

SPECIALE SERVICE

VERHUUR MATERIAAL:

(inclusief afwas)
borden/glazen € 0,40 / stuk messen/vorken € 0,40 / stuk
tafels € 2,50 / stuk stoelen € 1,00 / stuk
Receptietafels (statafels) + tafelrok € 20,00
huur tenten € 95,00 / st. (inclusief het opstellen en demontage)
Verplaatsingskost brengen/halen materiaal € 35,00

PAELLA AAN HUIS

vanaf 10 personen:

Breng de Spaanse sfeer bij u thuis en geniet van een paella zoals u hem nog nooit heeft geproefd!

Onze paella's worden artisanaal bereid en verrijkt met garnalen, calamares, mosselen, kip, worstjes, chorizo, paprika en rijst, heerlijk gekruid volgens de vakkundigheid van de chef!

Vanaf 10 personen à € 18,50 / pers.

Vanaf 50 personen à € 17,00 / pers.

Vanaf 100 personen à € 15,00 / pers.

HAMBURGERS/PENSEN AAN HUIS

vanaf 20 pers.

Een gezellig feestje van hoge kwaliteit met onze heerlijke Grimbergse burgers en huisgemaakte witte en zwarte pensen tussen een

kraakverse pistolet/broodje met garnituur naar keuze

Classic aan € 8,50 / pers. (2 stuks naar keuze)

Premium aan € 10,00 / pers. à volonté gedurende 2 uren

Servicekost € 60,00

Recepties: vraag vrijblijvend alle info in de winkel!

GEZELLIG TAFELN

GOURMET / STEENGRILL

€ 14,50 / pers.

feestelijk gegarneerde schotel met vlees van de beste kwaliteit:

chipolata, minicordon bleu, hamburger ... 10 stuks / pers.

FONDUE

€ 13,50 / 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

CHARCUTERIESCHOTEL

€ 14,70 / pers.

feestelijk gegarneerde schotel met een ruim assortiment verse 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 € 12,50 / pers.

Ovenvers notenbrood (460 g) € 5,70 / st.

Houthakkersbrood (680 g) € 4,99 / st.

Baguetten wit, 27 cm € 0,70 / st.

Baguetten meergranen, 27 cm € 1,00 / st.

KEURSLAGER VAN DAMME

VILVOORDESTEENWEG 400 - 1850 GRIMBERGEN

TEL. 02/251.44.99

INFO@KEURSLAGERVANDAMME.BE

OPENINGSUREN:

MAANDAG: 8:00-13:00 EN 14:00-19:00

DINSDAG: 8:00-13:00 EN 14:00-19:00

WOENSDAG: 8:00-13:00 EN 14:00-19:00

DONDERDAG: GESLOTEN

VRIJDAG: 8:30-13:00 EN 14:00-19:00

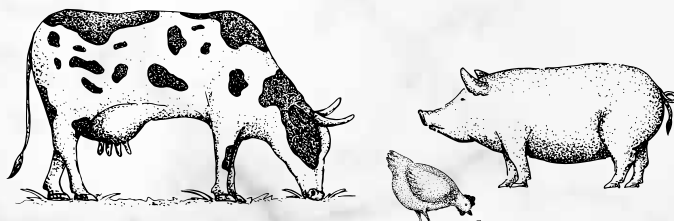
ZATERDAG: 8:00-19:00 DOORLOPEND

ZON- EN FEESTDAGEN: 8:00-13:00



**KWALITEIT,
ELKE DAG OPNIEUW.**

Bestel online op:
www.keurslagervandamme.be



JOIN US ON




BBQ
— ZOMER —
2021



**KWALITEIT,
ELKE DAG OPNIEUW.**

VAN DAMME
Grimbergen
02/251.44.99

APERITIEFHAPJES

Koude hapjes: lepelhapjes, gevulde glaasjes	€ 2,95 / st.
Tapasplank als aperitief (antipasti)	€ 6,95 / pers.
Apéritiefbordje vanaf 4 pers.	€ 5,60 / pers.
Blokjes kaas, blokjes salami en blokjes kop met mosterd	
Ovenhapjes	€ 0,98 / st.
Ass. rauwe groentjes met dipsausje vanaf 4 pers.	€ 5,60 / pers.
Belegde toastjes met diverse salades	€ 0,89 / st.

BUFETTEN

ZOMERBUFFET € 26,95 / pers.

- Tomaat gevuld met verse grijze Noordzeegarnalen
- Verse gestoomde zalm ‘en belle vue’
- Kippenboutjes
- Parma met sappige meloentjes
- Verse beenhesp met asperges
- Incl. aardappelsalade, verse cocktail - en tartaarsaus en 3 ovenverse broodjes / pers.

Indien gewenst kan deze uitgebreid worden met:

gerookte zalm (+ € 4,50 / pers.), gevulde perzik met tonijn (+ € 3,50 / pers.), komkommerbootjes met krab (+ € 3,95 / pers.), vitello tonato (+ € 5,95 / pers.), tomaat-mozzarella (+ 3,00), pastrami (+ € 2,50 / pers.) of halve kreeft ‘en belle vue’ (+ € 16,95 / pers. Per 2 personen)

Extra buffetbroodjes of mini-sandwiches à € 0,50 / st.

ITALIAANS BUFFET € 25,00 / pers.

- Klassieke rundercarpaccio
- Pastrami
- Vitello tonato
- Carpaccio van kip
- Zacht gerookte zalm met vers gesnipperde ajuintjes
- Tomaat-mozzarella
- Parmaham met sappige meloentjes
- 2 pastasalades
- Sausjes
- Broodjes

VERRASSINGSBROOD à € 1,65 / mini-sandwich

Op schotels of in groot brood (suppl. € 14,50 / brood)

Steeds feestelijk verzorgd!

Open belegde mini-sandwiches op schotels à € 1,65 / st.

steeds verzorgd gepresenteerd op schotel.

BBQ ASSORTIMENT

RUND

Gekruide steak
Côte à l’os
Entrecote
Texassteak
Rundbrochette
Dunne lende
Onglet
Gekruide Belgische Wagyu steak

VARKEN

Barbecueworst
Witte pensen
Chipolata
Merguez
Panama-worst
Ribbetjes
Luikse pensen
Grillkotelet
Varkensbrochette
Souvlaki
Zwarte pensen
Venetiaanse spekreepjes

VIS

Zalmpapillot met béarnaise en verse asperges
Gemarineerde scampibrochette
Gemarineerde zalmbrochette

MIN. 2 DAGEN VOORAF TE BESTELLEN

- Kabeljauw in papillot met verse groenten
- Forel met amandelschilfers en citroen

BBQ AAN HUIS

Barbecue menu formule aan € 37,00 / pers.
(€ 15,00 / kind 8 - 12 jr, € 7,50 / kind 4 - 7 jr, € 2,50 / kind tot 3 jr)

- Ruim assortiment vlees à volonté, zalm en scampi
- Uitgebreide saladbar (incl. Aardappel- en pastasalade)

- Assortiment sausjes
- Aardappelen in de schil
- Vers gebakken broodjes
- Incl. Het bakken, de houtskool,...(alles wat wij daarvoor nodig hebben).

Wij brengen zelf onze barbecue en de nodige koeling mee!

Formule aan € 27,00 / pers. met 3 stukken vlees per persoon:

een keuze uit de Grimbergse burgers, worsten, kip en côte à l’os, saladbar, sausen, broodjes en aardappelen in de schil,

incl. het bakken en alles wat wij daarvoor nodig hebben

(Kinderen aan € 13,50 met 2 stukken vlees/kind)

Beide formules kunnen niet gecombineerd worden.

LAM

Gemarineerde lamssteak
Merguez
Lamsbrochettes
Gemarineerde lamsfilets
Lamskroon
Lamskoteletten

GEVOGELTE

Gemarineerde kipfilet
Kippenchipolata
Kippensouvlaki
Kippensaté
Kalkoenhaasjes
(Voorgegaarde) kippenboutjes
Kippenbraadworst
Hawaïaanse kippenbrochette

BBQ-PAKKETTEN

PAKKET 1 € 11,00 / pers.

Barbecueworst
Merguez
Gemarineerde kipfilet
Rundbrochette

PAKKET 2 € 13,50 / pers.

Kalkoenhaasje
Gekruide steak
Gemarineerde kotelet
Kippenbout

PAKKET 3 € 15,50 / pers.

Merguezworst
Rundbrochette
Lamssteak
Hawaïaanse kippenbrochette

PAKKET 4 € 17,50 / pers.

Chipolata
Lamssteak
Kippensaté
Texassteak
Ribbeke van de chef

DEGUSTATIEBARBECUE € 17,50 / pers.

Onze zomertopper!

Een overheerlijke combinatie van kleine lekkernijen voor op de barbecue of grillplaat.

Merguez, souvlaki, gekruide steak, mini-Hawaïaanse kippenbrochette, ribbeke van de chef, lamssteak, mini-scampibrochette. Feestelijk verzorgd op schotels indien u dat wenst.

APART TE VERKRIJGEN

KOUDE GROENTEN € 5,30 / pers.

Assortiment verse rauwkostgroentjes, natuur, gepresenteerd op schotels: sla, tomaat, komkommer, geraspte worteltjes, tuinkers, preischeuten, radijsjes, witte kool (de samenstelling kan variëren)

SALADBAR € 9,70 / pers.

gepresenteerd in aparte kommen. Aardappelsalade, rauwkost, komkommersalade, sla, tomaten, komkommerschijfjes, taboulé, quinoa en pastasalade (de samenstelling kan variëren naargelang de voorraad).

Aardappeltjes in de schil met rozemarijn en zeezout € 3,95 / pers.

Sausen: Cocktail, tartaar, barbecue, looksaus, andalouse, béarnaise, pepersaus, Provençaalse saus, currysaus, zoetzure saus...
prijs aan ‘t gewicht of € 3,50 / pers.

Houtskool € 6,50 / st.

DESSERTS

Geflambeerde ananas met Calvados en Italiaans vanilleroomijs à € 8,50/pers. (enkel verkrijgbaar bij formules aan huis)

Dessertenbuffet: assortiment verse desserts met o.a. chocomoussetaart, appelcrumble, verse rijstap, vanillepudding, tiramisu en mignardises aan € 8,50 / pers.