6 pers. / € 40,50

8 pers. / € 54,00

### Snoepaartbuche met vanille-ijs en stracciatella-ijs

*op een meringuebodem overgoten met een chocoladeganache*

6 pers. / € 40,50

Feestelijke ijsventjes \*sneeuwman vanille- chocolade\*beertje vanille-ijs,  
\*rendier vanille- speculoos

€ 7,10 / st.

### ÉÉNPERSON IJSTAARTJES

Vanille chocolade afgewerkt met Italiaans schuim

€ 5,90 / pers.

Vanille-ijs overgoten met zwarte chocolade ganache

€ 5,90 / pers.

Vanille-framboos overgoten met frambozencoulis

€ 5,90 / pers.

# Praktische afspraken

---

## Bestellen enkel in de winkel!!

Bestellingen via mail, facebook kunnen NIET aangenomen worden.  
Mogen wij u vragen om rekening te houden met de drukke periode tijdens de feestdagen en uw bestelling tijdig door te geven.  
Uw bestelling is enkel genoteerd als u een bevestiging heeft.

Wij vragen bij een bestelling voorschot van € 30,00 cash.

De winkel zal op 24 en 31 december gewoon OPEN zijn!

Kerst en Oud/Nieuwjaar bestellen voor 15 december

Géén uitzonderingen mogelijk wegens strakke tijdschema's  
Gelieve bij afhalen rekening te houden met evt. waarborgen.  
Bewaar onze producten in de koeling en niet in de kelder.  
Wij staan u graag te woord voor culinaire advies

Charcuterie kan u op de moment zelf kiezen, deze nemen wij niet op bij de bestelling.

---

Wij wensen u alvast een  
zalig kerstfeest en een voorspoedig 2025!  
Keurslager Noordijk



# Keurslager *Noordijk*

Kerkstraat 44  
Sint - Gillis - Waas  
03 227 40 68  
[www.noordijk.be](http://www.noordijk.be)



## OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 23 december:	09u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Dinsdag 24 december:	09u00 - 14u00 winkel doorlopend geopend
Woensdag 25 december:	gesloten
Donderdag 26 december:	gesloten
Vrijdag en zaterdag	gewone openingsuren
Maandag 30 december:	09u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00
Dinsdag 31 december:	09u00 - 14u00 winkel doorlopend geopend
Woensdag - zondag 1 januari – 5 januari:	gesloten

### Prijzen onder voorbehoud

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