de Open Keuken
uw traiteur
van Tent tot Toetje

de Open Keuken Partycentrum & Feesten

Molenstraat 26 2350 Vosselaar Tel: 014/41.72.91
Mail: info@de-open-keuken.be web: www.deopenkeuken.be

Feestfolder

BELANGRIJK

Deze folder is enkel geldig vanaf
1 december 2026 t.e.m. 31 december 2026
Wij zijn gesloten vanaf 1 januari t.e.m. woensdag 6 januari

Tijdens de Kerst- en eindejaardagen zijn andere formules uit voorgaande folders of van onze website niet te verkrijgen
Eveneens worden er geen wijzigingen aan de vooropgestelde formules & menu's toegestaan.
"Wijzigingen zorgen voor meer kans op vergissingen"

U kunt bestellen in onze shop of via mail.
Telefonisch worden er GEEN bestellingen genoteerd.
UITERLIJK bestellen t.e.m. donderdag 17 DECEMBER
Ook bestellingen voor Oudjaar geldt eveneens deze uiterste besteldatum
Indien op een moment bepaalde menu's niet meer beschikbaar zijn denken we graag mee naar een passend alternatief

Buffetten

KOUD & WARM BUFFET **€ 32,50/pers**

Een combinatie van een warm buffetje…

Varkenshaasje met Jagersaus
Kipfilet met Champignonsaus
Gepocheerde tongrolletjes met fijn Tuinkruidensausje
Gevulde aardappel in bechamelsaus

en een koud gedeelte met o.a.

Forelmousse met scampi	Gegrilde zalmfilet
Tomaat crevette	Kalkoenbroodje
Fijn gedroogde ham	Gevuld eitje

Sla, gevuld eitje, aardappelsalade, verse groentjes, pastasalades & fruit
Inclusief broodjes, tartaarsaus, cocktailsaus & Rob-saus

KOUD BUFFET

Mix vlees & vis **€ 29,50/pers**

Gedroogde ham, ham/brie, kipfilet, pastrami, kalkoenbrood
tomaat crevette, gegrild zalmmootje, gekruide makreel,
gerookte forelmousse met scampi, gevuld eitje
Sla, gevuld eitje, aardappelsalade, verse groentjes, pastasalades & fruit
Inclusief broodjes, tartaarsaus, cocktailsaus & Rob-saus

Gezelligheidsschotels

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS ZIJN
ENKEL TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

Gourmet LUXE A **€ 12,50/pers**

Steak, kipfilet, **lamskroon**, pita, chipolata, beefburger, schnitzel,
spekvinkje, bacon/kaas

Gourmet LUXE B **€ 12,50/pers**

Steak, kipfilet, **kalfslapje**, pita, chipolata, beefburger, schnitzel,
spekvinkje, bacon/kaas

Gourmet ROYAL **€ 17,50/pers**

Steak, varkenslapje, kalfsoester, lamskroon, hazenrugfilet,
eendenfilet, hertfilet, parelhoenfilet

Visgourmet **€ 17,50/pers**

Zalmfilet, kabeljauw, tonijnfilet, heilbotfilet, doradefilet,
zeewolffilet, scampi, St. Jacobsvrucht

Tepan Yaki **€ 15,00/pers**

Steak, lamskroon, varkenslapje, kipfilet, chipolata,
beefburger, zalmfilet, scampistokje

Kindergourmet **€ 9,00/pers**

Kipfilet, beefburger, bakworst, chipolata,
spekvinkje, curryworstje
Inclusief tartaarsaus, cocktailsaus & Rob-saus

Huur bakplaat L 40cm € 10,00 per bakplaat

Luxe koude groenteschotel

ideaal bij uw Gourmet & Barbecue

sla, tomaatjes,
gekookt eitje, komkommermix,
vitamientje, 2 pastasalades,
aardappelsalade

Inclusief broodjes

€ 9,00/pers

2 TOPCONCEPTEN

Sfeer & gezelligheid 10/10

WOK ‘n ROLL

Het nieuwste en gezelligste tafelconcept van het moment

Maak uw eigen gerechtjes in onze mini wok-pannetjes

Voorafgaand: Aziatische snacks en Oosters tomatensoepje

Wok-menu: Reepjesvlees van het varken – biefstuk – kipfilet & scampi’s
Paprikareepjes – Thaise wok-groenten – Champignonmix
Oosterse noedels – Aardappelblokjes
5 verschillende wok-sauzen & Kroepoek
Inclusief Chinese stokjes
Inclusief handleiding

Dit concept maken we klaar vanaf 6 personen

Prijs per persoon **€ 29,50**
Huur toestel **€ 10,00** per toestel van 6 wok-pannetjes

“TALOOR” Sharing de Luxe

De Lekkerste Tapas uit de streek

Koud: Gedroogde Serranoham, Wildpaté, Droge worst, Salami, Contadino, Pastrami
Mix van 3 kazen, Dipkaas, Wrapje Gerookte zalm, Ansjovis, Forelmousse met Scampi,
Pepadew, Olijven, Gedroogde tomaatjes, Robsaus, Grissini, Looktoast, Broodjes

Warm: Kipspiesje zoetzuur – Gelakt spek – Hamburgerstaafje Provençale

Prijs **€ 27,50/pers.** **“ENKEL TE BESTELLEN PER TALOOR = € 55,00”**

= 2 personen als hoofdschotel of **+/-4 personen als gezelligheidsschotel**

Aperitiefhapjes

Gemengde Koude Hapjes in Glas **€ 29,50/pakket**
(pakket per 15 stuks)

3 x Tomaatbrunoise, mozzarella & ham
3 x Kruidenkaasje, gerookte zalm
3 x Vitello tonnato
3 x Forelmousse, foreleitjes & peperkoek
3 x Rode biet, feta & walnoot

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	**€ 6,00/ltr**
Witte Aspergeroomsoep	**€ 6,00/ltr**
Agnes Sorelsoep	**€ 7,00/ltr**
Pompoensoep/tomaatbrunoise & Pancetta	**€ 7,00/ltr**
Kalfscrème/fijne groentjes & kalfsballetjes	**€ 7,00/ltr**

Warme gerechten

Kipfilet in een jasje van gerookt spek **€ 22,50/pers**
met saus naar keuze

Varkenshaasje **€ 22,50/pers**
met saus naar keuze

Gevulde Kalkoentournedos **€ 24,50/pers**
met bandje spek & Fine Champagnesaus

Everzwijnfilet **€ 24,50/pers**
Met Grand Veneur & rood peertje

Winterhert **€ 24,50/pers**
In veenbessensaus & rood peertje

Gebakken zeebaarsfilet **€ 24,50/pers**
Met Beurre Blanc saus & groene asperge

Al de vlees- en visgerechten zijn inclusief:
8 aardappelkroketjes of feestelijk gevulde aardappel en warme groentekrans.

Warme groentekrans bestaat uit:
Mengeling van: Pastinaak – Winterwortel – Sugarsnaps – Gebakken witloof – Groentepakketje

Waaier van warme sauzen

Champignonsaus – Bruine vleessaus – Pepersaus
Grand Veneursaus – Jagersaus – Fruitige Portosaus

OPGELET waarborg materialen

Al onze gerechten, van amuse tot dessert, worden meestal in glas of porselein gepresenteerd.

De hoeveelheid wordt bepaald naargelang het aantal personen.

We kunnen dit niet op voorhand uitrekenen.

De materialen dienen proper te worden teruggebracht.

Menu's All Inn

Feestelijke Vleesmenu € 34,50/pers.

Amusehapje Zalmmousse afgewerkt met komkommer & dille. Inclusief broodje sandwino
Feestelijk soepje Kalfscrème/fijne groentjes & kalfsballetjes
Kalkoentournedos met bandje spek & Fine Champagnesaus
Warme groentekrans & 8 Kroketten of Feestelijk gevulde aardappel
Dessert 1 dessertglaasje te kiezen uit ons dessertgamma
Of Feestelijk dessert "Cassis Noir" mits opleg van € 3,00/pers.

Feestelijke Wildmenu € 34,50/pers.

Amusehapje Zalmmousse afgewerkt met komkommer & dille. Inclusief broodje sandwino
Feestelijk soepje Kalfscrème/fijne groentjes & kalfsballetjes
Winterhert in veenbessensausje & garnituur van rood peertje
Warme groentekrans & 8 Kroketten of Feestelijk gevulde aardappel
Dessert 1 dessertglaasje te kiezen uit ons dessertgamma
Of Feestelijk dessert "Cassis Noir" mits opleg van € 3,00/pers.

Feestelijke Vismenu € 34,50/pers.

Amusehapje Zalmmousse afgewerkt met komkommer & dille. Inclusief broodje sandwino
Feestelijk soepje Kalfscrème/fijne groentjes & kalfsballetjes
Gebakken Zeebaarsfilet met Beurre Blanc saus en Groene asperge
Warme groentekrans & 8 Kroketten of Feestelijk gevulde aardappel
Dessert 1 dessertglaasje te kiezen uit ons dessertgamma
Of Feestelijk dessert "Cassis Noir" mits opleg van € 3,00/pers.

Warme groentekrans bestaat uit:
Mengeling van: Pastinaak – Winterwortel – Sugarsnaps – Gebakken witloof – Groentepakketje

Hoe warm ik mijn bereide gerechten op?

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen zonder kwaliteitsverlies en zonder uitdroging volgen hier richtlijnen die je nauwgezet moet opvolgen.

* Verwarm de warme luchtoven voor op 100°C.
* Ondertussen trek je rond elke schotel stevig een plasticfolie.
* Zeker geen gaatjes prikken in de plasticfolie.
* Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven.
* Breng de temperatuur van de oven terug op 95°C.
* Reken minstens 1u30 vooraleer de gerechten warm zijn.
* Indien nodig mogen de gerechten langer in de oven staan… dit geeft geen kwaliteitsverschil

Winterse barbecueformules

Keuze uit verschillende hemelse formules (+/- 60gr per soort)
Menu MELCHIOR (+/- 60gr per soort) **€ 8,00/pers**
Varkens saté, barbecueworstje, gelakt spek, kipspiesje, beefburger

Menu CASPAR (+/- 60gr per soort) **€ 9,00/pers**
Kruidensteakje, barbecueworstje, kipspiesje, boerenlapje, beefburger

Menu BALTHASAR (+/- 60gr per soort) **€ 12,50/pers**
Kruidensteakje, scampilolly, varkenshaasje, lamskoteletje, kipspiesje

BBQ-pakket DE LUXE (+/- 40gr per soort) **€ 14,50/pers**

Kruidensteakje	Kipfiletje
Hamburgertje	Lamssteak
Gelakt spek	Barbecueworstje
Scampisaté	Zalmfilet

Bij bovenstaande formules krijgt U er dipsausjes bij
Standaardsausjes zijn: tartaar, cocktail & ROBsaus

Luxe koude groenteschotel

ideaal bij uw Gourmet & Barbecue

sla, tomaatjes,
gekookt eitje, komkommermix,
vitamientje, 2 pastasalades,
aardappelsalade

Inclusief broodjes

€ 9,00/pers

Barbecuebuffet

Ideaal voor groepen van 4 tot 40 personen en meer. Of als je geen BBQ-toestel en/of bakkers hebt.
Barbecuevlees reeds op barbecue gebakken en mooi geschikt in "au bain-marie"

BBQ-buffet Original **€ 27,50**

Barbecueworstje	Boerenlapje	Gelakt spek
Kipspies	Hamburger	Kalkoensaté

inclusief Luxe groenteschotel, brood & sausjes

BBQ-buffet Fancy **€ 29,50**

Barbecueworstje	Varkenshaasje	Kruidensteak (rauw)
Kip/gerookt spek	Scampispies	Zalmmoot op de vel

Inclusief bakplaat voor het bakken van de steak
inclusief Luxe groenteschotel, brood & sausjes

BBQ-buffet Kids **€ 12,50**

Gehaktlolly	Kipspiesje	Worstmixbrochette

inclusief Luxe groenteschotel, brood & sausjes

Wens je zelf aan de barbecue te staan en de vleesjes zelf te bakken?
dan zijn deze formules ook ongebakken verkrijgbaar. Je krijgt dan korting:
Formule Original €22,50 - Formule Fancy € 24,50 - Formule kids €10,00

Optie borden & bestek: € 1,25/set

Feestelijke desserten

Alle onze desserten zijn huisbereid met verse ingrediënten.

In tegenstelling van het gehele jaar presenteren we nu
de 4 populairste desserten die feestelijk zijn gegarneerd
De keuze bestaat uit: glaasjes van 125ml **€ 5,00st**
Chocomousse Mascarponecrème met rode vruchten
Tiramisu/speculaas Duomousse van chocolade, advocaat & marsepein
Rijstpap

Feestelijk Dessert
"Cassis Noir" € 8,00/pers

Fantasie van hazelnootcrème, panna cotta van veenbes,
coulis van Cassis en rood fruit

Zoete droom **6 personen** **€ 45,00/bord**

Mix van verschillende zoetigheden.
Ideaal om op midden van de tafel te zetten.
Dessertmousse – berlinerbollen – gevulde beignets
macarons – javanais – melocakes – home made koekjes
snoepgoed – rood fruit…

Home Made Dessertkoeken

Onze Home Made Dessertkoeken zijn met de beste
ingrediënten bereid en zijn geweldig van smaak.
Ideaal om te combineren met onze Feestelijke desserten
of apart voor bij de koffie & aperitief.
Ons assortiment bestaat uit Bokkenpoten, Melocakes,
Marsepeinbonbons, Chocolade Wafeltjes, Mix van eigenbak koekjes.

500gr volledige assortiment Feestelijk verpakt **€ 17,50**
1 kg volledige assortiment Feestelijk verpakt **€ 32,00**

Kaasschotel

Hoofdschotel per 2 personen **€ 40,00/schotel**
Verrassingsplank met 8 soorten lokale, Belgische & Franse kazen
Gegarneerd met: notenmix – Amsterdamse uitjes & augurken - vers fruit
Inclusief brood

Dessert **€ 8,00/pers**
Dessertbordje met 5 smaken van lokale, Belgische & Franse kazen met garnituren
Inclusief brood

Broodjes

Alle broodjes bij de koude groenteschotels &
Buffetten zijn zachte broodjes. Om ze nog lekkerder te
maken kan je de broodjes nog 5 minuten in een
voorverwarmde oven bakken op 180 C° .

Bestelformulier

Om lange wachttijden te vermijden…
breng zeker uw bestelformulier mee
bij het afhalen van uw bestelling.

Edele vleessoorten

Door onze voorgeschiedenis als slager blijven wij ook nu nog kwaliteitsvlees aanbieden. Dit gebeurt echter enkel op bestelling om zo de kwaliteit en versheid te kunnen garanderen. Grotendeels wat je bij de traditionele slager of supermarkt vindt bieden wij eveneens aan hetzij aan horecaprijzen.

Ook voor de Eindejaardagen zijn we zeer selectief geweest.

Het volledig wildassortiment is tijdens het jachtseizoen te verkrijgen.

Zoals:	hertenfilet & ragout	hazenruggen & filet
	eendenborstfilet	everzwijnfilet & ragout
	parelhoen & filet	kwartels
	reefilet & ragout	fazant & filet
	…en nog veel meer	

Hier gelden dagprijzen.

Verwen je gasten eens met een super stukje rundsvlees

Zoals:	Entre Côte van Belgisch Wit-Blauw
	traditioneel stukje steak
	Entre Côte van Uruguay
	kleinere soort met iets dikker vetlaagje
	Entre Côte van Ierland (Ierse Ribeye)
	vlees is het meer gemarmerd wat de smaak beïnvloed
	Ook filet pur, tournedos, rumsteak…zijn te verkrijgen.
	Zeker tijdig bestellen

Lamsliefhebber?
Wij hebben de beste lamskroontjes, lamsfilet en lamsheupjes.
Gemarineerd of natuur…super lekker en voordelig.

Of mag het traditioneel zijn zoals:
kipfilet, kalkoenfilet, varkenshaasjes, gebraad, rosbief en nog veel meer

Openingsuren Feestdagen

Maandag	21/12	Open van 11.00u tot 12.00u
Dinsdag	22/12	Open van 11.00u tot 12.00u
Woensdag	23/12	Open van 11.00u tot 12.00u
Donderdag	24/12	Open van 08.00u tot 13.00u
Vrijdag	25/12	Open van 08.00u tot 12.00u
Zaterdag	26/12	Open van 11.00u tot 13.00u
Zondag	27/12	GESLOTEN afhalingen 27/12 kan op 26/12
Maandag	28/12	Open van 11.00u tot 12.00u
Dinsdag	29/12	Open van 11.00u tot 12.00u
Woensdag	30/12	Open van 11.00u tot 12.00u
Donderdag	31/12	Open van 08.00u tot 12.00u

Vakantie: van vrijdag 01/01 t.e.m. woensdag 6/01 is onze shop gesloten

Terugbrengen leeggoed

Leeggoed van kerstperiode zeker terugbrengen op 26, 28 of 29 december
Leeggoeg van oudjaar teruggebrengen vanaf donderdag 7 januari