Feesten in stijl

Van Damme



KEURSLAGER



Feestelijk aperitieven

APERO *koud*

Soesjes met zacht gerookte zalmmousse, afgewerkt met maanzaadjes	€ 3,60 / st.
Tomaat-mozzarellaspiesjes met een vleugje basilicum	€ 3,60 / st.
Linzen-dhalhapjes, geïnspireerd op de Indiase keuken	€ 3,60 / st.

APERO *warm*

om thuis op te warmen

Ovenhapjes 15 stuks Assortiment gevulde bladerdeeghapjes	€ 23,95 / portie
Mini Bali-kipsaté's, met pittige dipsaus, 15 stuks	€ 12,50 / portie
Minipizza's Margherita 12 stuks	€ 13,50 / portie
Mini-panini's tomaat, mozzarella en pesto 10 stuks	€ 22,50 / portie

TAPASPLANK

Mooi gepresenteerde fingerfoodhapjes om gezellig te delen Vanaf 2 personen	€ 12,70 / pers.

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 6,50 / pers.
Roomsoepje van boschampignons	€ 6,50 / pers.
Wildconsommé met groentenbrunoise	€ 6,50 / pers.
Bisque van kreeft	€ 11,00 / pers.
Gekookte soepballetjes	€ 9,95 / 500 g
Buffetbroodjes	€ 0,75 / st.

VOORGERECHTEN

Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment

Vitello tonnato	€ 15,30 / pers.
Vissersbordje van het huis	€ 21,95 / pers.
Gerookte zalm, scampi en grijze Noordzeegarnalen, feestelijk afgewerkt met een frisse garnituur.	
Trio van wildpatés met confijt en een frisse garnituur	€ 14,95 / pers.

Of laat je verleiden door een lekker warm voorgerecht

Gevulde sint-jakobsschelp 'royal'	€ 15,70 / pers.
sappige sint-jakobsvruchten in een hemelse wittewijnsaus, afgewerkt met grijze garnalen, gepresteneerd in een natuurschelp	
Vispannetje	€ 14,95 / pers.
Kabeljauw, zalm en pangasius in een romige wittewijnsaus met fijne kruiden, geserveerd in een wit keramisch potje.	
Tongrolletjes op Normandische wijze	€ 17,95 / pers.
Malse tongrolletjes in een verfijnde saus met witte wijn, geserveerd in een wit keramisch potje.	
Scampi (6 stuks) in kreeftensaus	€ 16,70 / pers.
Scampi (6 stuks) in zachte curryroomsaus	€ 16,70 / 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 € 44,90 / pers.
met grand mère-saus op basis van rode wijn, ajuin, spekjes, champignons en zilveruitjes.
geserveerd met appel gevuld met veenbessen, witloof en boontjes.

Filet pur van hertenkalf 'grand veneur' € 41,90 / pers.
appel gevuld met veenbessen, witloof en boontjes

Parelhoenfilet € 35,50 / pers.
in witte druivensaus en appel gevuld met veenbessen

Hertenragout € 36,20 / pers.
in een krachtige rodewijnsaus, geserveerd met warme groenten

Tongrolletjes (4 stuks) € 28,50 / pers.
in wittewijnsaus met noordzeegarnalen en citroen.

VLEES, WILD & GEVOGELTE

Zelf de feestchef?

Kies uw favoriete stukje vlees. Wij adviseren u graag over de juiste hoeveelheid en bereiding. Vraag ons naar de actuele prijzen. **Wild: minstens één week vooraf bestellen.**

Wild

Hertenkalffilet pur, onze aanrader

Reefilet pur · Hertenboutgebraad · Everzwijnfilet

Stoofvlees van ree of hert

Rund, kalf, varken en lam

Filet pur van rund of kalf · Chateaubriand · Malse rosbief

Kalfsgebraad · Varkensgebraad · Varkenshaas

Lamskroon · Ossobucco

Gevogelte

Kalkoen · Kalkoengebraad · Eendenborstfilet

GEVULDE KALKOEN

Onze specialiteit.

Minstens één week vooraf bestellen.
Kalkoen waarvan het middenstuk ontbeend is; de billen blijven met been.
Met onze huisgemaakte feestvulling, afgewerkt met mandarijntjes en verse truffel, geparfumeerd met cognac.

OM ZELF TE BEREIDEN

6–8 personen	€ 120,00 / stuk
9–12 personen	€ 185,00 / stuk

6–8 personen	€ 150,00 / stuk
9–12 personen	€ 215,00 / stuk

GEVULDE KALKOENFILET

Zonder been, met dezelfde huisgemaakte feestvulling.

OM ZELF TE BEREIDEN

2–3 personen	€ 39,90 / stuk
4–5 personen	€ 57,90 / stuk

2–3 personen	€ 45,90 / stuk
4–5 personen	€ 68,90 / stuk

Afhalen van de warme kalkoen en kalkoenfilet (op 31/12 enkel tussen 12u00–14u00)

- **24 december: tussen 12u00–14u00 en 17u00 – 18u00**
- **31 december: warme afhaling tussen 12.00 en 14.00 uur**
- **25 december en 1 januari: tussen 12.00 en 12.30 uur**

U krijgt passend bewaar- en serveeradvies mee.





Onze specialiteit

KALKOENMENU

Met gevulde kalkoenfilet: vanaf 2 personen.
Met gevulde kalkoen: vanaf 6 personen.

Naar keuze
Gevulde kalkoen of gevulde kalkoenfilet,
met onze huisgemaakte feestvulling.

Inbegrepen
Appel gevuld met veenbessen
5 verse aardappelkroketten per persoon of aardappelgratin
Grand veneursaus of appelsiensaus naar keuze

Volledig pakket om zelf te bereiden € 31,50 / pers.

Volledig pakket bereid en warm afgehaald € 34,50 / pers.
(op 31/12 ENKEL TUSSEN 12u00–14u00)

Minstens één week vooraf bestellen.

Speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1
€ 57,20 / pers.

Roomsoepje van boschampignons

~

Vispannetje

~

Filet pur van jong hertenkalf
appel gevuld met veenbessen,witloof en boontjes en heerlijke grand veneur saus incl.

5 verse aardappelkroketten,
aardappelgratin of aardappelpuree

Feestmenu 2
€ 49,95 / pers.

Tongrolletjes op Normandische wijze

~

Tomatenroomsoep

~

Parelhoenfilet in witte druivensaus
appel met veenbessen

5 verse aardappelkroketten,
aardappelgratin of aardappelpuree

Feestmenu 3
€ 56,70 / pers.

5 ovenhapjes per persoon

~

scampi's in kreeftensaus

~

Hertenragout in krachtige rodewijnsaus
met warme groenten

5 verse aardappelkroketten,
aardappelgratin of aardappelpuree



Gezellig tafelen

GOURMET, STEENGRILL & FONDUE

Gourmet / steengrill 9 st. / pers.	€ 21,00 / pers.
Feestelijk gegarneerde schotel met 5 mooie, magere stukken vlees van topkwaliteit, aangevuld met chipolata, cordon bleu, hamburger en kwarteleitje met gerookt spek	
Fondue	€ 19,70 / 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	€ 8,95 / pers.
Warme groentegarnituur	€ 9,95 / pers.
Witloof, boontjes en wortelen met ajuin.	
Fondue-olie	€ 15,95 / fles
Appel gevuld met veenbessen	€ 5,90 / st.
Portie aardappelgratin	€ 5,70 / pers.
Aardappelkroketten	€ 4,90 / 10 st.
Portie aardappelpuree	€ 3,90 / pers.

Sfeer en gezelligheid aan tafel

BUFFETTEN & SCHOTELS

Charcuterieschotel € 21,95 / 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 € 23,95 / pers.
Als dessert € 18,95 / 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 minisandwiches belegd € 2,95 / st.
met verse salades en charcuterie, afgewerkt met verse groentjes. (indien gewenst)
vakkundig gepresenteerd op schotels
of in een verrassingsbrood (+ € 24,95 supplement/ brood), steeds feestelijk verzorgd!

Feestbuffet € 37,50 / 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 met
Gerookte zalm vers gesnipperde ajuin en mierikswortelsaus + € 7,95 / pers.
Kippenboutje + € 4,95 / 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.

heerlijk om te combineren met een bolletje vanilleroomijs



BELANGRIJK

Bestellen kan bij voorkeur online via keurslagervandamme.be met de knop van de feestwebshop 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.

VOLG ONS OP FACEBOOK/ INSTAGRAM!



Wij wensen jullie een smakelijk, gezond en liefdevol 2027!

Keurslager Van Damme

Keurslager

Van Damme

Vilvoordsesteenweg 400
1850 Grimbergen
Tel. 02 251 44 99

NORMALE OPENINGSUREN:
Maandag: 08u00 - 13u00 & 14u00 - 19u00
Dinsdag: 08u00 - 13u00 u & 14u00 - 19u00
Woensdag: 08u00 - 13u00 & 14u00 - 19u00
Donderdag: gesloten
Vrijdag: 08u30 - 13u00 & 14u00 - 19u00
Zaterdag: 08u00 - 19u00 doorlopend
Zondag: 08u00 - 13u00

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:
Maandag 21 december: 08u00 - 13u00 & 14u00 - 19u00
Dinsdag 22 december: 08u00 - 13u00 & 14u00 - 19u00
Woensdag 23 december: 09u00 - 13u00 - namiddag gesloten
Donderdag 24 december: 10u00 - 14u00 doorlopend open
+ 17u00–18u00: enkel om bestellingen af te halen
Vrijdag 25 december: 12u00–12u30 - enkel om bestellingen af te halen
Zaterdag 26 december: 09u00 - 19u00 doorlopend open
Zondag 27 december: 08u00 - 13u00
Maandag 28 december: 08u00 - 13u00 & 14u00 - 19u00
Dinsdag 29 december: 08u00 - 13u00 & 14u00 - 19u00
Woensdag 30 december: 09u00 - 13u00 - namiddag gesloten
Donderdag 31 december: 10u00 - 14u00 doorlopend open.
Vrijdag 1 januari 2027: 12u00 - 12u30
enkel om bestellingen af te halen
Zaterdag 2 januari 2027: 09u00 - 19u00 doorlopend open
Zondag 3 januari 2027: 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.



KEURSLAGER

