

Lekkere feestideeën

Keurslager De Roeck



Apero

Tapasschotel voor 4 pers.	€ 45,00 / bord
Bordje Secreto 07	€ 16,25 / bord
Mini worstenbroodjes	€ 15,60 / 12 st.
Mini pizza's	€ 15,60 / 12 st.
Assortiment ovenhapjes	€ 15,60 / 12 st.
<i>2 worstenbroodjes, 2 mini vidé met kip, 2 mini pizza's, 2 kaashoortjes, 2 mini zalm hapjes, 2 mini garnaal hapjes</i>	

Opwarmtip ovenhapjes: 8 min. in voorverwarmde oven van 180°C

Glaasje met slaatje van geitenkaas, pijnboompitten en rucola	€ 19,50 / 5 st.
Glaasje met mousse van forel besprenkeld met limoensap	€ 19,50 / 5 st.
Glaasje met tartaar van zalm met komkommer en dille	€ 19,50 / 5 st.
Glaasje met mousse van bosduif met chutney van appel en rozijnen	€ 19,50 / 5 st.
Glaasje met grijze garnalen op een bedje van sla en kerstomaat	€ 19,50 / 5 st.
Glaasje met mousse van beenham Duroc d'Olives met een takje dille	€ 19,50 / 5 st.

Bubbels: champagne Grande Reserve Brut	€ 26,95 / fles
Bubbels: cava Pupitre Brut – Spanje, Tarragona	€ 10,95 / fles
Rosé wijn: Rosé La Villette – Frankrijk, Zuid-Frankrijk	€ 9,85 / fles



Soepen

Tomatenroomsoep

€ 6,70 / liter

Klassiek tomatensoepje met balletjes, afgewerkt met een scheutje verse room en fijne kruiden.

Asperge crèmesoep

€ 7,85 / liter

Zachte bouillon van asperges met een scheutje verse room en fijne stukjes aspergepunten.

Waterkerssoep

€ 7,85 / liter

Zachte vleesbouillon met verse waterkers en een scheutje room.

Consommé van ossenstaart

€ 7,85 / liter

Geklaarde bouillon van ossenstaart met een brunoise van fijne groentjes en fijngesneden ossenstaart als garnituur.

Bisque van kreeft

€ 12,25 / liter

Fluweelzacht soepje met kreeftenvlees en afgewerkt met een scheutje droge sherry.

Extra soepballetjes kan u apart verkrijgen.

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen op een zacht vuurtje.

Met 1 liter soep kan men 3 borden vullen.



Voorgerechten

koud

Carpaccio van het 'Belgisch Wit-Blauw'

€ 11,75 / pers.

Zeer fijn gesneden eerste keus rundfilet geschikt op een porseleinen bord, vergezeld van een heerlijke vinaigrette, rucola, geroosterde pijnboompitten en Parmezaanschilfers.

Carpaccio van Schotse gerookte zalm

€ 15,45 / pers.

Met de hand zeer fijn gesneden Schotse gerookte zalm geschikt op een porseleinen bord, gegarneerd met fijngesnipperde ui en peterselie, vergezeld van enkele kerstomaatjes.

Trio van wildpasteien

€ 14,90 / pers.

*Drie verschillende soorten wildpasteien gepresenteerd op een porseleinen bord met garnituur en bijpassende konfijten.
Tip: serveren met geroosterd noten- of rozijnenbrood*

Vitello tonnato

€ 15,45 / pers.

Een Italiaanse klassieker van fijn rosé gebraden kalfsvlees, gepresenteerd op een porseleinen bord met een heerlijk sausje op basis van tonijn erbij.

Garnaalcocktail

€ 12,90 / pers.

Rijkelijk gevuld glas met grijze noordzeegarnaaltjes, slareepjes, tomaat, eitjes en huisbereid cocktailsaus.

Bijpassende wijnen

Witte wijn:

€ 11,95 / fles

Paul Mas Chardonnay – Frankrijk, Languedoc

Rode wijn:

€ 10,85 / fles

Matsu El Picaro – Spanje, Toro



Voorgerechten

warm

Rijkelijk gevuld vispannetje

€ 14,75 / pers.

*In visfumet gepocheerde tongrolletjes, zalmfilet en
Deense kabeljauw, vergezeld van grijze garnalen in een wit wijnsausje.*

Scampi's in een kreeftensausje

€ 13,45 / pers.

*5 gepelde scampi's in een zacht sausje van kreeft, afgewerkt
met kleine stukjes tomaat.*

Sint-jakobsgratin "Royale"

€ 11,75 / pers.

*Ovenschaaltje gevuld met vruchtvlees van de sint-jacobsschelp
in een fijn vissausje, afgewerkt met grijze garnaltjes.*

Sint-jakobsgratin "Duo"

€ 12,20 / pers.

*Ovenschaaltje met een duo van kort gebakken scampi's en gegrilde
Sint-jakobsvruchten in een Chardonnay-sausje en garnituur.*

Normandische tongrolletjes

€ 11,75 / pers.

*Twee rolletjes tongfilet in een wit wijnsausje met als garnituur
fijne stukjes tomaat en champignons.*

Versbereide beemsterkaaskroketten (70 gr/st.)

€ 8,40 / 4 st.

Versbereide garnaalkroketten (70 gr/st.)

€ 22,70 / 4 st.

Bijpassende wijn:

€ 10,50 / fles

Chateau Des Tourtes Blanc – Frankrijk, Bordeaux

Al onze warme voorgerechten zijn geschikt in ovenvaste schotels,
overgoten met de bijhorende saus en dienen enkel nog
te worden opgewarmd (ong. 20 min.)
in een voorverwarmde oven van 180 °C afgedekt met aluminiumfolie.
Deze aluminium schotels zijn niet geschikt voor de microgolf.



Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

VLEESGERECHTEN

Mechelse koekoek filet in fine champagnesaus	€ 12,90 / pers.
Gebakken kalkoenfilet in appelsiensausje	€ 12,20 / pers.
Opgevulde en gegrilde kalkoenfilet in appelsiensausje	€ 13,70 / pers.
Varkenshaasje met pepertjes in een fijn roomsausje	€ 13,70 / pers.
Gevuld kalfsgebraad met kaas en hesp met bijpassend kaassausje	€ 16,85 / pers.
Gegrilde eendenborstfilet in mangosausje	€ 18,65 / pers.
Konijnenbillen bereid met krieckenbier	€ 11,60 / pers.

Bijpassende wijn

Rode wijn: Paul Mas Grenache – Frankrijk, Pays d’Oc	€ 9,95 / fles
Witte wijn: Paul Mas Chardonnay – Frankrijk, Languedoc	€ 11,95 / fles

WILDGERECHTEN

Klassiek gebakken filet van jong everzwijn in wildsausje	€ 18,25 / pers.
Rosé gebakken en gefileerde hazenrug ‘harlekijn’	€ 22,75 / pers.
Gegrilde hertenkalffilet in een boschampignonsaus	€ 25,45 / pers.
Zacht gebakken fazantenfilet in portosausje	€ 22,45 / pers.
Heerlijk mals wildstoofpotje van everzwijn	€ 13,35 / pers.

Bijpassende wijn:

Matsu El Picaro – Spanje, Toro	€ 10,85 / fles
--------------------------------	----------------



VISGERECHTEN

Zalmfilet in saffraansaus met verse spinazie	€ 18,95 / pers.
Normandische tongrolletjes met garnaaftjes in een witte wijnsaus (4 st.)	€ 19,95 / pers.
Kort gebakken, gepelde scampi's in een zacht kreeftensausje (8 st.)	€ 19,45 / pers.
Noordzeevispannetje van tongrolletjes, zalm, kabeljauw en grijze garnaaftjes	€ 20,85 / pers.

Bijpassende witte wijnen:

Paul Mas Chardonnay – Frankrijk, Languedoc	€ 11,95 / fles
Chateau Des Tourtes Blanc – Frankrijk, Bordeaux	€ 10,95/ fles

Al onze hoofdgerechten zijn geschikt in ovenvaste schotels, overgoten met de bijhorende saus en dienen enkel nog te worden opgewarmd in een voorverwarmde oven.

Vóór gebruik het doorschijnend deksel verwijderen en de schotel afdekken met aluminiumfolie.

Deze aluminium schotels zijn niet geschikt voor de microgolf.
Vlees: op 200°C ong. 25 à 30 min/ vis: op 180 °C ong. 20 min.

Specialiteit van het huis

Verse kalkoenen	€ 13,95 / kg
Verse kalkoenfilet	€ 20,45 / kg
Feestelijk gevulde babykalkoen (5-8 personen)	€ 64,45 / st.
Feestelijk gevulde kalkoen (9-12 personen)	€ 92,35 / st.
Feestelijk gevulde kalkoenfilet	€ 24,70 / kg
Overheerlijke kalkoensaus	€ 13,75 / kg

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die met onze heerlijke vulling op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, truffel, mandarijntjes, pistachenoten, champignons, Cherrykriekje een scheutje whisky en een snuifje beroepsgeheim, de kalkoen wordt daarna zorgvuldig dichtgenaaid.

BRAADTIP:

Neem de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.

Verwarm vervolgens uw oven voor op 140°C en bak hem als volgt:

babykalkoen: 1u45 min. op 140°C

kalkoen: 2u15 min. op 140°C

kerntemperatuur: 70 °C



Groenten en fruit

Warme groenten

€ 8,85 / pers.

Verschillende verse groentjes zoals fijne boontjes, Brussels lof, spruitjes, mini worteltjes, verse bloemkool en broccoli geschikt in een schotel, klaar om opgewarmd te worden.

Fruitassortiment

€ 8,85 / pers.

Twee peertjes in de rode wijn en een woudappeltje met veenbessen geschikt in een schotel, klaar om opgewarmd te worden.

Weet dat u bij ons ook terecht kan voor een uitgebreid assortiment verse groenten en fruit. Wij geven u graag advies!



Aardappelgerechten

Aardappelkroketten

€ 3,50 / 10 st.

Aardappelpuree voorgerecht

€ 3,80 / pers.

Aardappelpuree hoofdgerecht

€ 5,50 / pers.

Verse uitgebakken frieten

€ 4,65 / kg

Aardappelgratin

€ 5,95 / pers.

Vlees en wild voor de fervente hobbykok

Het allerfijnste vlees komt van uw keurslager,
ook voor wild zijn wij uw specialist!

Varken: Duroc d'Olives

varkenskroon, varkenshaasje, varkenswangetjes, varkensgebraad

Varken: Lomo Pata Negra

pata negra koteletjes uit Spanje

Oost-Vlaams kalfsvlees

*kalfsgebraad, kalfskoteletten, kalfsfilet, kalfslapjes, kalfszwezeriken,
osso bucco*

Rundvlees "Belgisch Wit-Blauw" gekweekt in de polders van Moerbeke-Waas

*rosbief, chateaubriand, filet pur, tournedos, entrecote, Côte à l'os, soepvlees,
Wagyu cross*

Rundvlees "nog enkele toppers"

*Charolais (Frankrijk), Blond Aquitaine (Frankrijk), Hereford (Engeland),
Black Angus (Schotland), West-Vlaams Rood (België), Bocquillon (België),
Simmental (Oostenrijk)*

Lamsvlees

lamsfilet, lamskoteletjes, lamscarré, lamsbout, lamsbrochette

Konijn

filetrollade, konijnenrug, konijnenbillen

Gevogelte

parelhoenfilet, eendenfilet, kwartel, kwartelfilet, duif, parelhoen, kip, kalkoen

Wild

*hazenrugfilet, reefilet, hertenkalffilet, everzwijnfilet, patrijs, fazantenfilet,
fazant (haan of hen)*



Warme sauzen

Voor elk heerlijk stukje vers vlees is de aangepaste warme saus apart verkrijgbaar per gewenste hoeveelheid:

bearnaisesaus, peperroom, boschampignonsaus, wildsaus, portosaus, kalkoensaus, mangosaus, veenbessensaus, fine champagnesaus, lams- en sinaasappelsaus,...

€ 13,75 / kg

Of gaat u liever zelf van start met onze zelfbereide kalfsfonds en/of wildfonds.

€ 11,50 / kg



Braadtips om je vlees perfect te bakken

- 1) Neem uw vlees 1 uur op voorhand uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen. Zo zal u ondervinden dat uw vlees een mooie korst krijgt tijdens het bakken en dat de warmte makkelijker doordringt.
- 2) Maak gebruik van een kleeftan met een dikke bodem, die behouden beter hun warmte wanneer u er het vlees in legt. Een hete pan voorkomt dat het vlees aan de bodem gaat klevan.
- 3) Zorg voor het juiste formaat van pan. Indien de pan te groot is, verbrandt de vetstof. Als de boter dreigt te verbranden, voeg dan een vers klontje boter toe.
- 4) Kruid het vlees voor het bakken zodat de smaak van de kruiden in het vlees kan dringen. Doe het wel pas net voor het vlees in de pan gaat, want zout trekt vocht uit het vlees.
- 5) Laat het vlees langs beide zijden voldoende aankorsten voor u het omdraait. Verlaag na het aankleuren de temperatuur om te vermijden dat de buitenkant te sterk uitdroogt en aanbrandt.
- 6) Gebruik geen vork tijdens het bakken. Door te prikken gaan sappen verloren. Werk liever met een spatel of tang.
- 7) Dikke stukken vlees (rosbief of gebrad) kan u best verder laten garen in de oven. Men kan hiervoor gebruik maken van een kernvoeler. Wij adviseren u graag welke kerntemperatuur voor uw stukje vlees nodig is.
- 8) Na het bakken, nog even het vlees afdekken met aluminiumfolie zodat de warmte tot in de kern kan dringen.



Buffetten & schotels

Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.) € 11,65 / pers

Schotel van ambachtelijke vleeswaren en zelfbereide salades met de grootste zorg gegarneerd, tafelklaar.

Kaasschotel (vanaf 4 pers.)

Schotel met verschillende soorten wereldkazen aangevuld met noten, vijgen, dadels en een overvloedig fruitassortiment.

als hoofdgerecht (300 gr)

€ 17,75 / pers.

als dessert (180 gr)

€ 14,25 / pers.

Koud buffet (vanaf 4 pers.)

€ 33,70 / pers.

Belgische trostomaat gevuld met Noordzeegarnaaltjes

verse gepocheerde roze zalmfilet (graatloos)

gekookte hoeve-eitjes

gebakken kipfilets met verse ananas

witte asperges in een jasje van huisbereide beenham

cavaillon meloen met gedroogde ham "Duroc d'Olives"

rosé gebakken rosbief en varkensgebraad met seizoensgroentjes

aardappelsalade en aangepaste sausjes

dit alles gegarneerd en versierd met vers fruit

Koud buffet deluxe (vanaf 4 pers.)

€ 41,80 / pers.

Belgische trostomaat gevuld met Noordzeegarnaaltjes

trio van gerookte zalm, heilbot en forel met garnituur

verse gepocheerde roze zalmfilet (graatloos)

gekookte hoeve-eitjes

gebakken kipfilets met verse ananas

witte asperges in een jasje van huisbereide beenham

cavaillon met gedroogde ham "Duroc d'Olives"

rosé gebakken rosbief en varkensgebraad met seizoensgroentjes

aardappelsalade en aangepaste sausjes

dit alles gegarneerd en versierd met vers fruit

Bijpassende wijn:

Witte wijn

Paul Mas Chardonnay – Frankrijk, Languedoc

€ 11,95 / fles

Zoetere witte wijn:

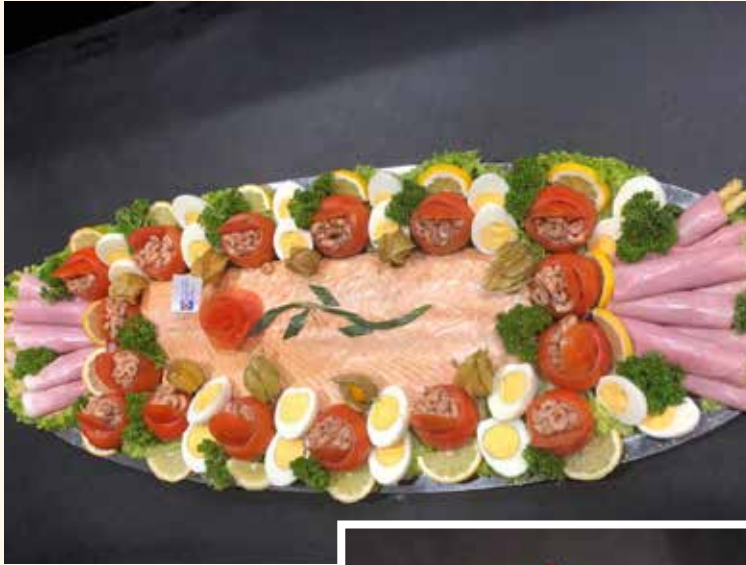
Pinot Gris 'Signature' – Frankrijk, Elsale

€ 11,45 / fles

Rode wijn:

Paul Mas Grenache – Frankrijk, Pays d'Oc

€ 9,95 / fles



Gezellig tafelen

min. 2 pers. per schotel

Fondue

- ° rundfilet
- ° filet van kip
- ° spekrolletjes
- ° varkenshaasje "Duroc d'Olives"
- ° gekruide kippenballetjes

€ 14,50 / pers.

Kinderfondue

- ° kippenblokjes
- ° spekrolletjes
- ° gekruide kippenballetjes
- ° een leuke verrassing

€ 7,95 / pers.

supplement balletjes 250 g

€ 4,95 / pers.

Gourmet

- ° kipfilet
- ° hamburger
- ° gemengd sateetje
- ° chipolataworstje
- ° pepermedaillon
- ° braadworstje
- ° varkenshaasje "Duroc d'Olives"
- ° cordon bleu van kalfsvlees
- ° biefstuk

€ 16,75 / pers.

Gourmet de luxe (steengrill)

- ° lamsfilet
- ° kalfsfilet
- ° kipfilet
- ° rundfilet
- ° varkenshaasje "Duroc d'Olives"
- ° worstje

€ 16,95 / pers.

Gourmet in 't wild

- ° fazantenfilet
- ° hertenkalffilet
- ° eendenfilet
- ° everzwijnfilet
- ° parelhoenfilet
- ° hazenfilet.

€ 22,95 / pers.

Japanse gourmet of tepan yaki

- ° kippenspiesje
- ° chipolataworstje
- ° kalkoenhaasje
- ° rundstournedos met hofmeesterboter
- ° gemarineerd scampispiesje
- ° gemarineerde zalmmedaillon
- ° Ardens varkenshaasje "Duroc D'Olives"

€ 19,75 / pers.

Kindergourmet

- ° kipfilet
- ° hamburger
- ° een leuke verassing

- ° biefstukje
- ° chipolataworstje

€ 8,95 / pers.

Koude groentjes (min. 4 pers.)

- ° sneetjes tomaat met lente-uitjes
- ° geraspte worteltjes natuur
- ° extra fijne boontjes
- ° bloemkool-broccolimix
- ° komkommer-radijsmix
- ° koude aardappeltjes alles geschikt in bolschaaltjes (tafelklaar)

€ 8,60 / pers.

Huisbereide koude sauzen

looksous, cocktailsaus, tartaarsaus, Provençaalse saus, mayonaise, cannibalsaus, currysaus
(enkel verkrijgbaar in potjes van 200 g)

€ 2,50 / potje

Pastasalade

Aardappelsalade

Rijstsalade

€ 13,70 / kg

€ 12,60 / kg

€ 15,15 / kg

Bijpassende wijnen

Rode wijn:

Matsu El Picaro – Spanje, Toro

€ 10,85 / fles

Rosé wijn:

Rosé La Villette – Frankrijk, Zuid-Frankrijk

€ 9,85 / fles

Witte wijn:

Paul Mas Chardonnay – Frankrijk, Languedoc

€ 11,95 / fles

Wijnen

Champagne Grande Reserve Brut – Frankrijk, Baron Fuente € 26,95

Zeer soepele, frisse champagne met een prachtig evenwicht en een zeer grote rijkdom, een echt juweeltje.

Deze champagne bestaat uit 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier en 1/3 Pinot Noir.

Cava Pupitre Brut - Spanje, Tarragona € 10,95

Cava met een mooie evenwichtige balans, een fris karakter en een zachte pareling met een aroma van appel en citrus.

De goudgele kleur verraadt de zachte afdrank van groene appel.

Deze Cava uit het Spaanse Tarragona wordt best fris gedronken tussen 6°C en 8°C.

Rosé La Villette – Frankrijk, Zuid-Frankrijk € 9,85

Deze frisse en fruitige roséwijn bestaat uit Grenache en Cinsault druiven uit de regio Carcassonne. In deze regio bestaat de bodem uit klei en kalksteen en dicht bij de Middellandse Zee uit zand en slib.

Het bouquet bevat bloemige en fruitige aroma's van frambozen en grenadine.

Ze wordt omschreven als een levendige wijn met een mooie balans.

Deze rosé is heerlijk als aperitief of bij koude gerechten.

Château Des Tourtes Blanc – Frankrijk, Bordeaux € 10,50

Deze Bordeaux-wijn heeft een lichtgele kleur met groene tinten.

In de neus merken we typische Sauvignon aroma's:

citrus, witte bloemen en groene paprika's.

Deze wijn heeft een mooie frisse balans.

Uiterst geschikt om te serveren bij koude en gegrilde vis, varkensvlees en gevogelte.

Paul Mas Chardonnay - Frankrijk, Languedoc € 11,95

Uitstekende Chardonnay met aroma's van peer, perzik en een hint vanille.

Aangenaam zacht in de mond met een rijke smaak en een lange afdrank.

Uiterst geschikt om te serveren bij koude en gegrilde vis, paté's, charcuterie- en kaasschotels.

Pinot Gris 'Signature' – Frankrijk, Elzas

€ 11,45

Pinot Gris Signature heeft een goudgele kleur, gekenmerkt door een neus met aroma's van witte bloemen, hints van noten en geroosterd brood. De smaak is rijk en goed gebalanceerd met een aangename en lange afdronk. Ideaal als aperitief, bij voorgerechten, visgerechten, bij eendenborst en kaasplanken.

Matsu El Picar – Spanje, Toro

€ 10,85

De smaak van deze robijnkleurige wijn is fris, complex met heerlijke fruitige tonen van zwart fruit met lichte tonen van hout en kruidigheid, gevolgd door een soepele rijke lange afdronk. El Picaro is heerlijk bij vleesgerechten en stoofschotels.

Paul Mas Grenoir noir – Frankrijk, Pays d'Oc

€ 9,95

Deze wijn is gemaakt van de typisch Languedoc druiven Grenache en Syrah. Ze is paarsrood van kleur. In de neus komt een heerlijk fruitig karakter met rode bessenjam en pure chocolade naar voren. Het fruitfeest gaat door in de smaak met vlezig rode bessen, gekonfijte kers, een toets lavendel, zachte tannines en een pepertje in de afdronk. Heerlijk bij gegrild rood vlees, pasta en een kaasplank.

Wijntips:

Wijn smakt het best op de juiste temperatuur.

Bewaar rode wijn op een koele plaats in huis en haal uw witte wijn 10 min. voor het serveren uit de koeling. Laat de wijn ademen.

Voor alle dranken zonder bubbels geldt dat ze beter smaken wanneer ze kunnen ademen. Wanneer de wijn in een karaf wordt gegoten kan deze 'ademen'. Hierdoor wordt een betere smaak verkregen en wordt de wijn op een wijze in het glas gegoten zodat de lucht in de wijn op kan lossen. Zorg voor het juiste glas en schenk het halfvol.

Het beste wijnglas heeft de vorm van een tulp en is ook niet veel groter dan de echte bloem. Deze tulpvorm houdt de aroma's van de wijn vast en zorgt er tevens voor dat diezelfde aroma's naar je neus worden gebracht.



Goed om te weten

Omdat het eindejaar voor ons een zeer drukke periode is vragen wij u beleefd om:

- ° Uw bestellingen één week op voorhand door te geven:
 - voor de kerstdagen bestellen voor 18 december
 - voor de nieuwjaarsdagen bestellen voor 26 december
- ° Een keuze te maken uit onze folder en niet af te wijken van de voorgestelde schotels en/of gerechten.
- ° Uw bestellingen voor de periode tussen 19/12 en 31/12 door te geven in de winkel, via de webshop: www.keurslagerderoeck.be of via mail: keurslagerderoeck@skynet.be (om vergissingen te vermijden nemen we tijdens deze dagen geen telefonische bestellingen aan).
- ° Uw bestellingen te komen afhalen samen met uw bestelbon!
- ° U kan steeds gebruik maken van onze klantenparking te bereiken via de Dennenlaan.

Houd er rekening mee dat de voorgestelde prijzen onder voorbehoud zijn en kunnen worden aangepast indien de aankooprijzen sterk wijzigen.

Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.



Keurslager *De Roeck*

De Roeck Filip & Veronique

Koningin Astridplein 1

2840 REET

03/888.04.21

keurslagerderoeck@skynet.be

www.keurslagerderoeck.be



OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

maandag 22/12 en 29/12

dinsdag 23/12 en 30/12

woensdag 24/12 en 31/12

donderdag 25/12 en 1/1

vrijdag 26/12 en 2/1

zaterdag 27/12 en 3/1

van 8u00 u tot 12u30 en van 13u30 u tot 18u00

uitsluitend afhalen van bestellingen tussen
10u00 en 12u00 (van al onze producten,
niet enkel gerechten uit de feestfolder)

open van 8u00 u tot 15u00

gesloten

van 8u00 u tot 12u30 en van 13u30 u tot 18u00

van 8u00 u tot 17u00

*Veronique, Filip, Eline, Amélie en hun medewerkers
wensen u een kerst vol warmte en gezelligheid en een nieuw jaar
met een overvloed aan geluk, gezondheid en prachtige momenten.*