

Lekkere feestideeën

Keurslager Van Damme - Grimbergen

02 / 251 44 99



Apero

Assortiment lepelhapjes

Gerookte zalm € 3,60 / st.

Vitello tonnato € 3,60 / st.

Assortiment aperitiefglaasjes:

Garnaalcocktail € 3,60 / st.

Wildpaté € 3,60 / st.

Ovenhapjes € 23,95/ 15 st.

assortiment gevulde bladerdeeghapjes om op te warmen in de oven

Portie mini Bali-cocktailsaté's 15 st. (kip) € 12,50 / portie

met pittige dipsaus

Portie minipizza's Marghuerita 15 st. € 13,50 / portie

Tapasplank € 12,70 / pers.

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



Soepen

Tomatenroomsoep	€ 6,00 / pers.
Consommé van eekhoorntjesbrood	€ 6,00 / pers.
Roomsoepje van boschampionns	€ 6,00 / pers.
Bisque van kreeft	€ 11,00 / pers.
Gekookte soepballetjes	€ 9,95 / 500 g
Buffetbroodjes	€ 0,75 / st.



Voorgerechten

koud

Vitello tonnato	€ 15,30 / pers.
Fijnproeversbord van het huis met gerookte zalm, wildpastei en scampi	€ 16,70 / pers.
Waaiertje van wildpasteien vergezeld van hun fluwelen sauzen	€ 14,95 / pers.
Mooie halve kreeft 'en belle vue' met frisse groenten en verse cocktailsaus	€ 41,85 / pers.



Voorgerechten

warm

Gevulde sint-jakobsschelp 'royal'

sappige sint-jakobsvruchten in een hemelse wittewijnsaus, afgewerkt met grijze garnalen, gepresteneerd in een natuurschelp

€ 14,70 / pers.

Vispannetje

een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, vis-velouté-saus, Emmentaler kaas en fijne groentjes, verfijnd met kervel en zuiderse kruiden

€ 14,70 / pers.

Tongrolletjes (3 stuks) in vissaus met grijze garnalen

€ 17,95 / pers.

Scampi (6 stuks) in kreeftensaus

€ 16,70 / pers.

Scampi (6 stuks) in zachte curryroomsaus

€ 16,70 / pers.

Mooie halve kreeft met kreeftensaus en grijze garnalen

€ 39,90 / pers.

Verse kaaskroketten

€ 4,20 / st.

Verse grijze garnalenkroketten

€ 7,95 / st.

Koninginnenhapje

€ 8,50 / st.



Hoofdgerechten

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

Reefiletpur € 42,70 / pers.

*in rode portosaus, halve appel gevuld met veenbessen,
witloof en spekboontjes*

Filet pur van hertenkalf 'grand veneur' € 39,80 / pers.

halve appel gevuld met veenbessen, witloof en spekboontjes

Parelhoenfilet € 33,70 / pers.

in witte druivensaus en appel gevuld met veenbessen

Wildragoût € 36,20 / pers.

(hert-everzwijn-ree) in een krachtige rodewijnsaus met warme groenten

Mooie hele kreeft € 69,20 / pers.

met kreeftensaus, grijze garnalen en koude groentengarnituur

Tongrolletjes (4 stuks) € 28,50 / pers.

in vissaus met grijze garnalen

Eendenborstfilet € 29,70 / pers.

in fruitige appelsiensaus, appel met veenbessen





Vers vlees, wil 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 ree,
 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.

Verse kalkoen – specialiteit–

- 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.

6 tot 8 pers. € 115,00 / st.

9 tot 12 pers. € 175,00 / st.

U kan deze ook bereid en warm komen afhalen op

24/12 en 31/12 tussen 17u00 – 18u00.

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

om thuis gewoon warm te houden tot u hem nodig heeft.

6 tot 8 pers. € 140,00 / st.

9 tot 12 pers. € 200,00 / st.

Wij bieden ook opgevulde kalkoenfilet met dezelfde feestvulling.

om zelf klaar te maken

Vers gevulde kalkoenfilet rauw 2 à 3 personen € 37,90 / st.

Vers gevulde kalkoenfilet rauw 4 à 5 personen € 55,40 / st.

Om thuis gewoon warm te houden tot u hem nodig heeft

Bereide en warme gevulde kalkoenfilet 2 à 3 personen € 42,90 / st.

Bereide en warme gevulde kalkoenfilet 4 à 5 personen € 65,40 / st.

U kan deze ook bereid en warm komen afhalen op

24/12 en 31/12 tussen 17u00 en 18u00

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



Nieuw! Kalkoenmenu

vanaf 6 pers.

Ontbeende en opgevulde kalkoen
Appelen, gevuld met veenbessen
Verse aardappelkroketten of aardappelgratin
Grand veneursaus of appelsiensaus naar keuze

Dit volledige pakket kost
Of kalkoen warm afhalen

€ 29,50 per pers.
€ 32,50 per pers.

Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1 / €54,20 / 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 / € 49,70 / pers.

Fijnproeversbord van het huis met gerookte zalm,
wildpastei en scampi

~

Tomatenroomsoep

~

Parelhoenfilet in witte druivensaus
appel met veenbessen en

5 aardappelkroketten of aardappelgratin





Gezellig tafelen

Gourmet / steengrill € 19,50 / pers.

Feestelijk gegarneerde schotel met 5 mooie, magere stukken vlees van topkwaliteit, aangevuld met chipolata, cordon bleu, hamburger en kwarteleitje met gerookt spek (= 9 stuks / pers.)

Wildgourmet 'special' € 28,95 / pers.

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

Fondue € 18,70 / 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

Culinaire sauzen om op te warmen: € 8,70 / 250 g

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

Koude sauzen: € 5,90 / 250 g

huisgemaakte mayonaise, cocktailsaus, tartaar, looksaus

Koud groenteslaatje (porties per pers.) € 6,95 / pers.

Portie groenten om op te warmen € 9,95 / pers.

witloof, spekboontjes, wortel

Fondue-olie € 15,95 / fles

Appel gevuld met veenbessen € 4,90 / st.

Portie aardappelgratin € 5,70 / pers.

Aardappelkroketten € 4,50 / 10 st.

Portie aardappelpuree € 3,90 / pers.

Buffetten & schotels

Charcuterieschotel

€ 18,70 / 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

€ 19,20 / pers.

Als dessert

€ 15,70 / 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 minisandwiches 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

€ 35,50 / 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', afgewerkt met verse groenten, aardappelsalade, cocktail- en tartaarsaus en 3 buffetbroodjes / pers.

Indien gewenst kan deze uitgebreid worden + € 7,95 / pers.
met gerookte zalm vers gesnipperde ajuin en mierikswortelsaus

Kippenboutje + € 3,95 / pers.

Extra buffetbroodjes of mini sandwiches + € 0,75 / st.



Feestelijke afsluiters

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

VOLG ONS OP FACEBOOK/INSTAGRAM!

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



Bestellen kan ook per mail graag voor 14/12:
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.

Speciale openingsuren

eindejaar 2025 – begin 2026

Maandag 22 december: 08u00 – 13u00 & 14u00 – 19u00
Dinsdag 23 december: 09u00 – 13u00 (namiddag gesloten)

Woensdag 24 december: 10u00 – 14u00 doorlopend open
+ 17u00 – 18u00 enkel om bestellingen af te halen

Donderdag 25 december: open van 12u00 – 13u00,
enkel om bestellingen af te halen

Vrijdag 26 december: 09u00 – 13u00 & 14u00 – 19u00
Zaterdag 27 december: 08u00 – 19u00 doorlopend
Zondag 28 december: 08u00 – 13u00
Maandag 29 december: 08u00 – 13u00 & 14u00 – 19u00
Dinsdag 30 december: 09u00 – 13u00 (namiddag gesloten)

Woensdag 31 december: 10u00 – 14u00 doorlopend open
+ 17u00 – 18u00 , enkel om bestellingen af te halen

Donderdag 1 januari 2026: open van 12u00 – 13u00,
enkel om bestellingen af te halen

Vrijdag 2 januari 2026: 09u00 – 13u00 & 14u00 – 19u00
Zaterdag 3 januari 2026: 08u00 – 19u00 doorlopend
Zondag 4 januari 2026: 08u00 – 13u00



Keurslager *Van Damme*

Vilvoordsesteenweg 400
1850 Grimbergen
Tel. 02 251 44 99

OPENINGSUREN:

Maandag: 08u00 – 13u00 & 14u00 – 19u00

Dinsdag: 08u00 – 13u00 u & 14u00 – 19u00

Woensdag: 08u00 - 13u00 & 14u00 – 19u00

Donderdag sluitingsdag

Vrijdag: 08u30 – 13u00 & 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.