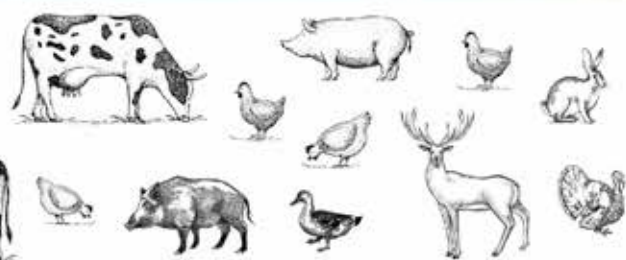
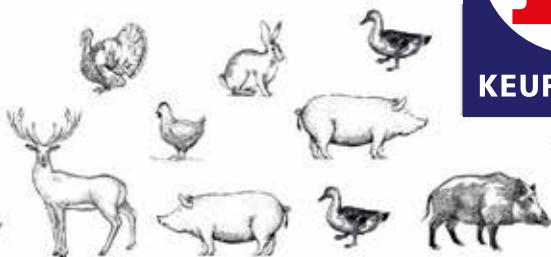
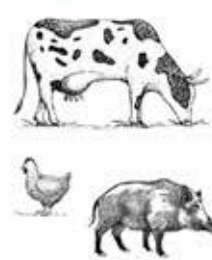


Gerellig tafelen

2021





APERÔ hapjes



Assortiment lepelhapjes 6 stuks	€ 19,50 / 6 st.
3 x gerookte zalm, 3 x vitello tonnato	
Assortiment aperitiefglaasjes 6 stuks	€ 19,50 / 6 st.
3 x garnaalcocktail, 3 x wildpaté	
Ovenhapjes per 15 stuks	€ 18,00 / 15 st.
Tapasplank voor 4 personen	€ 35,00 / st.

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 3,95 / pers.
Aspergeroomsoep	€ 3,95 / pers.
Consommé van eekhoorntjesbrood	€ 3,95 / pers.
Roomsoepje van boschampignons	€ 3,95 / pers.
Bisque van kreeft	€ 8,95 / pers.
Gekookte soepballetjes per 500g	€ 8,00 / portie
Buffetbroodjes	€ 0,50 / st.



KOUD

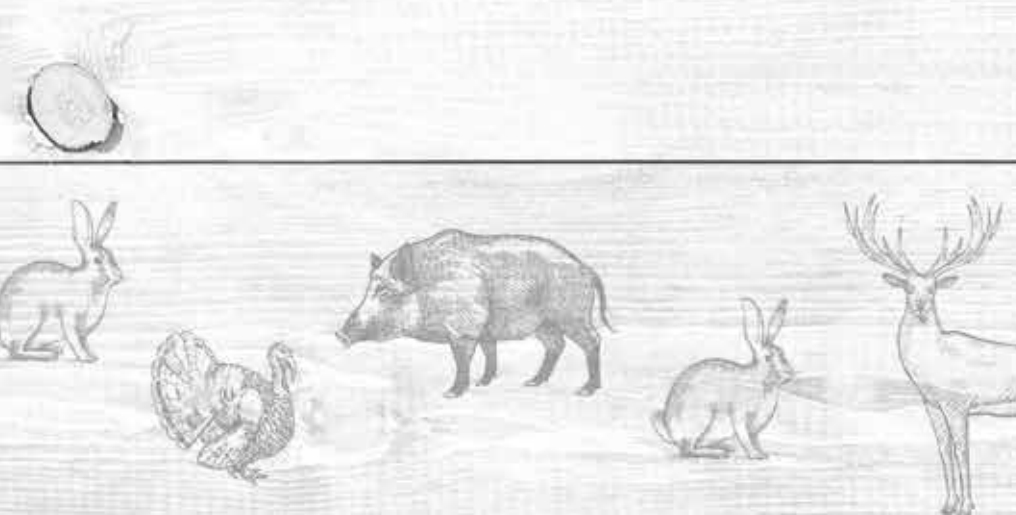
VOORGERECHTEN

Vitello tonnato	€ 13,70 / pers.
Halve kreeft 'belle vue' met frisse groentjes en heerlijke cocktailsaus	€ 23,95 / pers.
Fijnproeversbord van het huis gerookte zalm, wildpastei en scampi	€ 13,70 / pers.
Waaiertje van wildpasteien vergezeld van hun fluwelen sauzen	€ 12,30 / pers.

WARM

VOORGERECHTEN

Gevulde sint-jakobsschelp 'Royal' grote sint-jakobsvruchten in een witte wijnsaus met grijze garnalen, gepresenteerd in een natuurschelp	€ 12,45 / pers.
Vispannetje een romige visagout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, vis-velouté-saus, Emmentaler kaas en fijne groentjes, verfijnd met kervel en zuiderse kruiden	€ 11,95 / pers.
Halve kreeft (warm voorgerecht) met zeevruchtensausje	€ 24,75 / pers.
Tongrolletjes (3 stuks) in vissaus met grijze garnalen	€ 15,95 / pers.
Scampi (6 stuks) in kreeftensaus	€ 13,95 / pers.
Scampi (6 stuks) in zachte curryroomsaus	€ 13,95 / pers.
Verse kaaskroketter	€ 3,35 / st.
Verse grijze garnalenkroketter	€ 5,45 / st.
Koninginnenhapje	€ 7,50 / st.





MENU 1

€ 47,95 / PERS.

Roomsoepje van boschampionns

~

Vispannetje

~

Filet pur van jong hertenkalf,
appel gevuld met veenbessen en heerlijke grand
veneur saus

incl. 5 verse aardappelkroketten

~

Normandische appeltaart

MENU 2

€ 44,95 / PERS.

Fijnproeversbord van het huis met
gerookte zalm, wildpastei en scampi

~

Tomatenroomsoep

~

Parelhoenfilet in witte druivensaus,
appeltje met veenbessen
en 5 aardappelkroketten

~

Tiramisu





HOOFDGERECHTEN

Filet pur van hertenkalf 'grand veneur' met appel gevuld met veenbessen	€ 29,50 / pers.
Parelhoenfilet in witte druivensaus en appel gevuld met veenbessen	€ 24,50 / pers.
Ragout van hert in een krachtige rode wijnsaus met winterse groentekrans	€ 24,95 / pers.
Tongrolletjes (4 stuks) in vissaus met grijze garnalen	€ 23,95 / pers.
Hele kreeft met zeevruchtensaus en slaatje	€ 39,70 / pers.
Varkenshaas uit de oven met archiducsaus en winterse groentekrans	€ 23,95 / pers.

**Verse aardappelkroketten (5 stuks per persoon), aardappelgratin of
aardappelpuree zijn inbegrepen.**

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, stoofvlees van hert,
hertenboutgebraad, verse fazanten, kwartels, patrijzen, parelhoenders, hazenruggen,
everzwijnstoofvlees, everzwijnfilet, eendenborsten, verse kalkoenen, kalkoengebraad, lamssteaks,
lamsbout, lamsfilet, lamsragoût, lamskroon, botermalse rosbief, kalfs- en varkensgebraad,
osso bucco, chateaubriand, filet pur van rund en kalf ...
Vers wild op bestelling - 1 week op voorhand bestellen a.u.b.

KALKOEN

Verse gevulde kalkoen - SPECIALITEIT - € 24,50 / kg
min. 1 week op voorhand bestellen

ontbeende en opgevulde 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 24/12 en 31/12 tussen 18.00 - 18.30 u. en op 25/12 en 1/1 tussen 12u30 en 13u om thuis gewoon warm te houden tot u hem nodig heeft à € 29,70 / kg
Wij bieden ook opgevulde kalkoenfilet met dezelfde feestvulling, bereid of om zelf klaar te maken.

NIEUW: kalkoenmenu voor 10 personen

Ontbeende en opgevulde kalkoen voor 10 personen

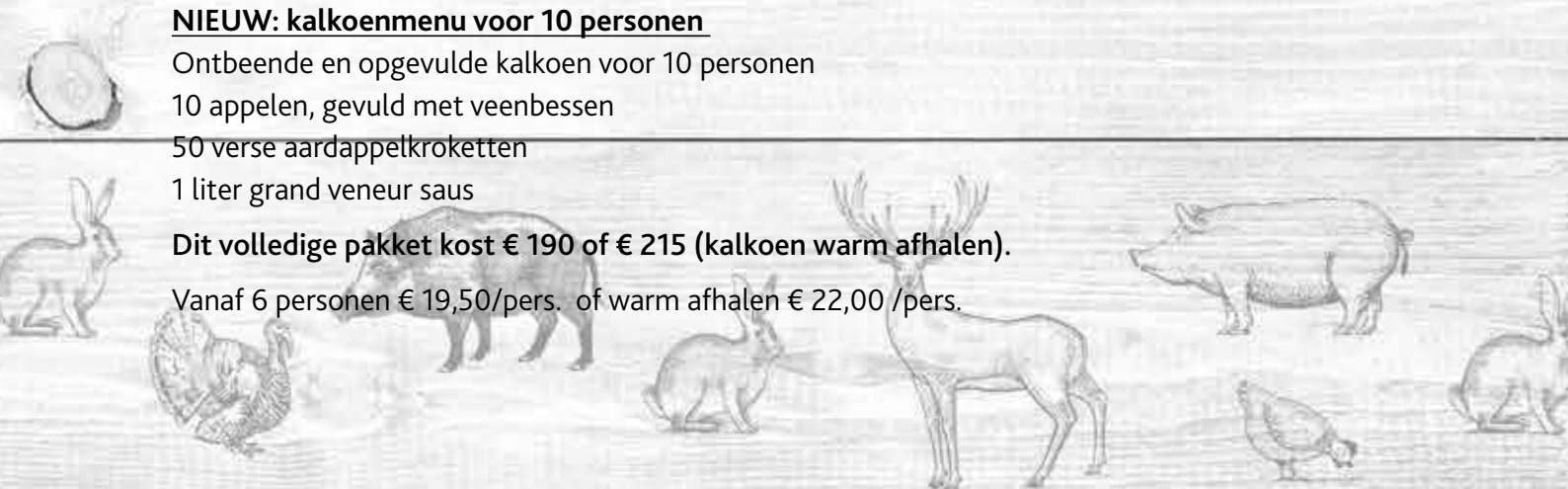
10 appels, gevuld met veenbessen

50 verse aardappelkroketten

1 liter grand veneur saus

Dit volledige pakket kost € 190 of € 215 (kalkoen warm afhalen).

Vanaf 6 personen € 19,50/pers. of warm afhalen € 22,00 /pers.





GEZELLIG TAFELN

Gourmet / steengrill € 14,95 / pers.

feestelijk gegarandeerde schotel met mooie magere stukken vlees van de beste kwaliteit:
chateaubriand, escaloppe, kalkoenfilet, varkenshaas, lamskroon, kwarteleitje
met gerookt spek, chipolata, hamburger en cordon bleu

Fondue € 13,95 / 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 om op te warmen

» peperroomsaus, bearnaisesaus, currysous, bereide veenbessen € 6,00 / 250g

» archiducsaus, grand veneur saus, sinaasappelsaus, kreeftensaus € 8,00 / 250g

Koude sausen € 4,50 / 250g

huisgemaakte mayonaise, cocktailsaus, tartaar, looksaus

Koude groenteslaatje (porties per persoon) € 6,30 / pers.

Warme groenten € 8,95 / pers.

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

Fondue-olie € 9,25 / fles

Appel gevuld met veenbessen € 3,95 / st.

Aardappelgratin € 14,95 / kg

Aardappelkroketten per 10 stuks € 3,00

SCHOTELS & BUFFETTEN

Charcuterieschotel € 15,45 / pers.

feestelijk gegarandeerde 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 € 16,50 / pers.

» Als dessert € 12,95 / pers.

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

Houthakkersbrood (680 g) € 4,99 / st.

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

Er is een speciaal geselecteerd assortiment wijnen, Cava en exclusieve Prosecco te
verkrijgen in de winkel.



Verrassingsbroden

Zachte minisandwiches belegd met verse salades en charcuterie, afgewerkt met verse groentjes (indien gewenst) € 1,65 / st.

vakkundig gepresenteerd op schotels of in een verrassingsbrood (+ € 14,50 supplement/ brood), steeds feestelijk verzorgd!

Feestbuffet

€ 28,95 / pers.

- tomaat gevuld met grijze noordzeegarnalen,
- parmaham met meloen,
- komkommerbootjes met krab
- vers gestoomde Noorse zalmfilet 'belle vue',
- gevulde perzik met tonijn,
- aardappelsalade, verse groenten,
- cocktail- en tartaarsaus
- ovenverse broodjes (3 stuks / pers.)

Indien gewenst kan deze uitgebreid worden met

- gerookte zalm (+ € 4,95 / pers)
- halve kreeft 'belle vue' (+ € 20,95 / pers.)
- Extra buffetbroodjes of minisandwiches € 0,50 / st.

DESSERT

Tiramisu

€ 4,50 / st.

Chocolademousse

€ 2,85 / st.

Appelcrumble spie

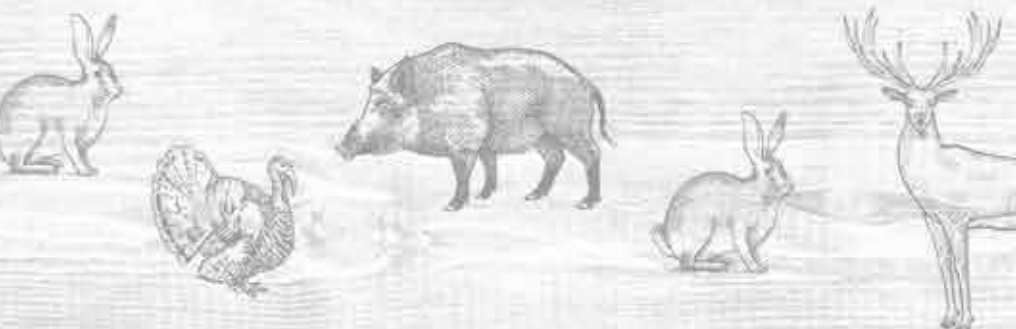
€ 3,00 / st.

Normandische appeltaart

€ 3,00 / st.

Chocolademoussetaart

€ 3,00 / st.





KEURSLAGER 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: INFO@KEURSLAGERVANDAMME.BE
HEEFT U GEEN BEVESTIGING EN EEN BESTELNUMMER GEKREGEN BINNEN DE 48U,
NEEM DAN ZEKER TELEFONISCH CONTACT OP!

DONDERDAG 23 DECEMBER:

VRIJDAG 24 DECEMBER:

GESLOTEN

10.00 U TOT 14.30 U, DOORLOPEND OPEN

+ AFHALEN VAN BESTELLINGEN OOK MOGELIJK VAN 17.30 U TOT 18.30 U.

ZATERDAG 25 DECEMBER:

ZONDAG 26 DECEMBER:

MAANDAG 27 DECEMBER:

DINSDAG 28 DECEMBER:

WOENSDAG 29 DECEMBER:

DONDERDAG 30 DECEMBER:

VRIJDAG 31 DECEMBER:

OPEN VAN 12.00 U TOT 13.00 U ENKEL OM BESTELLINGEN AF TE HALEN.

OPEN VAN 08.00 U TOT 13.00 U

08.00 TOT 13.00 U EN 14.00 U TOT 19.00 U

08.00 TOT 13.00 U EN 14.00 U TOT 19.00 U

08.00 U TOT 13.00 U EN 14.00 U TOT 19.00 U

GESLOTEN

10.00 TOT 14.30 U., DOORLOPEND OPEN

+ AFHALEN VAN BESTELLINGEN OOK MOGELIJK VAN 17.30 TOT 18.30 U

ZATERDAG 1 JANUARI 2022:

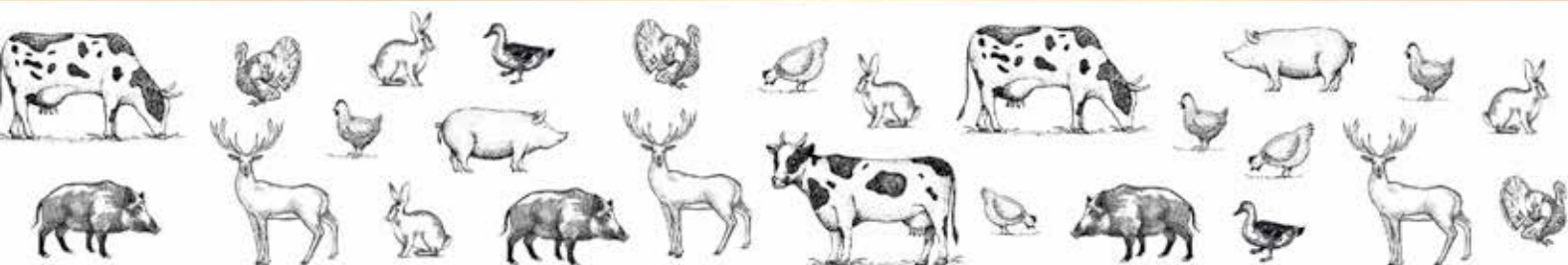
ZONDAG 2 JANUARI 2022:

MAANDAG 3 JANUARI 2022:

OPEN VAN 12.00 TOT 13.00 U ENKEL OM BESTELLINGEN AF TE HALEN.

OPEN VAN 08.00 U TOT 13.00 U

OPEN VAN 08.00 U TOT 13.00 U EN 14.00 U TOT 19.00 U



join us on 