

Lekkere feestideeën

Keurslager Van Damme

Grimbergen

02/251.44.99



Start je feest in stijl



APERERO hapjes

› Assortiment lepelhapjes:

- › gerookte zalm € 3,60 / st.
- › vitello tonnato € 3,60 / st.

› Assortiment aperitiefglaasjes:

- › Garnaalcocktail € 3,60 / st.
- › wildpaté € 3,60 / st.
- › Ovenhapjes € 22,75 / 15 st.
(assortiment gevulde bladerdeeghapjes om op te warmen in de oven)
- › Tapasplank € 11,00 / pers.
mooi gepresenteerde fingerfoodhapjes
om gezellig van te genieten, te bestellen vanaf 2 personen

SOEPEN

- | | |
|----------------------------------|----------------|
| › Tomatenroomsoep | € 5,00 / pers. |
| › Consommé van eekhoorntjesbrood | € 5,00 / pers. |
| › Roomsoepje van boschampionns | € 5,00 / pers. |
| › Aspergesoep | € 5,00 / pers. |
| › Bisque van kreeft | € 9,95 / pers. |
| › Gekookte soepballetjes | € 9,50 / 500 g |
| › Buffetbroodjes | € 0,65 / st. |



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons assortiment



VOORGERECHTEN koud

- › Vitello tonnato € 15,25 / 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.
- › Mooie halve kreeft 'Belle vue' met frisse groenten en verse cocktailsaus € 41,85 / pers.

VOORGERECHTEN warm

- › Gevulde sint-jakobsschelp 'royal' grote sint-jakobsvruchten in een wittewijnsaus met grijze garnalen, gepresenteerd in een natuurschelp € 14,45 / pers.
- › Vispannetje een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, vis-velouté-saus, emmentaler kaas en fijne groentjes, verfynd met kervel en zuiderse kruiden € 14,45 / pers.
- › Mooie halve kreeft met kreeftensaus en grijze garnalen € 38,95 / 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.

FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1

€ 49,95 / pers.

- › Roomsoepje van boschampignons
- › Vispannetje
- › Filet pur van jong hertenkalf,
- › halve appel gevuld met veenbessen, witloof en spekboontjes en heerlijke grand veneur saus incl. 5 verse aardappelkroketten of aardappelgratin

Feestmenu 2

€ 45,95 / pers.

- › Fijnproeversbord van het huis met gerookte zalm, wildpastei en scampi
- › Tomatenroomsoep
- › Parelhoenfilet in witte druivensaus,
- › appel met veenbessen en 5 aardappelkroketten of aardappelgratin



Verras je gasten met een
gastronomisch menu



HOOFDGERECHTEN

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

- › Filet pur van hertenkalf 'grand veneur' halve appel gevuld met veenbessen, witloof en spekboontjes, grand-veneursaus € 34,50/ pers.
- › Parelhoenfilet in witte druivensaus en appel gevuld met veenbessen € 28,50 / pers.
- › Ragout van hert in een krachtige rodewijnsaus met warme groenten € 29,95 / pers.
- › Geflambeerde reefiletpur met balsamico-tijmsaus en warme groentekrans € 43,95 / pers.
- › Mooie hele kreeft met kreeftensaus, grijze garnalen en koude groentensalade € 66,50 / pers.
- › Tongrolletjes (4 stuks) in vissaus met grijze garnalen € 26,95 / pers.
- › Varkenshaas uit de oven met archiducsaus, witloof en spekboontjes € 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 !), reefilet pur, stoofvlees van hert, hertenboutgebraad, eendenborstfilet, verse kalkoenen, kalkoengebraad, lamskroon, botermalse rosbeef, kalfs- en varkensgebraad, ossobucco, chateaubriand, filet pur van rund en kalf, ...

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

Verse gevulde kalkoen - SPECIALITEIT - € 28,95 / 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 13u00

om thuis gewoon warm te houden tot u hem nodig heeft € 34,95 / kg

Wij bieden ook opgevulde kalkoenfilet met dezelfde feestvulling, bereid of om zelf klaar te maken.

TOPPER: kalkoenmenu (vanaf 6 personen)

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

Dit volledige pakket kost € 24,75 per persoon of € 28,75 per persoon (kalkoen warm afhalen).

- › 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 13u00
om thuis gewoon warm te houden tot u hem nodig heeft





FONDUE • GOURMET • GRILL

- › Gourmet / steengrill € 16,95 / pers.
feestelijk gegaarde schotel met 5 mooie magere stukken vlees van de beste kwaliteit, aangevuld met chipolata, minicordon 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 fondue-olie



APART VERKRIJGBAAR

- › Sauzen om op te warmen € 7 / 250g
archiducsaus, peperroomsaus, bearnaisesaus, grand veneursaus, sinaasappelsaus, kreeftensaus, currysaus, bereide veenbessen
- › Koude sausen € 4,50 / 250g
huisgemaakte mayonaise, cocktailsaus, tartaar, looksaus
- › Koud groenteslaatje (porties per persoon) € 6,95 / pers.
- › Warme groenten om op te warmen in de oven of in de microgolf € 9,95 / pers.
- › Fondue-olie € 15,95 / fles
- › Appel gevuld met veenbessen € 4,50 / st.
- › Aardappelgratin € 15,95 / kg
- › Aardappelkroketten € 4,50 / 10 st.



BUFFETTEN EN SCHOTELS

- › **Charcuterieschotel** € 17,95 / 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

€ 18,50 / pers.

Als dessert

€ 14,95 / pers.

- › **Ovenvers notenbrood (400 g)** € 8,50 / st.

- › **Houthakkersbrood (700 g)** € 7,95 / st.

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

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

- › **Verrassingsbroden** € 2,45 / 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!

- › **Feestbuffet** € 28,95 / pers.

* tomaat gevuld met grijze noordzeegarnalen,

* parmaham met meloen,

* gevulde perzik met tonijn

* vers gestoomde Noorse zalmfilet 'belle vue',

pastasalade, verse groenten, cocktail- en

tartaarsaus en ovenverse broodjes (3 stuks / pers.)

- › Indien gewenst kan deze uitgebreid worden met gerookte zalm + € 5,95 / pers.

- › Halve kreeft + € 32,00 / pers.

- › kippenboutje + € 3,95 / pers.

- › Extra buffetbroodjes of mini sandwiches € 0,65 / st.

DESSERTEN

- › Chocodemousse € 3,50 / st.
- › Appelcrumble spie € 3,50 / st.
- › Normandische appeltaart € 3,50 / st.
(heerlijk om te combineren met een bolletje vanilleroomijs)
- › Kerstbûche per persoon € 5,00 / st.
*boterroom (mokka)
*slagroom
- › Tarte maison met vanillepudding,
slagroom en krieken € 5,00 / st.



Feestelijke
afsluiters



INFO

Bestellen kan ook via de website graag ten laatste een week op voorhand:

www.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.

SPECIALE OPENINGSUREN

Vrijdag 22 december: 08u30 tot 13u00 en 14u00 tot 18u00

Zaterdag 23 december: open van 09u00 tot 13u00

Zondag 24 december: 10u00 tot 14u00, doorlopend open
+ afhalen van bestellingen ook mogelijk van 17u00 u tot 18u00

Maandag 25 december: open van 12u00 tot 13u00 enkel om bestellingen af te halen.

Dinsdag, 26 december: open van 09u00 tot 13u00 en 14u00 tot 19u00

Woensdag 27 december: 08u00 tot 13u00 en 14u00 tot 19u00

Donderdag 28 december: gesloten

Vrijdag 29 december: 08u30 tot 13u00 en 14u00 tot 18u00

Zaterdag, 30 december: open van 9u00 tot 13u00

Zondag, 31 december: 10u00 tot 14u00, doorlopend open

+ afhalen van bestellingen ook mogelijk van 17u00 tot 18u00

Maandag, 1 januari 2024: open van 12u00 tot 13u00 enkel om bestellingen af te halen.

Dinsdag, 2 januari 2024: open van 09u00 tot 13u00 en 14u00 tot 19u00

Woensdag 3 januari 2024: 08u00 tot 13u00 en 14u00 tot 19u00

(vanaf hier gelden terug onze normale openingsuren)

KEURSLAGER VAN DAMME

Vilvoordsesteenweg 400

1850 Grimbergen

Tel. 02 251 44 99

Volg ons op Facebook/Instagram!

www.keurslagervandamme.be

OPENINGSUREN:

(OPGELET: tussen 22/12 en 3/11 zijn er speciale openingsuren zie vorige pagina)

Maandag: 08u00 - 13.00 u. en 14.00 - 19.00 u.

Dinsdag 08u00 - 13.00 u. en 14.00 - 19.00 u.

Woensdag 08u00 - 13.00 u. en 14.00 - 19.00 u.

Donderdag: sluitingsdag

Vrijdag: 08u30 - 13u00 en 14u00 - 19u00

Zaterdag 08u00 - 19u00 doorlopend

Zondag 08u00 - 13u00

Prijzen onder voorbehoud

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

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

