

Lekkere feestideeën
Keurslager Van Damme



Apero

ASSORTIMENT LEPELHAPJES:

Gerookte zalm

€ 3,60 / st.

Vitello tonnato

€ 3,60 / st.

ASSORTIMENT APERITIEFSCHAALTJES

Garnaalcocktail

€ 3,60 / st.

Wildpaté

€ 3,60 / st.

Portie koude aperitiefglaasjes, 6 stuks

€ 23,50 / portie

hartige mix in glas 1x tomaat-pesto, 1x geitenkaas-paprika, 1x zalm-dille, 1x kwark-dille-zalm, 1x kikkererwt-munt-tandoori, 1x tzatziki-guacamole

Portie ovenhapjes, 15 stuks

€ 23,95 / portie

(assortiment gevulde bladerdeeghapjes om op te warmen in de oven)

Portie mini-cheeseburgers, 10 stuks

€ 18,20 / portie

Portie mini Bali-cocktailsaté's, 15 stuks (kip)

€ 12,00 / portie

met pittige dipsaus

Portie minipizza's Margherita, 15 stuks

€ 12,50 / portie

Tapasplank

€ 12,00 / pers.

geniet van deze mooi gepresenteerde fingerfoodhapjes om gezellig te delen, te bestellen vanaf 2 personen

- grissini met Serranoham, Mexicaanse balletjes, kaasblokjes, olijven, humus met dipkoekjes, kippenhapjes, chorizo en panchetta

Portie tapas apero om op te warmen, 12 stuks

€ 18,95 / portie

artisanale aperitiefhapjes in een houten ringetje. 4 soorten:

3 x feta tomaat, 3 x geitenkaas met olijven, 3 x risotto 3 kazen en 3 x tartiflette reblochon



Soepen

Tomatenroomsoep

€ 5,50 / pers.

Consommé van eekhoortjesbrood

€ 5,50 / pers.

Roomsoepje van boschampignons

€ 5,50 / pers.

Bisque van kreeft

€ 11,00 / pers.

Gekookte soepballetjes

€ 9,95 / 500 g

Buffetbroodjes

€ 0,70 / st.



Voorgerecht *koud*

- Vitello tonnato** € 15,25 / pers.
traag gegaard mager kalfsvlees met een heerlijke saus op basis van tonijn, afgewerkt met rucola en zongedroogde tomaat
- Fijnproeversbord van het huis** € 15,25 / pers.
met gerookte zalm, wildpastei en scampi
- Waaiertje van wildpasteien** € 14,95 / pers.
vergezeld van hun fluwelen sauzen
- Mooie halve kreeft 'en belle vue'** € 41,85 / pers.
met frisse groenten en verse cocktailsaus



Voorgerecht *warm*

- Zalmgratin Florentine** € 12,90 / pers.
gestoomde zalm met spinazie, afgewerkt met spekjes en een heerlijke bechamelsaus
- Gevulde sint-jakobsschelp 'royal'** € 14,45 / pers.
Sappige sint-jakobsvruchten in een hemelse wittewijnsaus, afgewerkt met grijze garnalen, gepresenteerd in een natuurschelp
- Vispannetje** € 13,95 / pers.
een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, vis-velouté-saus, Emmentaler kaas en fijne groentjes, verfynd met kervel en zuiderse kruiden
- Tongrolletjes (3 stuks)** € 17,95 / pers.
in vissaus met grijze garnalen
- Mooie halve kreeft** € 38,95 / pers.
met kreeftensaus en grijze garnalen
- Scampi (6 stuks) in kreeftensaus** € 16,70 / pers.
- Scampi (6 stuks) in zachte curryroomsaus** € 16,70 / pers.
- Verse kaaskroketter** € 4,20 / st.
- Verse grijze garnalenkroketter** € 7,95 / st.
- Koninginnenhapje** € 8,25 / st.



Hoofdgerechten

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

Filet pur van hertenkalf 'grand veneur' € 39,50 / pers.

halve appel gevuld met veenbessen, witloof en spekboontjes, grand-veneursaus

Parelhoenfilet in witte druivensaus € 32,75 / pers.

en appel gevuld met veenbessen

Ragout van hert € 34,95 / pers.

in een krachtige rodewijnsaus met witloof, spekboontjes en wortel

Mooie hele kreeft € 66,50 / pers.

met kreeftensaus, frisse groenten en grijze garnalen

Tongrolletjes (4 stuks) € 27,95 / pers.

in vissaus met grijze garnalen

Varkenshaas uit de oven € 28,95 / pers.

met archiducsaus, witloof, spekboontjes en wortel



Vers vlees, wild en 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, everzwijnfilet, eendenborstfilet, verse kalkoenen, kalkoengebraad, lamskroon, botermalse rosbief, kalfs- en varkensgebraad, ossobucco, chateaubriand, varkenshaas, filet pur van rund en kalf, ...

VERS WILD MINSTENS 1 WEEK OP VOORHAND BESTELLEN A.U.B.



Kalkoen

min. 1 week op voorhand bestellen

Vers gevulde kalkoen - specialiteit-

ontbeende en opgevulde kalkoen met een fijne feestelijke vulling, afgewerkt met mandarijntjes en verse truffel, geparfumeerd met cognac V.S.O.P.

€ 115,00 / st. (6 tot 9 personen)

€ 165,00 / st. (9 tot 12 personen)

U kan deze ook bereid en warm komen afhalen op

24/12 en 31/12 tussen 17.00 - 18.00 u

en op 25/12 en 1/1 tussen 12u30 en 13u00

om thuis gewoon warm te houden tot u hem nodig heeft

€ 137,00 / st. (6 tot 9 personen)

€ 195,00 / st. (9 tot 12 personen)

Wij bieden ook opgevulde kalkoenfilet met dezelfde feestvulling,

Om zelf klaar te maken.

€ 37,00 / st. (2 tot 4 personen)

€ 55,00 /st. (4 tot 6 personen)

U kan deze ook bereid en warm komen afhalen op

24/12 en 31/12 tussen 17.00 - 18.00 u

en op 25/12 en 1/1 tussen 12u30 en 13u00

om thuis gewoon warm te houden tot u hem nodig heeft

€ 42,00 / st. (2 tot 4 personen)

€ 65,00 /st. (4 tot 6 personen)

TOPPER: Kalkoenmenu

vanaf 6 personen

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

DIT VOLLEDIGE PAKKET KOST € 27,50 PER PERSOON

OF

€ 32,50 PER PERSOON (KALKOEN WARM AFHALEN).

optie aardappelgratin

+ € 2,70 / pers.



Buffetten & 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

Zachte mini sandwiches belegd

€ 2,75 / st.

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

€ 34,95 / pers.

*tomaat gevuld met verse, grijze noordzeegarnalen,

*parmaham, dubbel gekroond en minstens 18 maand gedroogd met zoete meloen,

*gevulde perzik met tonijn

*vers gestoomde Noorse zalmfilet 'belle vue', aardappelsalade, verse groenten, cocktail- en tartaarsaus en ovenverse broodjes (3 stuks / pers.)

Indien gewenst kan deze uitgebreid worden met

gerookte zalm, vers gesnipperde ajuin en mierikswortelsaus + € 7,95 / pers.

Halve kreeft

+ € 32,00 / pers

kippenboutje

+ € 3,95 / pers.

Extra buffetbroodjes of mini sandwiches

+ € 0,70 / st.



presentatie en inhoud is anders dan op de foto



presentatie en inhoud is anders dan op de foto

Gezellig tafelen

Gourmet / steengrill

€ 18,50 / 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.)

portie raclettekaas

€ 7,50 / pers.

Wildgourmet 'special'

€ 27,95 / pers.

met reefiletpur, hertenkalffiletpur, eendenfilet met truffel, parelhoenfilet en everzwijnfilet met foie gras

Fondue

€ 16,95 / 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

€ 7,50 / 250 g

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

Koude sausen

€ 4,95 / 250 g

huismgemaakte mayonaise, cocktailsaus, tartaar, looksaus

Koud groenteslaatje (porties per persoon)

€ 6,95 / pers.

Portie groenten om op te warmen

€ 9,95 / pers.

(witloof, spekboontjes, wortel)

Fondue-olie

€ 15,95 / fles

Appel gevuld met veenbessen

€ 4,70 / st.

Portie aardappelgratin

€ 4,95 / pers.

Aardappelkroketten

€ 4,50 / 10 st.

Portie aardappelpuree

€ 3,50 / pers.

Grill
Fondue
Gourmet





Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1 | € 53,50 / pers.

Roomsoepje van boschampionns

~

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 | € 48,70 / pers.

Fijnproeversbord van het huis met gerookte zalm,
wildpastei en scampi

~

Tomatenroomsoep

~

Parelhoenfilet in witte druivensaus, appel met veenbessen
en 5 aardappelkroketten of aardappelgratin

Onze wijntip van het jaar aan slechts
Lozco chardonnay (wit)
Lazco Merlot (rood)

€ 7,99 / fles!

afkomstig uit Bulgarije.



Feestelijke afsluiters

Chocolademousse	€ 3,50 / st.
Appelcrumble spie	€ 3,50 / st.
Normandische appeltaart <i>(heerlijk om te combineren met een bolletje vanilleroomijs)</i>	€ 3,50 / st.
Kerstbûche per persoon boterroom (mokka)	€ 5,70 / st.
Kerstbûche per persoon met slagroom	€ 5,70 / st.
Tarte maison met vanillepudding, slagroom en krieen	€ 5,70 / st.



Bestellen kan bij voorkeur online via
<https://www.keurslagervandamme.be> of
rechtstreeks via deze QR code:



Bestellen kan ook per mail graag voor 16 december:
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.

Bestellen kan ook nog steeds in de winkel.

Wij wensen u alvast een
zalig kerstfeest en een voorspoedig 2025!

Keurslager Van Damme



Keurslager *Van Damme*

Vilvoordsesteenweg 400
1850 Grimbergen
Tel. 02 251 44 99
info@keurslagervandamme.be
www.keurslagervandamme.be



volg ons op  &  & 

OPENINGSUREN:

Maandag, dinsdag en woensdag: 8.00 - 13.00 u. en 14.00 - 19.00 u.

Vrijdag: 8.30 - 13.00 en 14.00 - 19.00

Zaterdag: 8.00 - 19.00 u. doorlopend

Zondag: 8.00 - 13.00 u

Donderdag: sluitingsdag

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 23 december:	open van 9.00 u tot 13.00 u
Dinsdag 24 december:	10.00 u tot 14.00 u, doorlopend open + afhalen van bestellingen ook mogelijk van 17.00 u tot 18.00 u.
Woensdag 25 december:	open van 12.00 u tot 13.00 u enkel om bestellingen af te halen
Donderdag 26 december:	sluitingsdag
Vrijdag 27 december:	8.30 tot 13.00 u en 14.00 u tot 19.00 u
Zaterdag 28 december:	8.00 - 19.00 u. doorlopend
Zondag 29 december:	8.00 tot 13.00 u
Maandag 30 december:	open van 9.00 u tot 13.00 u
Dinsdag 31 december:	10.00 tot 14.00 u., doorlopend open + afhalen van bestellingen ook mogelijk van 17.00 tot 18.00 u
Woensdag 1 januari 2025:	open van 12.00 tot 13.00 u enkel om bestellingen af te halen.
Donderdag 2 januari 2025:	sluitingsdag
Vrijdag 3 januari 2025:	08.30 tot 13.00 u en 14.00 u tot 19.00 u (vanaf hier gelden terug onze normale openingsuren)