

• OPENINGSUREN •

Maandag 23 december: GESLOTEN
Dinsdag 24 december: 8u tot 13u
Woensdag 25 december: 9u tot 11u
Donderdag 26 december: GESLOTEN
Vrijdag 27 december: 8u tot 18u
Zaterdag 28 december: 8u tot 16u
Zondag 29 december: GESLOTEN
Maandag 30 december: GESLOTEN
Dinsdag 31 december: 8u tot 13u

ENKEL AFHALEN
BESTELLINGEN

WOENSDAG 1 TOT/MET ZONDAG 5 JANUARI GESLOTEN



WWW.CEURSTERS.BE

V20241106-1900



BY © GNC GROUP.COM



FEESTFOLDER

2024 ~ 2025



SLAGERIJ CEURSTERS

Welkom in onze feestfolder van 2024-2025

Beste klanten,

De kortende dagen doen ons uitkijken naar de warmte van de feestdagen... Gezellig samen zijn met de mensen die je nauw aan het hart liggen, ontspannen tafelen en lekker eten, kortom gewoon genieten.

Een mooie tijd ook om terug te blikken op de successen en overwinningen van het voorbije jaar en ongeduldig vooruit te kijken naar de uitdaging van wat komt. Dat 2025 enkele spannende maanden voor ons brengt, dat is wel duidelijk...

We maken ons klaar voor een pittige wedstrijd in Parijs, een stevige verbouwing van ons atelier en onze winkel en voor nog zoveel meer!

Ook blikken we met een warm hart terug op 2024...

We mochten een paar nieuwe gezichten verwelkomen in ons team, bouwden samen verder aan onze grote plannen, genoten van mooie momenten met ons gezin en leerden weer veel bij. Een heel warm hart ook voor dat team van ons! Zonder deze fijne en sterke mensen rondom ons, zijn we niks! Maar ook bijzonder dankbaar voor jullie, lieve klanten! Voor jullie enthousiasme en vertrouwen, elke dag weer opnieuw! Het geeft ons oprecht energie om elke dag het verschil te willen maken!

Ook dit jaar zetten we onze beste beentjes voor om jullie Kerst- en eindejaarsdagen extra sfeervol en lekker te maken. Met trots stellen we dan ook onze nieuwe feestfolder voor, vol passie voor ambacht.

We wensen jullie fijne feestdagen en proosten graag op een gezond en liefdevol 2025!

Fijne feestdagen,
Filip, Els & Team Ceursters



APERITIEFHAPJES & CHARCUTERIE

KIPPENBORRELHAPJE - € 0,70/ST

Bovenboutje van kippenvleugel gemarineerd met huisgemaakte marinade en vervolgens traag gegaard.

ASSORTIMENT HUISBEREIDE OVENHAPJES - 16ST / € 14,00 *verbeterd recept!*

Mini worstenbroodje, Mini videe, Mini tortilla, Mini kaasrolletje
Bereiding: 10 min in een voorverwarmde oven van 180°C.

PITTIGE BALLETTJES - € 15,75 / KG

Bereid van het fijnste gehakt en licht pittig op smaak gebracht.

TAPAS

Proef zeker onze heerlijke huisbereide charcuterie, perfect bij het aperitief of als start van je diner.

ONZE HUISGEMAAKTE SALAMI'S

Meer dan 20 verschillende soorten.

GEDROOGDE HAMMEN

Al onze ambachtelijke huisgemaakte hammen worden gemaakt van Duroc de Kempen varkens en worden telkens eerst gezouten voor een 2-tal maanden en nadien gedroogd in onze speciaal ontworpen hammenkelder. Geduld wordt beloond!

Elk van onze hammen krijgt een andere smaak door de unieke kruidenmengeling of ander zoutproces.

- Gedroogde Ceurstersham Grand Cru
28 maanden gedroogd - topper!
- Finura
18 maanden gedroogd
- Oosthovense Kempenham
gerookt & 12 maanden gedroogd
- Gedroogde Crudo ham
12 maanden gedroogd

UITGEBREIDE KEUZE IN HUISGEMAAKTE GEDROOGDE CHARCUTERIESOORTEN

MIX ENKELE HAPJES UIT ONZE TAPAS-SELECTIE.

Uitpakken, opwarmen en serveren!

- Albondigas
pittige gehaktballetjes in tomatensaus
- Scampi picado
gebakken scampi's in olijven- en tomatensalsa
- Scampi roze peper
gebakken scampi's in roze pepersaus
- Loaded kippenboutjes
kippenborrelhapje met cheddar en rode ui
- Party ribbikes
gebakken spare-ribs voor de apero
- Humus met zalm
- Diverse smaakvolle dipjes



TAPASSCHOTELS

enkel te verkrijgen op schotels per 2 of 4 personen.

TAPASSCHOTEL - € 22,60 (2 PERS) - € 41,60 (4 PERS)

Assortiment van hapjes, verzorgd op een houten plank.

Lomo Blonde d'Aquitaine, chorizo van het huis, mortadella, La geganta, gedroogde Ceurstersham, truffelsalami, italiaanse grillworst, kippenborrelhapje, olijvenmix, rode peppadew gevuld met verse kaas, zongedroogde tomaatjes.

TAPASSCHOTEL DELUXE - € 25,90 (2 PERS) - € 45,60 (4 PERS)

Assortiment van hapjes, verzorgd op een houten plank.

Felino salami, gedroogde ham Finura, olijvenmix, porchetta Duroc de Kempen, grison van Jersey, truffelsalami, gedroogde entrecote, italiaanse grillworst, jonge en oude kaasblokjes, krabsalade en gebakken beenhamsalade.

TAPASSCHOTEL PRESTIGE - € 52,00 (4 PERS)

Assortiment van hapjes en charcuterie, verzorgd in een luxe box.

Gedroogde Ceurstersham Grand Cru, porchetta, gedroogde coppa, mortadella, pastrami, sopressa, chorizzo, Manchegokaas, pesto, grissini.

EXTRA TOASTJES VERKRIJGBAAR AAN € 1,70/DOOSJE





KOUDE VOORGERECHTEN

VITELLO TONATO - € 42,85/KG *(enkel het vlees)*

Rosé gegaard kalfsgebraad
(dressing van tonijn apart te verkrijgen, € 18,00/kg).

CARPACCIO - € 32,20/KG *(enkel het vlees)*

Flinterdun gesneden rundsvlees van Blonde d'Aquitaine

GEMARINEERDE CARPACCIO - € 42,85/KG *(enkel het vlees)*

Dry-aged Jersey entrecote met een unieke kruidenmengeling die flinterdun wordt gesneden. Besprenkel enkel met wat olijfolie en schilfers Parmezaanse kaas. Door de volle smaak hoeft dit geen peper of zout meer.

OOSTERS ROSBIEF SCHOTELTJE - € 9,80/ST

Snedes rosé gebakken rosbeef met oosterse toetsen.

CARPACCIO
& VITELLO TONATO
OOK VERKRIJGBAAR
ALS AFGEWERKT
BORDJE
(PLASTIC)



WARME VOORGERECHTEN

ARTISANALE KROKETTEN

KAASKROKET - € 3,00/ST

Een echte klassieker.

GARNAALKROKET - € 4,45/ST

Heerlijk smeugige vulling, boordevol garnalen in een lekker krokant paneerkorstje.

RUNDSKROKET - € 3,85/ST

Met de fijnste delen heerlijk rundsvlees in een panko jasje

OUDEWETSE WITTE PENS - € 16,85/KG

Specialiteit van Filip!

Heerlijk met een schijfje gebakken ganzenlever, carpaccio van coquilles of boschampignonnetjes en jussaus.

GEGRATINEERDE MERGPIJP - € 3,90/ST

Vergeeten stukken uit de oude keuken.
Enkel even te gratineren onder de grill.

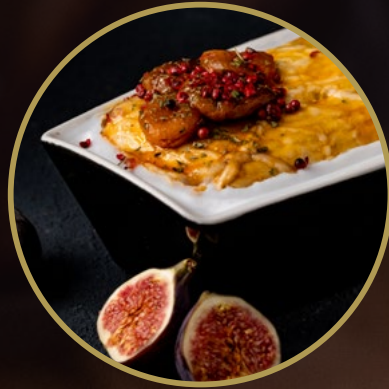
OOK ONZE
SCAMPI MET ROZE
PEPER OF PICADO KAN
ALS VOORGERECHT
WORDEN BESTELD!



WILDPATÉS

DIVERS AANBOD WILDPATÉ'S - € 32,80/KG (huisbereid)

Beschikbaar volgens aanbod



FEESTSOEPEN

TOMATENROOMSOEP VAN DE CHEF - € 5,95/LITER

Met huisgemaakte balletjes.

AGNES SOREL ROOMSOEP - € 6,95/LITER

Heerlijk kippenroomsoepje met fijne stukjes gerookte ossentong.

SOEPJE VAN BOSCHAMPIGNONS - € 6,95/LITER

Afgewerkt met kleine stukjes boschampignons en room.

CONSOMMÉ VAN OSSENSTAART - € 6,95/LITER

Heldere bouillon van ossenstaart (van onze *Blonde d'Aquitaine*) en fijne groentjes.

HOOFDGERECHTEN

Deze kunnen enkel per 2 personen besteld worden. (Wij tellen +/- 300gr/pers.)

GEVULDE BABYKALKOEN OP WIJZE VAN DE CHEF - € 28,80/KG •NIEUW•
Perfekte snedes gevulde babykalkoen met een licht fruitige saus.

EENDENBORSTFILET IN EEN ZACHT VLEESSAUS MET ZESTE VAN SINAASAPPEL - € 32,95/KG •NIEUW•
Op vel gebakken eendenborst in een zachte saus met subtiele toetsen van sinaasappel.

LUXE VIDE VAN FAZANT - € 32,95/KG •NIEUW•
Stoofpotje van fazant met boschampignons.

HERTENKALFFILET IN TRUFFELSAUS - € 62,85/KG
Tournedos van hertenkalf in truffelsaus met fijne stukjes boschampignons.

EVERZWIJNFILET IN WILDSAUS - € 32,40/KG
Everzwijnfilet gemarineerd in rode wijn, rosé gebakken in een lekker wildsausje.

STOFPOTJE VAN HERT - € 32,20/KG
Ragout van hert met champignons en gerookt spek, afgeblust met rode wijn.

TRAG GEGAARDE VARKENSWANGETJES IN EEN FRUITIGE SAUS - € 25,90/KG
Heerlijk malse varkenswangetjes in een zacht sausje met een toets van rode vruchten.

VARKENSHAASJE IN PEPER- OF CHAMPIGNONROOMSAUS - € 22,90/KG
Het fijnste deel van het varken in een roomsausje.

KALKOENFILET IN CHAMPIGNONROOMSAUS - € 21,90/KG
Franse kalkoenfilet in champignonroomsaus.



BOSHAASJE

Luxe varkenshaasje (voor 2 personen) - € 23,90/kg.
Varkenshaasje gevuld met roomkaas omwikkeld met gerookt spek op een bedje van een heerlijk sausje en verse groentjes.

BAKWIJZE

40 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.



GEVULDE KALKOEN *Topper!*

Feestelijke kalkoen (voor 6 à 8 personen) - € 64,00/st
Vulling met truffel, fijne groentjes, kruiden en extra kalkoenfilet.

BAKWIJZE KALKOEN

Neem de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast zodat hij reeds op kamertemperatuur komt.

Verwarm de oven voor op 125°C.
Gedurende 4 uur in de oven plaatsen op 125°C.

Elk half uurtje overgiet je de kalkoen met zijn eigen braadvocht, dit om uitdroging te voorkomen.



BELGISCH WILD

Zeker tijdig te bestellen,
beschikbaar volgens aanbod!

- Everzwijn: everzwijnfilet, everzwijnragout
- Hertenkalf: hertenkalffilet, hertenkalfragout
- Polderhaas: hazenrug, hazenfilet, bout
- Fazant: fazanthaan, fazanthen, fazantfilet
- Eend: eendenfilet
- Bosduif: filet

VERS VLEES

RUNDSVLEES

Het vlees is in alle mogelijke versnijdingen verkrijgbaar.

De entrecote en côte à l'os laten we 6 weken in onze dry-aged frigo rijpen voor een nog intensere vleessmaak. Omdat kiezen niet altijd even gemakkelijk is, hebben wij een beef tasting. Een schotel met kleinere stukjes rundsvlees van verschillende rassen.

BLONDE D'AQUITAINE

Dit prachtige ras komt, zoals de naam het al zegt, uit de Franse Aquitaine, in het zuidwesten van Frankrijk. Het ras werd oorspronkelijk als werkdier gebruikt, wegens zijn kracht en goede bespiering. Deze dieren zijn groot en elegant, hebben een lichtbruine vacht en een krachtig gestel. Het vlees is relatief mager maar met toch intramusculair vet, waardoor het heerlijk mals en vol van smaak is. Bovendien is het vlees cholesterol-arm.

JERSEY

Dit ras is afkomstig uit Denemarken. Kenmerkend door zijn botersmaak en sterk gemarmerd.

PREMIUM SELECTIE

Wij houden eraan om ook een mooie selectie te maken van bijzondere rassen. We rijpen deze graag tot de perfectie om deze zo op het ideale moment te kunnen degusteren. - Beschikbaar volgens aanbod

KALFSVLEES

Hier zijn wij zeer secuur in onze selectie. Ons kalfsvlees is zeer mals, zacht en licht van kleur en van de beste kwaliteit.

VARKENSVLEES

Voor ons varkensvlees kiezen we bewust en heel graag voor Duroc de Kempen. Het Duroc vlees heeft van nature een mooie marmering die zorgt voor smaakvol en sappig vlees. Lokaal, duurzaam en met zorg gekweekt, dat is voor ons een grote troef! Bovendien zijn we trots vanaf heden ook hun nieuwe telg "Ambiorix" te mogen aanbieden.

Vraag gerust meer info over dit exclusieve stukje vlees!





FEESTSCHOTELS

Onze feestschotels zijn
per 2 personen te bestellen

FONDUE - € 12,25/PERS

biefstuk – kalkoenfilet – varkenshaasje – spekvinkje
minichipolata – 3 soorten gekruide balletjes

GOURMET - € 14,10/PERS

biefstuk – kipfilet – varkenshaasje – chipolataworstje
spekburger – hamburger – schnitzel – cordon bleu

GOURMET DELUXE - € 15,25/PERS

biefstuk – gemarineerde kipfilet – varkenshaasje – chipolataworstje
scampibrochetje – spekburger – gemarineerd kalfslapje – cordon bleu

TEPPANYAKI - € 15,75/PERS

biefstuk – kalkoenlapje – lamskoteletje – brochette van het huis
mini sate – chipolataworstje – hamburger

WILDGOURMET - € 23,75/PERS

everzwijnfilet – hertenkalffilet – hazenrugfilet
parelhoenfilet – eendenborstfilet – bosduiffilet

KINDERGOURMET - € 6,25/PERS

chipolataworstje – hamburger – kip – cordon bleu

BEEF TASTING - € 22,90/PERS

Exclusief geselecteerd assortiment kleinere stukjes biefstuk en entrecote,
zowel gerijpt als niet gerijpt
Inhoud afhankelijk van aanbod en rijpingstijd

HUUR TEPANYAKI € 10 • WAARBORG TEPANYAKI € 30

BIJGERECHTEN & SAUZEN

GARNITUREN

Appeltje gevuld met veenbessen - € 2,50/st

Fijne boontjes omwikkeld met gerookt spek - € 1,75/st

Gebakken witloof - € 1,30/st

Rode kool met appeltjes - € 11,40/kg

AARDAPPELVARIATIES

Kroketten - 20 stuks - € 5,70

Aardappelpuree - 500gr - € 5,25

Aardappelgratin - € 9,30/kg

SAUZEN

WARME SAUZEN

wildsaus - fruitige jussaus - truffelsaus

400ml - € 25,00/kg

champignonsaus - peperroomsaus

400ml - € 17,50/kg

KOUDE SAUZEN

cocktail - tartaar - look - barbecue

provençaalse - curry

200ml - € 15,00/kg

GROENTESCHOTELS

KOUDE GROENTESCHOTEL

Per 2 personen - € 7,50/pers

- aardappelsalade
- pasta met ham
- salade van het huis
- gesneden komkommer
- provençaalse tomaatjes
- geraspte wortelen
- rauwkostmix

WARME GROENTESCHOTEL (BAKKEN OP BAKPLAAT)

Per 2 personen - € 7,50/pers

- krieltjes met pesto
- gemengde champignons
- groentenmix
- 3 kleuren paprikareepjes
- gesneden tomaatjes
- mix van rode en witte ui
- wokmix



DESSERTS

- Chocomousse - € 2,95
- Witte chocomousse - € 2,95
- Vanillemousse met speculaas - € 2,95
- Tiramisu - € 2,95
- Bavarois van framboos - € 2,95
- Rijstpap van verse hoefemelk - € 2,95
- Witte rijstpap natuur - € 2,95


GRAAG EEN KAASPLANKJE
ALS DESSERT?
DOEK DEZE MAKEN WIJ GRAAG
VOOR U OP MAAT!
(PRIJZEN AFHANKELIJK VAN
HET ASSORTIMENT)



RUNDSKOP

Lokaal gebrouwen door brouwerij Het Nest.
Blonde tripel met fruitige frisse afdronk.

€ 15,00 / 6 flesjes

€ 42,00 / 24 flesjes

CADEAU

Graag ook ineens je cadeautjes regelen?

Bij ons vind je ook diverse cadeaupakketjes terug, zo uit te kiezen of zelf samen te stellen. Ons Rundskopbiertje met bijpassend glas, mooie flessen wijn die perfect samengaan met onze charcuterieën of een combinatie met verschillende dipjes en toastjes, alles kan!

Wist je dat we ook onze befaamde Ceurstersham Grand Cru en gedroogde coppa in een mooie cadeauverpakking met lange houdbaarheid aanbieden? Ideaal om in te pakken met een flesje wijn!

Perfect ook om mee te nemen naar de gastvrouw en -heer met de feestdagen.

Geef je toch liever een cadeaubon?

Ook die zijn uiteraard altijd beschikbaar, het bedrag is vrij te kiezen.



BESTELLEN

VOOR KERSTMIS: TOT EN MET ZATERDAG 14 DECEMBER
VOOR OUDJAAR: TOT EN MET WOENSDAG 18 DECEMBER

Vanzelfsprekend kiezen we ook dit jaar weer resoluut voor kwaliteit en om die te kunnen garanderen, kan er opnieuw enkel per hoeveelheid van 2 personen besteld worden. We raden je aan om zeker tijdig te bestellen! We zijn beperkt qua koelcapaciteit en vol is helaas vol.

Om praktische redenen en om misverstanden te vermijden, kan u enkel uw bestelling plaatsen in onze winkel en dit tot bovenvermelde data.

Bestellen per telefoon of e-mail is niet mogelijk.

We voorzien net zoals voorgaande jaren speciale bestelmomenten buiten de winkel, zo kan u rustig uw bestelling met ons overlopen en beperken we de wachtrij in de winkel. Dit kan op zaterdag 7 en 14 december aan de besteldesk.

Belangrijk!

U ontvangt een dubbel van uw bestelbon met hierop uw bestelnummer, gelieve deze goed te bewaren en mee te brengen bij afhaling.

Dit is zéér belangrijk, u heeft deze dan nodig!



Deze prijslijst vervangt al onze voorgaande prijslijsten, fouten voorbehouden. Wij behouden ons het recht om prijzen te wijzigen.