

• FEESTFOLDER •

2026 - 2027


SLAGERIJ
CEURSTERS
CEURSTERSGROEP

SLAGERIJ CEURSTERS

Welkom in onze feestfolder van 2026 - 2027

Samen genieten van wat écht telt

De mooiste momenten van het jaar zijn vaak die waarop we even stilstaan. Wanneer de dagelijkse drukte plaatsmaakt voor gezelligheid, de tafel gevuld is met (te veel) lekkers en we samen zijn met de mensen die ons dierbaar zijn. Want daar ontstaan de herinneringen die blijven.

Voor ons was 2026 een bijzonder jaar: een jaar van verandering, nieuwe uitdagingen en bewuste keuzes. Met de aanpassing van onze winkel in 't Dorp sloegen we een andere weg in. Niet omdat we wilden afstappen van wie we zijn, maar net omdat we ons ambacht op een eigentijdse manier bij jullie wilden brengen.

Vandaag zien we met een blij hart dat jullie deze keuze meer en meer kunnen smaken. Dat geeft ons vertrouwen én de motivatie om verder te bouwen. Want vernieuwen is geen eindpunt. We blijven luisteren, bijsturen en verfijnen, met respect voor alles waar Slagerij Ceursters al jaren voor staat.

Ook in 2027 blijven kwaliteit en vertrouwen voor ons voorop staan. Niet alleen in de producten die we met zorg en vakmanschap bereiden, maar ook in de service die jullie van ons mogen verwachten: vertrouwde gezichten en de zekerheid dat jullie op ons kunnen rekenen. Daar willen we elke dag het verschil maken.

Maar eerst is het tijd om te genieten. Om samen aan tafel te schuiven, verhalen te delen en te lachen. Wij zorgen met liefde en passie voor het lekkers op tafel, zodat jullie vooral tijd hebben voor wat écht telt.

Dankjewel dat jullie ook dit jaar voor ons kiezen. Dat jullie meegroeien met ons verhaal en ons de kans geven om elke dag te doen wat we zo graag doen. Dat betekent meer voor ons dan jullie misschien beseffen.

Van ons hele team: warme, gezellige en smaakvolle feestdagen.
We proosten op een prachtig 2027 vol geluk, gezondheid en fijne momenten samen.

Fijne feestdagen,
Filip & Els

APERO, CHARCUTERIE & TAPASSCHOTELS

GEDROOGDE HAMMEN

Al onze huisgemaakte gedroogde hammen worden gemaakt van Duroc de Kempen- en Ambiorixx-varkens. Ze worden gezouten, gekruid en daarna gedroogd, elk volgens hun eigen receptuur en met een eigen specifieke droogtijd, in onze speciaal ontworpen hammenkelder. Ambacht vraagt geduld en dat proef je terug in elke ham.

- Gedroogde Ceurstersham Grand Cru ***28 maanden gedroogd - topper!***
- Gedroogde Ambiorixx-ham ***14 maanden gedroogd*** *- Bekroond met "Beste Gedroogde Ham van België"*
- Oosthovense Kempenham ***gerookt & 12 maanden gedroogd***
- Italiaanse plaatham ***3 maanden gedroogd*** *- Een jonge ham met Italiaanse toetsen.*

SALAMI'S

Keuze uit een twintigtal huisgemaakte salami's, perfect als toevoeging bij je apero. Kies voor sopressa, felino, truffel, venkel of zoveel meer...

TAPASSCHOTELS

enkel verkrijgbaar op schotels per 4 personen

TAPASSCHOTEL - € 43,10 (4 PERSONEN)

Assortiment van hapjes en charcuterie, verzorgd op een houten plank

Ribéra, chorizo van het huis, mortadella, la geganta, gedroogde Ceurstersham, truffelsalami, Italiaanse grillworst, kippenborrelhapje, olijvenmix, rode peppadew gevuld met verse kaas, zongedroogde tomaatjes

TAPASSCHOTEL DELUXE - € 47,10 (4 PERSONEN)

Assortiment van hapjes en charcuterie, verzorgd op een houten plank

Felino salami, gedroogde ham Finura, olijvenmix, porchetta Duroc de Kempen, coppa de boeuf, truffelsalami, gedroogde entrecote, Italiaanse grillworst, jonge en oude kaasblokjes, krabsalade, gebakken beenhamsalade

TAPASSCHOTEL PRESTIGE - € 54,50 (4 PERSONEN)

Assortiment van hapjes en charcuterie, verzorgd in een luxe box

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



LUXE APERO NIEUW

Pure smaken, eenvoudig te serveren!

OESTERS - € 21,00 PER 6 ST.

Irish Mór oesters voorzien van de nodige garnituren.
Enkel thuis nog te garneren en te presenteren op ijs.

BLINI MIX - € 27,00 PER BOX

Box voorzien van 18 blini's, te garneren met ganzenlevercrème,
steak tartaar en gravad lax.
Alle ingrediënten worden door ons voorzien, enkel thuis nog te garneren.
Upgrade met Royal Belgian Caviar (10gr) - vanaf € 19,80

APERITIEFGLAASJES € 11,70 PER SET VAN 3ST.

Combinatie van 3 verschillende texturen - huisgemaakt.
wildmousse - zalmtartaar - geitenkaas & chorizo

ASSORTIMENT HUISGEMAAKTE OVENHAPJES - 16ST. / € 15,00 TOPPER

mini-videe – mini-croque – mini-tortilla – mini-worstenbroodje
Bereiding: 10 min in een voorverwarmde oven van 180°C.

OM TE DELEN

Mix enkele hapjes uit onze tapasselectie.
Uitpakken, opwarmen en serveren!

- Kippenborrelhapje
  bovenboutje van kippenvleugel gemarineerd met huisgemaakte marinade en vervolgens traag gegaard
- Pittige balletjes
  bereid van het fijnste gehakt en licht pittig op smaak gebracht
- Rundsbitterballetjes
  ambachtelijke balletjes van eigen recept, smeuïg en vol vlees
- Albondigas
  pittige gehaktballetjes in tomatensaus
- Scampi roze peper
  gebakken scampi's in rozepepersaus
- Loaded kippenboutjes
  kippenborrelhapje met cheddar en rode ui
- Party ribbekes
  gebakken spareribs voor de apero
- Aperoballetjes
  pittige balletjes met smaakvolle garnering
- Nacho-grillworst
  onze gekende grillworst voorzien van smeuïge cheddar & kruiden





KOUDE VOORGERECHTEN

VITELLO TONNATO - € 45,25/KG *(enkel het vlees)*
VITELLO TONNATO BORDJE - € 10,95/ST.
Fijn gesneden kalfsvlees voorzien van tonijndressing en garnituur

CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW - € 44,25/KG *(enkel het vlees)*
CARPACCIO BORDJE - € 9,95/ST
Fijn gesneden rundsvlees van Belgisch Wit-Blauw met truffelmayo & parmezaanse kaas.

HUISGEROOKTE ZALM - € 59,40/KG *(enkel de vis)*
Dun gesneden plakjes zalm, koudgerookt op een mix van eiken- en beukenhout

GRAVAD LAX - € 59,40/KG *(enkel de vis)*
Gemarineerd in eigen atelier in een mix van kruiden en Belgische gin.

GARNAALCOCKTAIL - € 12,95/ST.*
Klassieker zoals hij hoort! Grijze garnaaltjes, saus, ijsbergsla, tomaat en een eitje.

PATE MET FOIE GRAS - € 10,95/ST
Onze lekkerste paté, opgevuld met huisgemaakt foie gras, feestelijk afgewerkt.

STEAK TARTAAR - € 43,45/KG *(enkel het vlees)*
STEAK TARTAAR GERECHTJE - € 10,95/PP
Fijn gesneden stukjes van ons Belgisch Wit-Blauw rund in een peper-zoutmarinade, afgewerkt in een klein gerechtje.
Upgrade met Royal Belgian Caviar (10gr) - vanaf € 19,80

** € 5 waarborg op het glaasje*

WARME VOORGERECHTEN

AMBACHTELIJKE KROKETTEN

AMBACHTELIJKE KAASKROKET - € 3,00/ST.
Een echte klassieker, smeuïg en krokant

AMBACHTELIJKE GARNAALKROKET - € 4,45/ST.
Heerlijk smeuïge vulling, boordevol garnalen in een lekker krokant paneerkorstje

AMBACHTELIJKE RUNDVLEESKROKET (EIGEN RECEPT) - € 3,50/ST.
Ons huisrecept met de fijnste delen van het beste Belgisch Wit-Blauw rund

DE KLASSIEKERS

BEULING MET FOIE GRAS - € 38,30/KG
Je favoriete bloedworst gevuld met stukjes huisgemaakte ganzenlever

TARTE TATIN MET BEULING - € 7,95/ST.
Bladerdeeggebakje met fluweelzachte huisgemaakte appelcompote & stukjes beuling

OUDERWETSE WITTE PENS - € 17,70/KG
Specialiteit van Filip! Heerlijk met een schijfje gebakken ganzenlever, carpaccio van coquilles of boschampignonnetjes en jussaus

GEGRATINEERDE MERGPIJP - € 4,10/ST.
Vergeten stukken uit de oude keuken. *(Enkel even te gratineren onder de grill)*
Lekker afgewerkt met een beetje steak tartaar en een lepeltje kaviaar.

EXTRA

ROYAL BELGIAN CAVIAR
Bij ons verkrijgbaar:
Gold label, Platinum & Osietra
in 10gr, 30gr en 50gr
(prijzen beschikbaar in de winkel)



HUISGEMAAKTE WILDPATÉS

DIVERSE WILDPATÉS - € 33,80/KG *(huisgemaakt)*

Al onze wildpatés worden in eigen atelier bereid met de zuiverste ingrediënten.
Keuze uit: bosduifmousse - hert - fazant - everzwijn.
Beschikbaar volgens aanbod.





FEESTSOEPEN

TOMATENROOMSOEP VAN DE CHEF - € 6,50/LITER
Met huisgemaakte balletjes

SOEPJE VAN BOSCHAMPIGNONS - € 6,95/LITER
Afgewerkt met kleine stukjes boschampignons en room

AGNES SOREL ROOMSOEP - € 6,95/LITER
Heerlijk kippenroomsoepje met fijne stukjes gerookte ossentong

KERVELROOMSOEP - € 6,50/LITER
Met huisgemaakte balletjes

BISQUE VAN NOORDZEEGARNAAL - € 11,95/LITER TOPPER
Met grijze garnaaltjes



HOOFDGERECHTEN

Deze kunnen enkel per 2 personen besteld worden. (Wij rekenen +/- 300g/pp)

KONIJNENBIL OP WIJZE VAN DE CHEF - € 35,90/KG
Gegaarde konijnenbil in een smaakvolle jussaus op basis van onze eigen demi-glâce

STOOFPOTJE VAN HERT - € 33,70/KG
Ragout van hert met champignons en gerookt spek, afgeblust met rode wijn

VARKENSWANGETJES OP WIJZE VAN DE CHEF - € 26,90/KG
Heerlijk malse varkenswangetjes in een zachte saus met rode vruchten

KALKOENFILET IN CHAMPIGNONROOMSAUS - € 23,95/KG
Franse kalkoenfilet in champignonroomsaus

VARKENSHAASJE IN PEPER- OF CHAMPIGNONROOMSAUS - € 23,95/KG
Het fijnste deel van het varken in een lekkere roomsaus, een klassieker!

EVERZWIJNFILET IN WILDSAUS - € 33,85/KG
Everzwijnfilet gemarineerd in rode wijn, rosé gebakken in een smakelijke wildsaus

LUXE VIDEE VAN FAZANT - € 33,95/KG
Stoofpotje van fazant met boschampignons

GEVULDE PARELHOENFILET MET CALVADOSSAUS - € 38,30/KG
Malse parelhoenfilets met een vulling van gehakt en boschampignons

KABELJAUW À L'OSTENDAISE - € 44,20/KG
Mooie stukjes kabeljauw in een romige wittewijnsaus met mosseltjes en garnalen

HERT IN RODEWIJNSAUS - € 52,95/KG
Sappig hertengebraad, mooi rosé gebakken



GEVULDE KALKOEN TOPPER

Feestelijke kalkoen (voor 6 à 8 personen) - € 64,00/st
Vulling van gehakt met duxelles van champignons en extra kalkoenfilet

BAKWIJZE KALKOEN

Neem de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur kan komen.
Verwarm de oven voor op 125°C.
Plaats de kalkoen 4 uur in de oven op 125°C.

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

BOSHAASJE

Luxe varkenshaasje (voor 2 personen) - € 25,10/kg
Varkenshaasje gevuld met roomkaas, omwikkeld met gerookt spek op een bedje van een heerlijke saus en verse groentjes

BAKWIJZE

40 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.



VERS VLEES

RUNDSVLEES

Ons huisras is Belgisch Wit-Blauw en van topkwaliteit. Botermals en mooi van kleur! De runderen worden speciaal voor ons gekweekt in Poppel en afgemest volgens onze standaarden. In niets te vergelijken met het Wit-Blauw dat je elders vindt, dat beloven we!
Daarnaast bieden we graag een mooie selectie aan van andere bijzondere rassen. We rijpen ze verder af in onze droogkamers tot ze op hun best zijn. Elk ras heeft zijn eigen structuur, smaak en liefhebber. Ook dit jaar zullen er enkele mooie rassen beschikbaar komen.
Ons rundsvlees is verkrijgbaar in alle mogelijke versnijdingen. Graag een groot stuk om zelf te trancheren of liever geportioneerd? Vraag gerust advies aan Filip!



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 opgekweekt, dat is voor ons een grote troef! Bovendien vullen we dat assortiment ook aan met de exclusieve Ambiorixx!

Vraag gerust meer info over dit bijzondere stukje vlees!



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

FEESTSCHOTELS

Onze feestschotels zijn
per 2 personen te bestellen

FONDUE - € 13,25/PP
biefstuk - kalkoenfilet - varkenshaasje - spekvinkje - mini-chipolata - 3 soorten gekruide balletjes

GOURMET - € 15,10/PP
biefstuk - kipfilet - varkenshaasje - chipolataworstje - spekburger - hamburger - schnitzel - cordon bleu

GOURMET DELUXE - € 16,25/PP
biefstuk - gemarineerde kipfilet - varkenshaasje - chipolataworstje - scampibrochetje
spekburger - gemarineerd kalfslapje - cordon bleu

TEPPANYAKI - € 16,75/PP
biefstuk - kalkoenlapje - ovenspek - brochette van het huis - mini-saté
chipolataworstje - hamburger

WILDGOURMET - € 25,75/PP
hert - everzwijn - haas - wildburger - eend - parelhoenfilet

KINDERGOURMET - € 6,25/PP
chipolataworstje - hamburger - kip - cordon bleu

MEAT LOVER - € 24,20/PP
Exclusieve selectie kleinere stukjes vlees,
zowel gerijpt als niet gerijpt. De samenstelling is
afhankelijk van het aanbod



HUUR TEPPANYAKI € 10 • WAARBORG TEPPANYAKI € 30



RACLETTE - € 24,50/PP

Plakjes pittige raclettekaas - gesneden charcuterie - brood- en aardappelbijgerechten en een frisse salade

HUUR RACLETTE € 10 • WAARBORG RACLETTE € 30

BIJGERECHTEN

GROENTEGARNITUREN



appeltjes gevuld met veenbessen (2 st.) - € 5,50/doosje
fijne boontjes met spek (5 st.) - € 7,50/doosje
gebakken witloof (5 st.) - € 5,75/doosje
rode kool met appeltjes (400g) - € 5,75/doosje

AARDAPPELVARIATIES



kroketten (20 st.) - € 5,70
aardappelpuree (500g) - € 5,25
aardappelgratin (500g) - € 5,40
huisgemaakte Pommes Duchesse (500g) - € 6,75/doosje

SAUZEN

WARME SAUZEN

champignonroomsaus - peperroomsaus (300g) - € 6,65/st.
wildsaus - stroganoff - rodewijnsaus (300g) - € 7,50/st.

KOUDE SAUZEN

cocktail - tartaar - look - barbecue - curry
Provençaalse saus (200g) - € 3,00/st.





GROENTESCHOTELS

KOUDE GROENTESCHOTEL

per 2 personen - € 8,50/pp

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

WARME GROENTESCHOTEL (BAKKEN OP BAKPLAAT)

per 2 personen - € 8,50/pp

- 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 - € 3,25
- Rijstpap van verse hoevemelk - € 2,95
- Panna cotta espresso - € 2,95
- Brownie - huisgemaakt - € 5,95

DIVERSE KAZEN

We bieden ook een mooie selectie kazen aan: van romige brie tot pittige oude kaas, perfect voor een etentje of als toevoeging aan je menu. Laat je verrassen door de klassiekers en de meer hedendaagse kazen, aangevuld met een mooi assortiment smaakmakers.

Kaasplanken worden gemaakt vanaf 4 personen - € 9,50/pp





RUNDSKOP

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

€ 15,00 / 6 flesjes
€ 42,00 / 24 flesjes

COCKTAILS, MOCKTAILS & WIJNEN



MOCO SERVEERKLARE COCKTAILS - € 29,50/ST.

De perfecte starter van je diner of feestje.
Ook ideaal om cadeau te geven!
Tip: check ook de cadeauverpakkingen!

DON CORLEONE SERVEERKLARE MOCKTAILS - € 18,90/ST.

Ruim aanbod aan kwalitatieve en smaakvolle mocktails. 100% alcoholvrij!

DIVERSE WIJNEN & CHAMPAGNES

Ruim aanbod aan mooie wijnen en champagnes beschikbaar in de winkel. Vraag gerust advies!

Ook alcoholvrije bubbels verkrijgbaar.

BESTELLEN

VOOR KERSTMIS: TE BESTELLEN TOT EN MET ZATERDAG 19 DECEMBER
VOOR OUDJAAR: TE BESTELLEN TOT EN MET DINSDAG 22 DECEMBER

Voor het bestellen houden we vast aan enkele praktische richtlijnen, de meeste gaan al even mee, andere zijn nieuw! Om alles vlot te laten verlopen maken we hierop géén uitzonderingen. De ervaring leert dat de uitzonderingen later de fouten worden. Beter voorkomen dan genezen, dat bespaart iedereen stress.

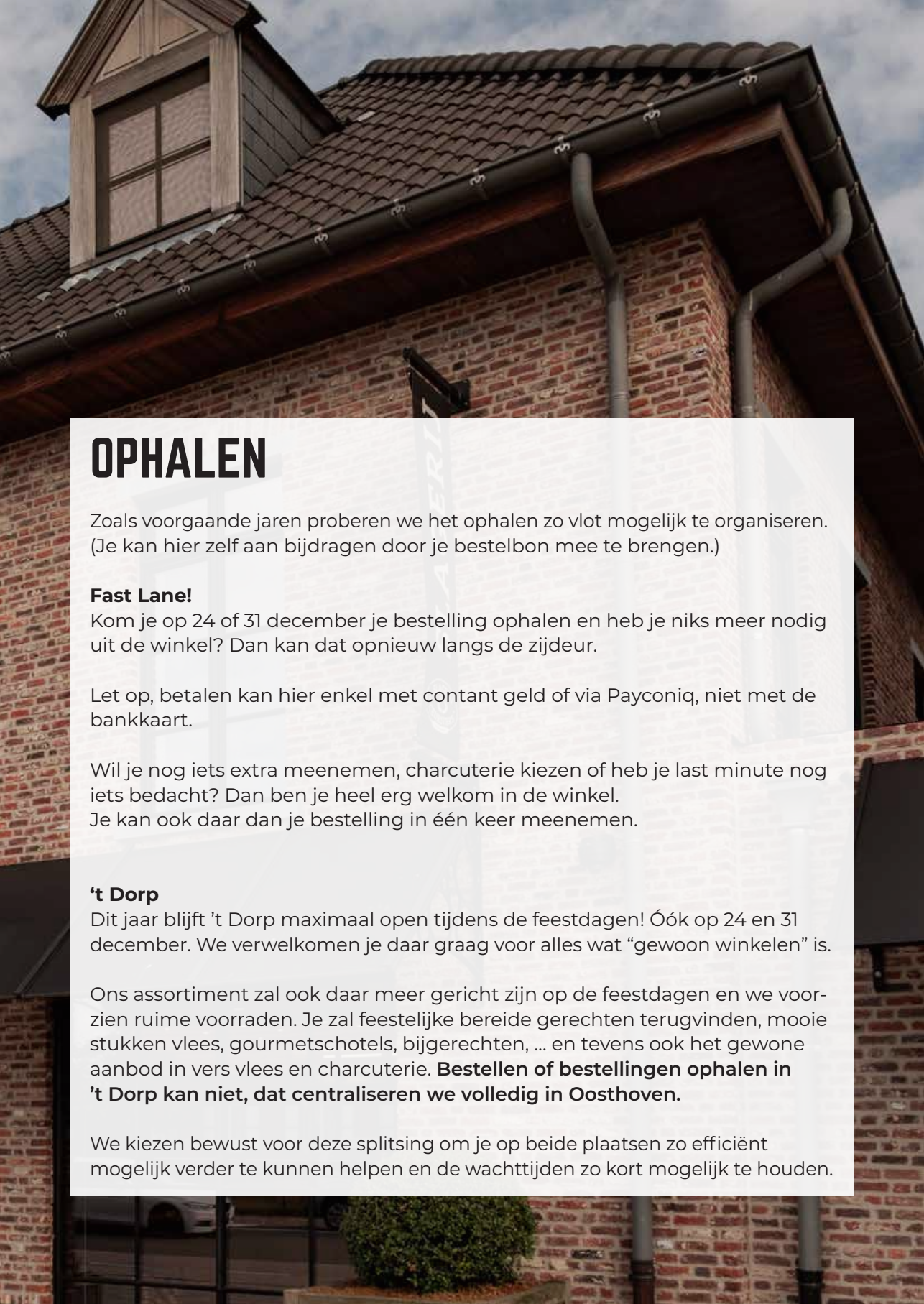
- Bestellen voor de feestdagen kan ENKEL in Oosthoven. We boeken jouw bestelling direct in ons bestelprogramma in, zodat je je eigen unieke bestelbon meekrijgt. We overlopen de bestelling samen zodat we elkaar goed begrepen hebben. Kwestie van niks anders te krijgen dan wat je bestelde.
- Bestellen per telefoon, WhatsApp of e-mail is niet mogelijk.
  Dit is noodzakelijk om fouten te vermijden.
- Bereide gerechten en schotels kunnen enkel worden besteld per 2 personen.
  Enkel zo kunnen we onze productie, onze opslagcapaciteit en kwaliteit blijven garanderen. Aanpassingen of afwijkingen van inhoud zijn niet mogelijk.
  Dat is niet haalbaar door de grote volumes.

Om vlot te bestellen voorzien we zoals voorbije jaren opnieuw de besteldesk in onze gang. Je kan er terecht via onze voordeur, door op de parking de pijlen te volgen. Zo vermijden we lange wachtrijen in de winkel en kunnen we samen rustig je bestelling overlopen.

Deze bestelmomenten gaan door op zaterdag 5, 12 en 19 december vanaf 8u. Uiteraard kan je ook op andere momenten bestellen in de winkel.

BELANGRIJK:

- Bewaar het dubbeltje van de bestelbon die je krijgt goed. Je hebt hem nodig om je bestelling op te halen. Deze bon bevat jouw unieke bestelcode, zonder deze code kunnen we je bestelling niet terugvinden.
- **Bestel tijdig. Vol = vol.** We willen de garantie kunnen bieden dat elke bestelling met zorg kan worden klaargemaakt.



OPHALEN

Zoals voorgaande jaren proberen we het ophalen zo vlot mogelijk te organiseren. (Je kan hier zelf aan bijdragen door je bestelbon mee te brengen.)

Fast Lane!
Kom je op 24 of 31 december je bestelling ophalen en heb je niks meer nodig uit de winkel? Dan kan dat opnieuw langs de zijdeur.

Let op, betalen kan hier enkel met contant geld of via Payconiq, niet met de bankkaart.

Wil je nog iets extra meenemen, charcuterie kiezen of heb je last minute nog iets bedacht? Dan ben je heel erg welkom in de winkel.
Je kan ook daar dan je bestelling in één keer meenemen.

't Dorp
Dit jaar blijft 't Dorp maximaal open tijdens de feestdagen! Óók op 24 en 31 december. We verwelkomen je daar graag voor alles wat "gewoon winkelen" is.

Ons assortiment zal ook daar meer gericht zijn op de feestdagen en we voorzien ruime voorraden. Je zal feestelijke bereide gerechten terugvinden, mooie stukken vlees, gourmetschotels, bijgerechten, ... en tevens ook het gewone aanbod in vers vlees en charcuterie. **Bestellen of bestellingen ophalen in 't Dorp kan niet, dat centraliseren we volledig in Oosthoven.**

We kiezen bewust voor deze splitsing om je op beide plaatsen zo efficiënt mogelijk verder te kunnen helpen en de wachttijden zo kort mogelijk te houden.

SLAGERIJ CEURSTERS

CEURSTERSGROEP

• OPENINGSUREN FEESTDAGEN •

	OOSTHOVEN	'T DORP
MAANDAG 21 DECEMBER	8 - 13U	8 - 18U30
DINSDAG 22 DECEMBER	8 - 13U	8 - 18U30
WOENSDAG 23 DECEMBER	GESLOTEN	8 - 18U30
DONDERDAG 24 DECEMBER	8 - 13U	8 - 13U
VRIJDAG 25 DECEMBER	9 - 11U ENKEL AFHALEN BESTELLINGEN	GESLOTEN
ZATERDAG 26 DECEMBER	8 - 13U	8 - 13U
ZONDAG 27 DECEMBER	GESLOTEN	GESLOTEN
MAANDAG 28 DECEMBER	8 - 13U	8 - 18U30
DINSDAG 29 DECEMBER	8 - 13U	8 - 18U30
WOENSDAG 30 DECEMBER	GESLOTEN	8 - 18U30
DONDERDAG 31 DECEMBER	8 - 13U	8 - 13U
VRIJDAG 1/01/27 T/M WOENSDAG 6/01/27	VAKANTIE	VAKANTIE



ERKEND AMBACHT

Volg onze avonturen via onze socials

slagerijceursters

WWW.CEURSTERS.BE

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande prijslijsten. Fouten voorbehouden.

BY GNCGROUP.COM

V20261028-1630