FESTFOLDER 2026-2027

APERITIEFHAPJES

- Trio van bruschetta € 7.50/3 st.
- Mini-pizza margarita € 12.00/6 st.
- Mini-beef cheeseburger € 16.00/8 st.
- Mini-worstenbroodje met sesamzaadjes € 2.00/st
- Mini-bladerdeeghapjes 'sterretjes' € 10.00/6 st.
  boschampignon, prei, geitenkaas, zongedroogde tomaten
- Mini-bladerdeeghapjes 'kerstboompjes' € 11.00/6 st.
  spinazie/zalm, champignons, asperge/gandaham
- Mini-coquilleschelp € 9.00/4st

SOEPEN

- Tomatensoep met balletjes € 6.00/l
- Soep van zoete aardappel (G) € 6.00/l
- Witloofsoep met gandahamsnippers € 7.50/l

HOOFDGERECHTEN

♦ Vlees & wild

- Parelhoenfilet met champignonroomsaus € 23.90
- Varkenshaasje € 23.00
  met sausje van spekjes en champignons
- Varkenshaasje met peperroomsaus € 23.00
- Varkenshaasje met vleesjus (G)(A) € 23.00
- Mechelse koekoekfilet € 23.00
  met champignonroomsaus
- Mechelse koekoekfilet met peperroomsaus € 23.00
- Mechelse koekoekfilet met vleesjus (G)(A) € 23.00
- Fazantenfilet fine champagne € 24.50
- Fazantenfilet met vleesjus (G)(A) € 24.50
- Hertenrugfilet met rode wijnsaus (G) € 29.50
- Everzwijnfilet met peperroomsaus € 24.50
- Everzwijnfilet met jagersaus € 24.50

Alle hoofdgerechten met vlees of wild worden vergezeld van warme wintergroentjes, stoofpeertje, verse kroketjes (6st), aardappelgratin (G), puree of aardappelwedges met rozemarijn (G)(A)

♦ Vis & veggie

- Verse zalmfilet met citrus Hollandaise € 23.50
- Verse zalmfilet met kreeftenmousseline € 23.50
- Verse filet van pieterman € 27.00
  met saus van paprika (G)(A)
- Vegetarische schnitzel € 23.00
  met Provençaalse saus (V)(A)

Alle hoofdgerechten met vis of veggie worden vergezeld van warme wintergroentjes, verse kroketjes (6st), aardappelgratin (G), puree of aardappelwedges met rozemarijn (G)(A)

DESSERT

♦ Dessertbuffet ..... € 11.50

- assortiment dessertglaasjes (4st):
  trio chocolade - speculoos - passievrucht - framboos

♦ Dessertbox ..... € 20.00

- Santa's sweet box (8st):
  kerstboom pistache (2st) – chocoladekuipje kers/
  meringue (2st) – chocoladester (2st) – sneeuwpop (2st)

♦ Dessert gluten- en lactosevrij

- Dessertgebak chocolade (G)(A) € 8.00
- Dessertgebak aardbei – cream cheese € 8.00
  (G)(A)

VOORGERECHTEN

♦ Koud

- Cocktail van grijze garnaal en kwarteleitjes
  (G)(A) € 16.00
- Tataki van tonijn met wasabi mayo en wakame
  (G)(A) € 14.00
- Brioche met tartaar van verse zalm, zure room
  en zalmeitjes € 14.00
- Carpaccio van rund met rucola en parmezaan
  (G) € 14.00
- Carpaccio van rode biet met feta, granaatappel
  en honingmosterdvinaigrette € 14.00
  (G)(V)

Graag uw koude voorgerechten gepresenteerd op uw eigen borden? Breng ze vooraf binnen tijdens onze openingsuren.

♦ Warm - groentjes niet inbegrepen

- Videe van kipvulling met koekje € 9.00
- Gegratineerde visschelp € 11.00
- Scampi in zachte curryroomsaus (6st) € 12.50
- Gevulde Sint-Jacobsschelp € 12.50
- Verse kaaskroket € 3.75
- Verse garnaalkroket € 5.00
- Fris groenteslaatje (G)(A) € 3.50

EXTRA'S

- Broodmand met 2 broodjes en botertje € 3.75
- Verse kroketjes € 0.75/st
- Aardappelgratin (G), puree of
  aardappelwedges met rozemarijn (G)(A) € 4.00/portie

KIDS

- Balletjes in tomatensaus € 12.50
- Kip met appelmoes (G) € 12.50
- Videe van kipvulling met videekoekje € 12.50

Alle hoofdgerechten"kids" worden vergezeld van een fris groenteslaatje, verse kroketjes (6st), aardappelgratin (G), puree of aardappelwedges met rozemarijn (G)(A)





www.artisancatering.be

FEESTFOLDER 2026-2027

GOURMET VANAF 2 PERSONEN €27.50
Gemarineerd rundsvlees
Gemarineerd gevogeltevlees
Mini-schnitzel
Mini-worstjes
Mini-balletjes
Mini-burgers
Grilworst/witte pens
Groenteschotel inbegrepen ✓

FONDUE VANAF 2 PERSONEN €27.50
Varkensvlees
Rundsvlees
Gevogeltevlees
Mini-worstjes
Mini-balletjes
Mini-rollades
Groenteschotel inbegrepen ✓

GROENTESCHOTEL ✓
Slamix met eitjes
Rauwkostsalade
Wortel-koolsalade
Komkommer
Tomaatsalade met courgette
Boontjes-radijssalade
Graantjessalade
Aardappelsalade met bieslook
Pastasalade met Thousand Islands vinaigrette
Mayonaise en cocktailsaus
Broodjes (2/persoon) en botertje

Ⓥ vegetarisch - Ⓛ lactosevrij - Ⓖ glutenvrij
kruisbesmetting van allergenen is nooit volledig uit te sluiten

TEPPANYAKI VANAF 2 PERSONEN € 29.50
Gemarineerd varkensvlees
Gemarineerd eendenvlees
Gemarineerd rundsvlees
Gemarineerd kalkoenvlees
Gemarineerd lamsvlees
Noedels met scampi
Varkensmignonetten met spek
Groenteschotel inbegrepen ✓

KIDSGOURMET € 16.50
enkel in combinatie met formule volwassenen gourmet, fondue, teppanyaki
Mini-balletjes
Mini-worstjes
Mini-burgertjes
Gemarineerde kipfilet
Groenteschotel inbegrepen ✓

KOUD BUFFET € 35.00
Carpaccio van gerookte zalm met uisnippers
Carpaccio van rund, rucola en parmezaan
Tomaat met grijze garnaaltjes
Tomaat mozzarella en basilicum
Gebraden kipfilet
Salade meloen met seranoham
Gekookte ham met groene asperges
Spiesje met gemarineerde scampi
Verse zalm "belle vue"
Aardappelsalade met bieslook
Pastasalade met Thousand Island vinaigrette
Frisse groentjes
Mayonaise en cocktailsaus
Broodjes (2/persoon) en botertje

ALGEMEEN

♦ **Uiterste besteldatum**
Kerstmis t.e.m. 16-12-2026

OPENINGSUREN WINKEL (BESTELMOMENTEN)
Zaterdag 5/12: 10u – 12u
Zaterdag 12/12: 10u – 12u

OPENINGSUREN WINKEL (AFHAALMOMENTEN)
Donderdag 24/12: 11u – 14u
Vrijdag 25/12: 10u – 12u30

BESTELLINGEN
Het plaatsen van een bestelling kan online op www.artisancatering.be of door een bezoekje te brengen aan onze winkel tijdens "openingsuren winkel (bestelmomenten)".

Je bestelling is pas definitief na het **ontvangen van je bestelnummer** en kan aangepast worden tot een week voordien.

Na de uiterste besteldatum worden wijzigingen niet meer aanvaard alsook worden bestellingen niet meer geannuleerd.

Gerechten uit de feestfolder kunnen enkel besteld worden op 24/12 en 25/12.

We zijn gesloten van 26/12 t.e.m. 03/01, dan brengen we tijd door met ons gezin. Bedankt voor jullie begrip en fijne feesten.

www.artisancatering.be
info@artisancatering.be
0472 38 16 45

Steffen Albert · Stefanie Bogaerts
Tremelobaan 114 · 3140 Keerbergen

Artisan CATERING & EVENTS