

Feest folder

2018



Van Damme

Grimbergen
Tel. 02 251 44 99

• Aperitiefhapjes •

Lepelhapjes en aperitiefglaasjes € 2,55 / st.

Dit zijn feestelijk gegarneerde hapjes om koud te eten.

Ovenhapjes € 0,89 / st.

Een assortiment gevulde hapjes om op te warmen in de oven.

Tapasschotel € 35,00 / st.

Een assortiment tapashapjes voor 5 à 6 personen

Wij bieden in de winkel ook tal van verse, huisbereide salades en heerlijke wildpasteien voor uw toastjes, alsook koningsolijven, zongedroogde tomaatjes, ansjovis, chorizo, kippenhapjes, truffelsalami, Mexicaanse balletjes, Vic Gigante... om uw eigen aperitiefcreatie aan te vullen.

• Soepen •

Tomatenroomsoep € 3,00 / pers.

Aspergeroomsoep € 3,00 / pers.

Consommé van eekhoorntjesbrood € 3,00 / pers.

Roomsoepje van boschampionns € 3,00 / pers.

Bisque van kreeft € 5,80 / pers.

Gekookte soepballetjes zijn steeds apart verkrijgbaar!

Buffetbroodjes € 0,40 / st.

• Voorgerechten •

KOUDE VOORGERECHTEN

Vitello tonnato	€ 9,80 / pers.
Halve kreeft 'belle vue' met frisse groentjes en heerlijke cocktailsaus	€ 19,89 / pers.
Waaiertje van wildpasteien vergezeld van hun fluwelen sausen	€ 9,95 / pers.
Dubbel gekroonde parmaham met sappige meloen op een bedje van sla	€ 8,98 / pers.
Tomaat gevuld met verse grijze noordzeegarnalen en garnituur	€ 10,79 / pers.
Ambachtelijk gerookte zalmfilet met verse gesnipperde uitjes, peterselie en mierikswortelsaus	€ 10,79 / pers.

WARME VOORGERECHTEN

Gevulde sint-jakobsschelp 'royal' <i>(grote sint-jakobsvruchten in een witte wijnsaus met grijze garnalen, gepresenteerd in een natuurschelp)</i>	€ 9,89 / pers.
Sint-jakobspannetje <i>(gepocheerde sint-jakobsnootjes in witte wijnsaus met sjalot, witloof en pancetta, getopt met Grana Padano kaas)</i>	€ 11,89 / pers.
Vispannetje <i>(een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, vis-velouté-saus, Emmentaler kaas en fijne groentjes, verfijnd met kervel en zuiderse kruiden)</i>	€ 8,39 / pers.
Halve kreeft (warm voorgerecht) met zeevruchtensausje	€ 20,79 / pers.
Tongrolletjes (3 stuks) in vissaus met grijze garnalen	€ 13,29 / pers.
Scampi (6 stuks) in kreeftensaus	€ 10,85 / pers.
Scampi (6 stuks) in zachte curryroomsaus	€ 10,85 / pers.
Verse kaaskroketten	€ 2,39 / st.
Verse grijze garnalenkroketten	€ 4,20 / st.
Koninginnenhapje	€ 6,79 / st.

◦ Menu 1 ◦

€ 38,60 / pers.

Roomsoepje van boschampignons

~

Gevulde sint-jakobsschelp 'royal'

~

Filet pur van jong hertenkalf met een garnituur
van gevulde appel met veenbessen
en heerlijke grand veneur saus
incl. 6 verse aardappelkroketten

~

Feestdessert

◦ Menu 2 ◦

€ 28,90 / pers.

Consommé van eekhoorntjesbrood

~

2 kaaskroketjes
met sla, tomaatje en citroen

~

Geflambeerde eendenborstfilet
met sinaasappelsaus, appeltje
met veenbessen en 6 kroketten

~

Feestdessert

• Menu 3 •

€ 35,80 / pers.

3 ovenhapjes

~

Vitello tonnato

~

Aspergeroomsoep

~

Parelhoenfilet in witte druivensaus,
appeltje met veenbessen
en 6 kroketten

~

Feestdessert

• Menu 4 •

€ 35,20/ pers.

3 ovenhapjes

~

Tomatenroomsoep

~

Vispannetje

(een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, vis-
velouté-saus, Emmentaler kaas en fijne groentjes, verfijnd met kervel en
zuiderse kruiden)

~

Ragout van hert in een krachtige rode
wijnsaus met winters groentekransje,
6 kroketten

~

Feestdessert

• Hoofdgerechten •

Verse aardappelkroketten (6 stuks per persoon), aardappelgratin of aardappelpuree zijn inbegrepen.

Filet pur van hertenkalf 'grand veneur'
met gevulde appel en veenbessen € 24,70 / pers.

Hinderugfilet met archiducsaus en winterse groentekrans € 26,80 / pers.

Parelhoenfilet in witte druivensaus
en appel gevuld met veenbessen € 19,50 / pers.

Reefilet pur met een wildsaus,
op smaak gebracht met balsamico, honing en tijm,
met winterse groentekrans € 27,90 / pers.

Geflambeerde eendenborstfilet met sinaasappelsaus
en gevulde appel met veenbessen € 19,70 / pers.

Ragout van hert in een krachtige rode wijnsaus
met winterse groentekrans € 20,15 / pers.

Varkenshaasje uit de oven in grand veneur saus
met winterse groentekrans € 18,95 / pers.

Tongrolletjes (4 stuks) in vissaus met grijze garnalen € 18,90 / pers.

Hele kreeft met zeevruchtensaus en frisse groentjes € 36,85 / pers.

Kalkoengebraad in archiducsaus met winterse groentekrans € 17,95 / pers.



• Vers vlees, wild, gevogelte. •

Bent u, beste klant, zelf de meesterkok?

Dan kan u bij ons vers vlees bestellen van de beste kwaliteit met net dat ietsje meer ...

Hertenkalffilet pur (AANRADER!), hertenkroon, reefilet pur, hinderugfilet, wildstoofvlees, verse fazanten, kwartels, patrijzen, parelhoenders, hazenruggen, eendenborsten, gebradjes van wild, verse kalkoenen, kalkoengebradjes, lamssteaks, lamskroon, botermalse rosbief, kalfs- en varkensgebrad, osso bucco, chateaubriand, filet pur van rund en kalf ...

Vers wild op bestelling - 1 week op voorhand bestellen a.u.b.

Verse gevulde kalkoen - SPECIALITEIT - € 17,65 / kg

1 week op voorhand bestellen a.u.b. ontbeende en opgepulde kalkoen met een fijne feestelijke vulling, afgewerkt met mandarijntjes en verse truffel, geparfumeerd met cognac V.S.O.P.

U kan deze ook bereid en warm komen afhalen op 24 dec en 31 dec tussen 18u00 - 18u30 en thuis gewoon warm houden tot u hem nodig heeft à € 21,30 / kg.

Wij bieden ook opgepulde kalkoenfilet.

NIEUW: kalkoenmenu voor 10 personen

Ontbeende en opgepulde kalkoen voor 10 personen

10 appelen, gevuld met veenbessen

60 verse aardappelkroketten

1 liter grand veneur saus

Dit volledige pakket kost € 125 of € 140 (kalkoen warm afhalen).

• Gezellig tafelen •

Gourmet / steengrill

€ 12,95 / pers.

feestelijk gegarandeerde schotel met mooie magere stukken vlees van de beste kwaliteit, aangevuld met chipolata, minicordon bleu, hamburger ... 10 stuks / pers.

Fondue

€ 11,95 / pers.

Zeer magere en sappige blokjes rundvlees, kalfsvlees, varkensfilet pur, kalkoenfilet en een assortiment lekker sappige fondueballetjes die u laat pruttelen in hete fondue-olie

• Apart verkrijgbaar •

Sauzen

prijs / kg

Archiducsaus, peperroomsaus, bearnaise, grand veneur saus, sinaasappelsaus, wildsaus met balsamico, honing en tijm, kreeftensaus, roze pepersaus, Provençaalse saus, currysaus, huisgemaakte mayonaise, cocktailsaus, tartaar, looksaus, pikante saus, zoetzure saus, veenbessensaus

Koude groenten

€ 4,50 / pers.

schotel met een assortiment verse rauwe groentjes natuur voor bij fondue, gourmet, steengrill

Warme groenten

€ 7,60 / pers.

assortiment voorgedaarde groenten om op te warmen in de oven of in de microgolf (boontjes met gerookt spek, wortelen, spruitjes, witloof en kerstomaat)

Pannenkoekendeeg

€ 7,50 / kg

Fondue-olie

€ 6,98 / fles

Appel gevuld met veenbessen

€ 3,25 / st.

Aardappelgratin

€ 9,95 / kg

Verse wortelpuree

€ 9,90 / kg

Aardappelkroketten

€ 0,25 / st.

• Schotels & buffetten •

Charcuterieschotel

€ 12,50 / pers.

feestelijk gegarneerde schotel voorzien van een ruim assortiment verse fijne vleeswaren en huisgemaakte salades, préparé en een stukje heerlijke paté

Kaasschotel

assortiment kazen van diverse origines, feestelijk afgewerkt met vers fruit, noten en gedroogde vruchten

Als hoofdgerecht

€ 14,95 / pers.

Als dessert

€ 11,95 / pers.

Ovenvers notenbrood (460 g)

€ 4,99 / st.

Houthakkersbrood (680g)

€ 4,99 / st.

Baguetten wit, 27 cm

€ 0,70 / st.

Baguetten meergranen, 27 cm

€ 1,00 / st.

TIP: Kaasschotels zijn ook ideaal voor in de late uurtjes.

Er is ook een groot assortiment wijnen en Cava te verkrijgen in de winkel.

Verrassingsbroden

Zachte minisandwiches belegd met verse salades en charcuterie, afgewerkt met verse groentjes (indien gewenst) € 1,25 / st.
vakkundig gepresenteerd op schotels of in een verrassingsbrood (+ € 10,00 supplement/ brood), steeds feestelijk verzorgd!

Feestbuffet

€ 25,00 / pers.

- * tomaat gevuld met grijze noordzeegarnalen,
- * parmaham met meloen,
- * ovengebakken kalkoengebraad in Hawaïaanse stijl,
- * vers gestoomde Noorse zalmfilet 'belle vue',
- * gevulde perzik met tonijn,
- * aardappelsalade, frisse groentjes en verse fruit, cocktail- en tartaarsaus en ovenverse broodjes (3 stuks/pers.)

Indien gewenst kan deze uitgebreid worden met kippenboutjes (+ € 2,00 / pers.), gerookte zalm (+ € 4,00 / pers.), komkommerbootjes met krab (+ € 3,50 / pers.), en halve kreeft 'belle vue' (+ € 16,00 / pers.)

Extra buffetbroodjes of minisandwiches € 0,40 / st.



• Feestdesserts •

Roomijsbuche 4 pers. € 6,50 / st.

Assortiment (= 3 stuks/pers.) € 5,85 / pers.
minidessertjes met vruchtenmousse en/of chocolademousse

Chocolademousse € 2,25 / st.

Appelcrumble spie € 2,25 / st.

SPECIALE OPENINGSUREN:

Maandag 24 december 10.00 tot 14.30 u. doorlopend open
+ afhalen van bestellingen ook mogelijk
van 17.30 tot 18.30 u.

Dinsdag 25 december 12.00 tot 13.00 u.,
enkel om bestellingen af te halen.

Woensdag 26 december 9.00 tot 13.00 u. en 14.00 tot 19.00 u.

Maandag 31 december 10.00 tot 14.30 u. doorlopend open
+ afhalen van bestellingen ook mogelijk
van 17.30 tot 18.30 u.

Dinsdag 1 januari 2019 12.00 tot 13.00 u.,
enkel om bestellingen af te halen.

Woensdag 2 januari 9.00 tot 13.00 u. en 14.00 tot 19.00 u.

Bestellingen voor de week van kerstmis kunnen geplaatst worden tot
zaterdag, 15 december.

Bestellingen voor de week van nieuwjaar kunnen geplaatst worden tot
woensdag, 19 december.



Van Damme

Vilvoordsesteenweg 400 - 1850 Grimbergen

Tel. 02 251 44 99

bekijk onze website: www.keurslagervandamme.be

volg ons op facebook!

Bestellen kan ook per mail: van.damme.ks@hotmail.com

Normale openingsuren:

Ma	8.00 - 13.00 u. en 14.00 - 19.00 u.
Di	8.00 - 13.00 u. en 14.00 - 19.00 u.
Woe	8.00 - 13.00 u. en 14.00 - 19.00 u.
Do	sluitingsdag
Vrij	8.30 - 13.00 u. en 14.00 - 19.00 u.
Za	8.00 - 19.00 u. doorlopend
Zo	8.00 - 13.00 u.

Bekijk onze speciale openingsuren voor tijdens de feestdagen op de vorige pagina!

Reinhard, Heidi en het ganse team keurslager Van Damme
wensen jullie gezellige feestdagen en een voorspoedig 2019!