



PAELLA AAN HUIS vanaf 10 pers.

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

Onze paella's worden artisaan bereid en heerlijk gekruid volgens de vakkundigheid van de chef!

- > garnalen, > worstjes,
- > calamares, > chorizo,
- > mosselen, > paprika
- > kip, > rijst

- > vanaf 10 personen € 24,50 / pers.
- > vanaf 50 personen € 23,50 / pers.
- > vanaf 100 personen € 22,00 / pers.
- > servicekost €210 (excl. btw)

GOURMET / STEENGRILL € 16,95 / PERS

Feestelijk gegaardeerde schotel met mooie magere stukken vlees van de beste kwaliteit,

- 10 stuks / pers.
- > chipolata
- > minicordon bleu
- > hamburger
- > ...

CHARCUTERIESCHOTEL

€ 17,95 / PERS

feestelijk gegaardeerde schotel voorzien van een ruim assortiment

- > verse fijne vleeswaren
- > huisgemaakte salades
- > préparé
- > een stukje heerlijke paté

NAGERECHTEN

- > Geflambeerde ananas met Calvados en Italiaans vanillerooms (enkel verkrijgbaar bij formules aan huis) € 12,50 / pers.
- > dessertenbuffet aan (enkel verkrijgbaar bij formules aan huis) €12,50/pers.
- > Chocolademousse € 3,50 / st.
- > Appelcrumble spie € 3,50 / st.
- > Normandische appeltaart € 3,50 / st. (heerlijk om te combineren met een bolletje vanillerooms)

HAMBURGER/ 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 (2 stuks naar keuze) € 12,00 / pers.
- > premium aan à volonté gedurende 2 uren € 15,00 / pers.
- > servicekost (excl. btw) € 180,00

FONDUE

€ 15,50 / PERS

Zeer magere en sappige blokjes

- > blokjes rundvlees,
- > kalfsvlees,
- > varkensfilet pur
- > kalkoenfilet
- > assortiment lekker sappige fondueballietjes

die u laat pruttelen in hete fondue-olie

KAAS

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) € 8,50 / st.
- > houthakkersbrood (680 g) € 7,95 / st.
- > baguetten wit, 27 cm € 1,20 / st.
- > baguetten meergranen, 27 cm € 1,60 / st.

VERHUUR MATERIAAL INCL. AFWAS

- > borden € 0,40 / st.
- > messen € 0,40 / st.
- > vorken € 0,40 / st.
- > glazen € 0,40 / st.
- > tafels € 2,50 / st.
- > stoelen € 1,00 / st.
- > Receptietafels (statafels) + tafelrok € 24,00
- > huur tenten € 95,00 / st. (inclusief het opstellen en demontage)
- > Verplaatsingskost € 35,00 brengen/halen materiaal (excl. btw)

Portobello Caprese

Lekker, eenvoudig en veggie!

Ingrediënten

- 4 portobello's
- 100 g mozzarella
- 16 zongedroogde tomaatjes
- verse basilicum
- versgemalen zwarte peper
- grof zeezout

Bereiding

1. Snij de mozzarella en de zongedroogde tomaatjes in blokjes. Meng beide en breng op smaak met zout en peper. Vul de portobello's met het mengsel.
2. Grill de portobello's indirect, 10 à 15 min. tot de mozzarella gesmolten is, in een barbecue met deksel of in een voorverwarde oven van 180°C.
3. Bestrooi met fijngeheden basilicum en serveer.



Keurslager Van Damme

Vilvoordesteeweg 400
1850 Grimbergen

Tel. 02/251.44.99
Info@keurslagervandamme.be
www.keurslagervandamme.be

Volg ons ook via Instagram en Facebook!

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
 Zondag: 8:00-13:00
 Feestdagen: 8:00 - 13:00

Verlof:
Wij blijven de hele zomer open.



BBQ RECEPTEN:



ZOMERfeesten

BBQ 2024

Gezellige tuinfeesten

Communie- of lentefeestje, moederdag of vaderdag, tuinfeestje, bbq-feestje... niets is leuker dan feesten! Samen met vrienden en familie genieten van een heerlijk stukje vlees op de bbq, een verzorgd buffet of fingerfood, bij je Keurslager kan je altijd terecht.

APERITIEFHAPJES

- > koude hapjes: lepelhapjes, gevulde glaasjes € 3,60 / st.
- > tapasplank als aperitief (antipasti) op schotel € 11,00 / pers.
- > apéritiefbordje vanaf 4 personen: Blokjes kaas, blokjes salami en blokjes kop met mosterd € 6,95 / pers.
- > ovenhapjes € 1,65 / st.
- > assortiment rauwe groentjes met dipsausje vanaf 4 pers. € 7,50 / pers.
- > belegde toastjes met diverse salades € 1,00 / st.



ZOMERBUFFET € 28,95 / PERS.

- > tomaat-mozzarella met groene pestodressing en rucola
- > 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 (+ € 4,95 / pers.),
- > gevulde perzik met tonijn (+ € 4,95 / pers.),
- > komkommerbootjes met krab (+ € 4,95 / pers.),
- > vitello tonato (+ € 6,95 / pers.),
- > tomaat-garnaal (+ € 13,95),
- > pastrami (+ € 3,50 / pers.)
- > halve kreeft 'en belle vue' (+ € 32,00/ pers enkel per 2 personen te bestellen)
- > Extra buffetbroodjes of mini-sandwiches € 0,65 / st.

ITALIAANS BUFFET € 28,50 / PERS.

- > klassieke rundercarpaccio
- > pastrami
- > vitello tonato
- > carpaccio van kip
- > zacht gerookte zalm met vers gesnipperde ajuintjes
- > tomaat-mozzarella
- > parma/meloen
- > 2 pastasalades
- > sausjes
- > broodjes

VERRASSINGSBROOD € 2,45 / MINI - SANDWICH

- > Op schotels of in groot brood (suppl. € 15,95 / brood)

steeds feestelijk verzorgd!

- > Open belegde mini-sandwiches op schotels € 2,45 / st.

steeds verzorgd gepresenteerd op schotel.

Recepties: vraag vrijblijvend alle info in de winkel!



Hoever vles per persoon op de BBQ?

Bij de BBQ speelt vles de hoofdrol. Er wordt ongeveer 400 gram vles per persoon gegeten, dit zijn 3 à 5 stukken vles. Wil je vermijden dat je tekort komt, koop dan wat extra vles dat ook in de pan bereid kan worden. Bewaar dat extra vles in de koelkast. Als er wat overblijft, vries je het in voor een andere maaltijd.



BBQ ASSORTIMENT

RUNDSVLEES

- › gekruide steak
- › côte à l'os
- › entrecote
- › texassteak
- › rundbrochette
- › dunne lende

Opgelet

› *Gemarineerde Belgische Wagyu (enkel op bestelling, min. 2 dagen op voorhand)*

VARKENSVLEES

- › barbecueworst
- › witte pensen
- › chipolata
- › merguez
- › panama-worst
- › ribbetjes
- › luikse pensen
- › grillkotelet
- › varkensbrochette
- › souvlaki
- › zwarte pensen
- › venetiaanse spekreepjes

LAM

- › merguez
- › lamsbrochettes
- › lamskroon
- › lamskoteletten

GEVOGELTE

- › gemarineerde kipfilet
- › kippenchipolata
- › kippensouvlaki
- › kippensaté
- › kalkoenhaasjes
- › (voorgegaarde) kippenboutjes
- › hawaïaanse kippenbrochette

VEGAN

- › vegan burgers
- › vegan witte pens
- › vegan balletjesbrochetten
- › groentebrochetten

VIS

- › zalmpapillot met béarnaise en verse asperges
- › gemarineerde scampibrochette (look of pikant)

ONZE SPECIALITEIT: WIJ VERZORGEN UW BBQ AAN HUIS

BBQ MENU FORMULE € 39,50 / PERS

€ 19,00 / kind 8 tot 12 jaar,
€ 8,50 / kind 4 tot 7 jaar,
€ 2,50 / kind tot 3 jaar

- › ruim assortiment vles à volonté, zalm en scampi
- › uitgebreide saladbar (incl. aardappel- en pastasalade)
- › assortiment sausjes
- › aardappelen in de schil
- › vers gebakken broodjes
- › servicekost €210 (excl. btw)
- › vanaf 15 personen

Wij brengen zelf onze barbecue en de nodige koeling mee!

* servicekosten € 210 (excl. btw)

BBQ FORMULE 2 € 29,50 / PERS

3 stukken vles per pers.

Kinderen € 17,00 met 2 stukken vles / kind

- › Grimbergse burgers,
- › worsten,
- › kip
- › côte à l'os,
- › saladbar,
- › sausjes,
- › broodjes en aardappelen in de schil

Beide formules kunnen niet gecombineerd worden

* servicekosten € 210 (excl. btw)
* vanaf 25 personen

PAKKETTEN OM AF TE IN DE WINKEL

PAKKET 1

€ 13,70 / pers.

- › barbecueworst
- › merguez
- › gemarineerde kipfilet
- › rundbrochette

PAKKET 2

€ 16,30 / pers.

- › kalkoenhaasje
- › gekruide steak
- › grillkotelet
- › voorgegaarde kippenbout

PAKKET 3

€ 17,50 / pers.

- › merguezworst
- › rundbrochette
- › lamssteak
- › hawaïaanse kippenbrochette

PAKKET 4

€ 24,60 / pers.

- › chipolata
- › lamssteak
- › kippensaté
- › Texassteak
- › ribbeke van de chef

DEGUSTATIEBARBECUE

€ 24,50 / 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 GROENTJES

€ 6,95 / pers.

› Assortiment verse rauwkostgroentjes, natuur, gepresenteerd op schotels:

sla, tomaat, komkommer, geraspte worteltjes, tuinkers, preischeuten, radijsjes, witte kool (de samenstelling kan variëren)

SALADBAR

€ 13,90 / 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.

KOUDE SAUZEN

€ 4,50 / potje 250 gr

- › cocktail
- › tartaar
- › looksaus
- › andalouse
- › verse mayonaise van het huis
- › hot shot (extra pikant)

WARME SAUZEN

€ 7,00 / potje 250 gr

- › barbecue,
- › béarnaise,
- › pepersaus,
- › Provençale saus,
- › currysaus,
- › zoetzure saus

Chimichurri

Chimichurri is een saus die in de Argentijnse en Uruguayaanse keuken wordt gebruikt bij gegrild vles.

Een uitstekende begeleider dus van een stukje vles bereid op de BBQ.

Ingrediënten

- 100 ml olijfolie
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 1 bosje fijngehakte peterselie
- 4 teentjes look, fijngehakt of geperst
- 1 eetlepel fijngehakte rode peper
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel grof zeezout
- ½ theelepel vers gemalen zwarte peper

Bereiding

1. Meng alle ingrediënten in een kom. Laat het minimum 2 uur staan om alle smaken in de olie vrij te laten komen.
2. Bestrijk je vles tijdens het grillen of barbecueën. Voeg ook een paar eetlepels toe over je vles voor het opdienen.
3. Chimichurri kan 24 uur in de koelkast worden bewaard.

