

Lekkere feestideeën



Keurslager Van Damme





Start je feest in stijl

APERERO hapjes

- | | |
|---|------------------|
| › Assortiment lepelhapjes
3 x gerookte zalm & 3 x vitello tonnato | € 21,50 / 6 st. |
| › Assortiment aperitiefglaasjes
3 x garnaalcocktail & 3 x wildpaté | € 21,50 / 6 st. |
| › Ovenhapjes | € 19,80 / 15 st. |
| › Tapasplank (per 3 personen) | € 28,95 / st. |

SOEPEN

- | | |
|----------------------------------|----------------|
| › Tomatenroomsoep | € 4,50 / pers. |
| › Aspergeroomsoep | € 4,50 / pers. |
| › Consommé van eekhoorntjesbrood | € 4,50 / pers. |
| › Roomsoepje van boschampionns | € 4,50 / pers. |
| › Bisque van kreeft | € 9,95 / pers. |
| › Gekookte soepballetjes | € 9,50 / 500 g |
| › Buffetbroodjes | € 0,65 / st. |

VOORGERECHTEN koud

- | | |
|---|-----------------|
| › Vitello tonnato | € 15,25 / pers. |
| › Halve kreeft 'belle vue' met frisse groentjes en heerlijke cocktailsaus | € 27,95 / pers. |
| › Fijnproeversbord van het huis met gerookte zalm, wildpastei en scampi | € 15,25 / pers. |
| › Waaiertje van wildpasteien vergezeld van hun fluwelen sauzen | € 14,30 / pers. |



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



Of laat je verleiden
door een lekker warm
voorgerecht

VOORGERECHTEN warm

- › Gevulde sint-jakobsschelp 'royal' € 14,45 / pers.
Grote sint-jakobsvruchten in een wittewijnsaus met grijze garnalen, gepresenteerd in een natuurschelp
- › Vispannetje € 14,45 / pers.
Een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, visveloutésaus, Emmentaler kaas en fijne groentjes, verfijnd met kervel en zuiderse kruiden
- › Halve kreeft met zeevruchtensausje € 27,95 / pers.
- › Tongrolletjes (3 stuks) in vissaus met grijze garnalen € 17,95 / pers.
- › Scampi (6 stuks) in kreeftensaus € 15,35 / pers.
- › Scampi (6 stuks) in zachte curryroomsaus € 15,35 / pers.
- › Verse kaaskroketten € 3,75 / st.
- › Verse grijze garnalenkroketten € 6,25 / st.
- › Koninginnenhapje € 8,25 / st.

HOOFDGERECHTEN

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

- › Filet pur van hertenkalf 'grand veneur' met appel gevuld met veenbessen € 34,50 / pers.
- › Parelhoenfilet in witte druivensaus en appel gevuld met veenbessen € 28,50 / pers.
- › Ragout van hert in een krachtige rodewijnsaus met winterse groentekrans € 28,95 / pers.
- › Tongrolletjes (4 stuks) in vissaus met grijze garnalen € 26,95 / pers.
- › Hele kreeft met zeevruchtensaus en slaatje € 45,70 / pers.
- › Varkenshaas uit de oven met archiducsaus en winterse groentekrans € 26,95 / 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 !), filet pur van ree, stoofvlees van hert, hertenboutgebraad, verse fazanten, kwartels, patrijzen, parelhoenders, hazenruggen, everzwijnstoofvlees, everzwijnfilet, eendenborsten, verse kalkoenen, kalkoen-gebraad, lamssteaks, lamsbout, lamsfilet, lamsragout, lamskroon, botermalse rosbief, kalfs- en varkensgebraad, ossobuco, chateaubriand, filet pur van rund en kalf, ...

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



Laat je inspireren
door onze feestelijke
gerechten



VERSE GEVULDE KALKOEN specialiteit

Minimum 1 week op voorhand bestellen!

- › Ontbeende en opgevulde kalkoen met een fijne feestelijke vulling, afgewerkt met verse truffel, geparfumeerd met cognac V.S.O.P. € 26,95 / pers.
- › 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 € 32,95 / pers.
- › Wij bieden ook opgevulde kalkoenfilet met dezelfde feestvulling, bereid of om zelf klaar te maken.

KALKOENMENU nieuw

- › Ontbeende en opgevulde kalkoen
- › appelen gevuld met veenbessen
- › verse aardappelkroketten
- › grand veneursaus of appelsiensaus (naar keuze)

Dit volledige pakket kost € 23 per persoon of € 26 per persoon (indien u de kalkoen warm wenst af te halen) en is te bestellen vanaf 6 personen.



onze wijntip

- › Château La Croix Blanche - Lalande de Pomerol (rood)

BUFFETTEN EN SCHOTELS

› Charcuterieschotel

€ 17,95 / 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

€ 18,50 / pers.

Als dessert

€ 14,95 / pers.

Ovenvers notenbrood (460 g)

€ 6,35 / st.

Houthakkersbrood (680 g)

€ 6,95 / st.

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

Onze wijntip: Château de la croix Blanche Lalande de Pomerol

› Verrassingsbroden

€ 2,25 / st.

Zachte minisandwiches belegd met verse salades en charcuterie, afgewerkt met verse groentjes (indien gewenst) vakkundig gepresenteerd op schotels of in een verrassingsbrood (+ € 15,95 supplement/ brood), steeds feestelijk verzorgd!





Klassiekers met net
dat tikkeltje meer

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

Indien gewenst kan deze uitgebreid worden met:

- Gerookte zalm
- Gevulde perzik met tonijn
- Halve kreeft 'belle vue'

Extra buffetbroodjes of mini sandwiches

€ 28,95 / pers.

+ € 4,95 / pers.

+ € 4,95 / pers.

+ € 25,95 / pers.

€ 0,65 / st.



FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Menu 1

€ 49,95 / pers.

- › Roomsoepje van boschampignons
- › Vispannetje
- › Filet pur van jong hertenkalf, appel gevuld met veenbessen en heerlijke grand veneursaus, incl. 5 verse aardappelkroketten

Menu 2

€ 45,95 / pers.

- › Fijnproeversbord van het huis met gerookte zalm, wildpastei en scampi
- › Tomatenroomsoep
- › Parelhoenfilet in witte druivensaus, appeltje met veenbessen, incl. 5 aardappelkroketten



Verras je gasten met een
gastronomisch menu







Sfeer en gezelligheid
aan tafel

FONDUE • GOURMET • GRILL

› Gourmet / steengrill

€ 16,95 / pers.

Feestelijk gegarneerde schotel met mooie magere stukken vlees van de beste kwaliteit, aangevuld met chipolata, mini cordon bleu, hamburger en kwarteleitje met gerookt spek (9 stuks / pers.)

› Fondue

€ 15,50 / pers.

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

APART VERKRIJGBAAR

› Sauzen om op te warmen

€ 7,00 / 250 g

Archiducsaus, peperroomsaus, bearnaisesaus, grand veneursaus, sinaasappelsaus, kreeftensaus, currysaus, bereide veenbessen

› Koude sauzen

€ 4,50 / 250 g

Huisgemaakte mayonaise, cocktailsaus, tartaar, looksaus

› Koud groenteslaatje (portie per persoon)

€ 6,95 / pers.

› Warme groenten

€ 9,95 / pers.

Assortiment voorgedraaide groenten om op te warmen in de oven of in de microgolf: boontjes met gerookt spek, wortelen, spruitjes, witloof en kerstomaat

› Fondueolie

€ 16,50 / fles

› Appel gevuld met veenbessen

€ 4,50 / st.

› Aardappelgratin

€ 15,95 / kg

› Aardappelkroketten

€ 3,50 / 10 st.

WIJNKAART

BUBBELS

- › Champagne de Gromard € 27,50/st
- › Prosecco Astoria superiore D.O.C.G. extra dry € 17,50 / st.
- › Cava Mont Michel brut € 14,75 / st.
- › Cava Cu4tro rosé € 15,50 / st.

WITTE WIJNEN

- › Chablis € 29,95 / st.

deze droge witte wijn wordt geproduceerd rond het dorpje Chablis. De beste wijnen komen van de hellingen waar de grond bestaat uit een mengsel van kalk en klei. Uitstekend bij gerookte zalm, parelhoen, kalfsvlees en kalkoen.

- › La Commanderie de Queyret € 9,95 / st.

droge witte wijn, gemaakt met de sauvignon druif, ideaal bij schaal- en schelpdieren

- › Saint Veran € 19,79 / st.

droge, witte Bougogne, 100 % Chardonnay druif, eerste appellatie sinds 1971

fris en fruitig met pittige toetsen van perzik, peer en amandel, heerlijk bij wit vlees en schaaldieren

RODE WIJNEN

- › Les Fiefs de la Grange € 46,85 / st.

rode Bordeaux, 75% cabernet, 25% merlot. Deze krachtige rode wijn heeft stevige tanines en een lange afdronk. Kan gedronken worden bij rood vlees en stevige kazen

- › La Commanderie de Queyret € 9,95 / st.

rode Bordeaux gemaakt met 60% merlot, 10% cabernet sauvignon en cabernet franc. Te drinken tussen 16 en 18°C. Kan gedronken worden bij rood vlees en kalkoen.

- › Château La Croix Blanche - Lalande de Pomerol € 23,50 / st.

Deze elegante rode wijn wordt gemaakt van 75% merlot en 25% cabernet sauvignon, heerlijk bij wild: hertenkalf, parelhoenfilet, lamsvlees, rundsvlees: côte à l'os, rosbief, filet pur

- › Château de l'Horte € 16,75 / st.

Krachtige rode wijn uit de Corbièrestreek te drinken bij wild, rood vlees en kazen.

ROSÉ WIJNEN

- › Borgobruno Toscane - Italië € 8,95 / st.
- › L'excellence de Saint Laurent (Saint- Chinian, appellation d'origine protégé) - 1,5l € 17,50 / st.
- › Gris de la Dune - 3l € 75,00/st.





DESSERTEN

- › Chocolademousse € 3,00 / st.
- › Appelcrumble spie € 3,50 / st.
- › Normandische appeltaart € 3,50 / st.
Heerlijk om te combineren met een bolletje vanilleroomijs.

Feestelijke
afsluiters



KEURSLAGER VAN DAMME

Vilvoordsesteenweg 400

1850 Grimbergen

Tel. 02 251 44 99

Bestellen kan ook per mail via info@keurslagervandamme.be

Indien u geen bevestigingsmail hebt gekregen na 48 uur, gelieve telefonisch contact op te nemen.

U krijgt voor elke bestelling voor kerst, oudejaar en nieuwjaar een bestelnummer waarmee u uw bestelling kan komen afhalen. Om alles in goede banen te kunnen leiden hebben wij graag alle bestellingen voor 15 december, latere bestellingen kunnen nog tot de voorziene voorraad is toegewezen.

SPECIALE OPENINGSUREN:

Vrijdag 23 december:	09.00u tot 13.00u
Zaterdag 24 december:	10.00u tot 14.00u, doorlopend open + afhalen van bestellingen ook mogelijk van 17.00u tot 18.00u
Zondag 25 december:	open van 12.00u tot 13.00u enkel om bestellingen af te halen.
Maandag 26 december:	open van 08.00u tot 13.00u en 14.00u tot 19.00u
Dinsdag 27 december:	08.00u tot 13.00u en 14.00u tot 19.00u
Woensdag 28 december:	08.00u tot 13.00u en 14.00u tot 19.00u
Donderdag 29 december:	gesloten
Vrijdag 30 december:	09.00u tot 13.00u
Zaterdag 31 december:	10.00u tot 14.00u, doorlopend open + afhalen van bestellingen ook mogelijk van 17.00u tot 18.00u
Zondag 1 januari 2023:	open van 12.00u tot 13.00u enkel om bestellingen af te halen.
Maandag 2 januari 2023:	open van 08.00u tot 13.00u en 14.00u tot 19.00u

Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.

De foto's in deze folder zijn enkel ter illustratie en geen weergave van de gerechten die bij ons verkrijgbaar zijn.

