

Belangrijke info

Het eindejaar is steeds een uitzonderlijk drukke periode voor ons en het team...
We hebben er dan ook voor gekozen dat beide zaken OPEN kunnen blijven volgens normale openingsuren en te werken met een beperkte folder en assortiment zodat wij de SERVICE en KWALITEIT kunnen blijven garanderen aan u als trouwe klant, en dit ook de laatste 2 weken van het jaar 2025.

Buffetten en tapassschotels zitten tijdens de feestdagen niet in ons aanbod.
Extra aandringen zal niet helpen ... dit maakt het voor ons moeilijker en we willen u als klant niet teleurstellen.

Wij kunnen helaas niet meer afwijken van deze feestfolder.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

WOENSDAG 24/12 en 31/12 (dag van kerstavond en oudejaarsavond)

Winkel extra OPEN enkel voor afhaling van alle bestellingen uit deze folder van 13u00 tot 16u00

Kerstdag en nieuwjaardag (donderdag) winkel GESLOTEN + GEEN afhalingen

Tijdens deze uitzonderlijke laatste 2 weken van het jaar is de winkel OPEN op maandag, dinsdag, vrijdag en zaterdag volgens normale openingsuren.

Tijdens de feestdagen wordt de webshop "www.bestel-abel.be" afgesloten, dit om misverstanden te voorkomen.

Mogen wij u vragen om uw bestellingen tijdig door te geven?
Kerstavond en -dag: VOOR 18 december
Oudejaar en nieuwjaarsdag: VOOR 26 december

Indien u niet langs kan komen om uw bestelling te plaatsen,
kan u uw bestelling plaatsen via het contactformulier op onze website:
www.keurslagerij-abel.be (niet via de webshop!)
Opgelet GEEN bevestigingsmail + bestelnummer = GEEN bestelling

Indien mogelijk vragen wij om te betalen bij het plaatsen van de bestelling,
dit om tijdens de drukke afhaalmomenten de wachtrijen zo kort mogelijk te houden.

Keurslager
Abel, Ledenberg

Ledebergstraat 6
9050 Ledeberg
09 231 22 76
www.keurslagerij-abel.be



Keurslager
Abel, Mariakerke

Brugsesteenweg 420
9030 Mariakerke
09 226 53 63
www.keurslagerij-abel.be



Lekkere feestideeën
Keurslager Abel



Apero

Oesters fine champagne <i>(om te gratineren)</i>	€ 3,95 / st.
Minikippenboutjes aprito	€ 8,50 / 10 st.
Mini kaasballetjes 't werftje	€ 10,00 / 8 st.
Mini garnaalballetjes 't werftje	€ 11,00 / 8 st.
Assortiment zelfbereide zakouski's <i>minividé, minikaasrol, minipizza, ham- en kaashoorntje, vispasteitje</i>	€ 15,00 / 10 st.

Topper

VERS Gevulde kalkoen van de chef (enkel vanaf 6 pers.)	€ 13,50 / persoon*
---	--------------------

*Prijs exclusief saus en groenten

*Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die met onze alom bekende vulling, de kalkoen wordt zorgvuldig dichtgemaakt.
We leveren de kalkoen in een braadzak met kruiden en boter, zodat de oven niet vuil wordt.
De kalkoen wordt besteld per aantal personen zodat wij u het juiste gewicht kunnen meegeven.*

*DE KALKOEN DIENT THUIS NOG GEBAKKEN TE WORDEN (geen zorgen wij geven
u de baktijden mee op een papiertje)*

*Opgelet prijs = enkel voor de vers gevulde kalkoen, exclusief groenten, saus en kroketten,
u kan deze uiteraard apart bijbestellen.*

Feestelijke afsluiter

Classic:	
Chocomousse	€ 3,00 / st.
Tiramisu speculaas	€ 3,75 / st.
Tiramisu	€ 3,50 / st.
Mascarone crème fine champagne (in glas)	€ 5,75 / st.
Aardbei- frambozenmousse (in glas)	€ 5,95 / st.

Aardappelgerechten

Verse kroketjes	€ 6,20 / 20 st.
Aardappelpuree	€ 9,95 / kg
Aardapelgratin	€ 16,50 / kg

Kaasschotels

Kaasschotel de luxe <i>300 g kaas, rijkelijk afgewerkt met noten, exoten, vijgen en fruit</i>	€ 21,00 / pers.
kaasschotel als dessert	€ 12,50 / pers.

Soepen

Boschampignonsoep	€ 6,75 / L
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,25 / L
Pompoensoepje	€ 6,50 / L
Bretoense vissoep	€ 7,00 / L



Feestmenu's

Menu Abel

€ 36,00 / pers.

Vis pannetje v/h huis	€ 12,50
~	
Gevuld varkenshaasje in boschampignonsaus warme groentekrans en 6 verse kroketjes	€ 20,50
~	
Chocomousse	€ 3,00

Menu van de chef

€ 38,75 / pers.

Sint jacobsschelp royal	€ 12,50
~	
Kalkoenfilet in grand verneursaus warme groentekrans en 6 verse kroketjes	€ 20,50
~	
Dessert in glas: Mascarpone crème Fine champagne	€ 5,75

**U kan ook ieder gerecht apart bestellen! Stel gerust een ander menu zelf samen,
door de gerechten te combineren volgens uw wens..**

Extra's

Warme groenteschotel (inbegrepen bij het hoofdgerecht)	€ 9,00 / pers.
--	----------------

*boontjes met spek, witloofstronkje, verse worteltjes, gebakken champignons,
bloemkool in kaasjasje, gevuld appeltje met veenbessen*

Koude groenteschotel met aardappelsalade en sausjes	€ 7,50 / pers.
---	----------------

*bevat: gemengde salade, tomaat met ui, vers geraspte wortelen,
bloemkool met dressing, komkommer in vinaigrette, Franse boontjes,
aardappelsalade.*

inclusief zelfbereide koude sausjes: cocktail, mayonaise, tartaar

Warme sauzen (per ½ liter)	€ 8,00 / ½ liter
-----------------------------	------------------

keuze uit: pepersaus, champignonsaus, grand verneursaus (wildsausje)

Koude sausjes	€ 2,00 / 150 g
---------------	----------------

zelfbereide mayonaise, tartaar of cocktailsaus

Gezellig tafelen

Fondue schotel	€ 13,00 / pers.
----------------	-----------------

rundblokjes, fondueballetjes, varkensblokjes, kip met spek

Kinderfondue	€ 6,50 / schaalpje
--------------	--------------------

fondueballetjes en kipfilet

Extra fondueballetjes	€ 1,80 / 100 g
-----------------------	----------------

Gourmet /steengrill (ook geschikt voor bakplaat)	€ 13,50 / pers.
--	-----------------

*biefstukje, minisaté, kipfilet, chipolata, lamskoteletje, hamburger, varkenshaasje,
Ardeens worstje, kaasschijfje*

Kindergourmet	€ 6,75 / schaalpje
---------------	--------------------

hamburgertje, kipfilet, kaasschijfje, chipolata

Groenten warm/koud apart verkrijgbaar

