

Keurige feesten

2017-2018



Geert en Kristel
Landegem

Aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES :

939	Koude toastjes	€ 1,10 / st.
2310	Huisbereide paté met konfijt	€ 1,10 / st.

WARME HAPJES:

281	Minihapje met kaas	€ 1,00 / st.
942	Minihapje met kaas en ham	€ 1,00 / st.
941	Minipizza	€ 1,00 / st.
940	Minividé	€ 1,00 / st.
937	Minihapje met garnaal	€ 1,60 / st.
882	Oesters fine champagne (om te gratineren) -NIEUW-	€ 2,00 / st.

BORRELGLAASJES DE LUXE:

1022	Borrelglasje konfijt en paté	€ 1,40 / st.
1023	Borrelglasje met garnaal	€ 1,85 / st.
1024	Borrelglasje met viscocktail	€ 1,40 / st.
2214	Mousse van Breydelham	€ 1,80 / st.
2215	Zalmmousse	€ 1,90 / st.
2311	Foie gras met truffel en gekarameliseerde appeltjes	€ 2,10 / st.

NIEUW:

4021	Glaasje pastasalade rio	€ 1,40 / st.
4020	Mozzarellabolletjes met spek	€ 1,45 / st.
4021	Glaasje met parmaham en meloenbolletje	€ 1,45 / st.
4022	Bordje met kipcarpaccio	€ 1,70 / st.
4023	Bordje met rundscarpaccio	€ 1,70 / st.
4024	Bordje van vitello tonato	€ 1,85 / st.

1160	Tapasschotel	€ 11,85 / pers.
484	Apero kip	€ 12,95 / kg

Tijdens de feestdagen zijn er diverse hapjes te verkrijgen in de winkel.

Huisbereide soepen

Wij voorzien 0,5 liter soep per persoon.

722	Tomatenroomsoep met balletjes op grootmoeders wijze	€ 2,00 / pers.
413	Pompoenroomsoep	€ 2,00 / pers.
1661	Witloofsoep met garnituur van gerookte zalm	€ 2,50 / pers.
1691	Boschampignonroomsoep	€ 2,80 / pers.
723	Aspergeroomsoep met garnituur van aspergepunten en stukjes gerookte zalm	€ 2,80 / pers.
877	Bouillabaisse van het huis -TOPPER- (kan ook als voorgerecht met grotere stukken vis)	€ 5,00 / pers.
725	Kreeftensoep van het huis -NIEUW-	€ 5,50 / pers.

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

731	Wildpastei met duo van uienkonfijt en rauwkostgroentjes	€ 7,50 / pers.
932	Parmaham met cavaillonparels	€ 7,95 / pers.
1452	Fijnproeversbordje van het huis gerookte zalm, foie gras, wildpastei, scampi, grijze garnalen en gemengde sla	€ 9,50 / pers.
999	Carpaccio van wit-blauw Rundsvlees met rucolasalade en parmezaanse schilfers -TOPPER-	€ 9,90 / pers.
2624	Rundspastrami (Italiaans rundsvlees gezouten en gekruid + op lage temperatuur gegaard)	€ 10,00 / pers.
730	Garnalencocktail (grijze garnalen)	€ 12,50 / pers.
727	Vitello tonato met bijpassende garnituur -TOPPER-	€ 10,80 / pers.

U kunt altijd foie gras verkrijgen op bestelling.

WARME VOORGERECHTEN

0087	Kaaskroketten	€ 1,40 / st.
0086	Garnalengkroketten	€ 2,45 / st.
0085	Sint-jakobsschelp	€ 9,25 / st.
1663	Scampi diabolique (6 stuks)	€ 9,25 / st.
736	Scampi's van de chef (6 stuks)	€ 9,25 / st.
1662	Visserpotje om te gratineren	€ 9,35 / st.
2312	Kabeljauwhaasje in de witte wijnsaus	€ 9,45 / st.
1463	Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appeltjes -NIEUW-	€ 11,95 / st.
1464	Babykreeft om te gratineren -NIEUW-	€ 17,30 / st.

Hoofdgerechten

VLEES

713	Kalkoenfiletgebraad met roze pepersaus	€ 15,30 / pers.
717	Kalkoentournedos met boschampionnsaus	€ 15,80 / pers.
2223	Piepkuiken op Franse wijze -NIEUW-	€ 15,80 / pers.
2314	Kalkoenrollade met truffel en pistachenoten in jagersaus	€ 15,20 / pers.
2760	Varkenskroontje duroc-dolive in jachtmeestersaus -NIEUW-	€ 16,95 / pers.
914	Goudbruin gebakken parelhoenfilet met druivensaus	€ 17,25 / pers.
2219	Filet van jonge fazant met een heerlijke wildsaus	€ 17,90 / pers.
2220	Gebakken eendenborst met fruitig sausje	€ 17,90 / pers.
2758	Côte a los van Duke of Berkshire met grandveneursaus -NIEUW-	€ 18,85 / pers.
2339	Opgevulde kwartel met grandveneursaus en peertjes -NIEUW-	€ 18,95 / pers.
1455	Kalfsmedaillon met champagnesaus	€ 18,95 / pers.
2221	Stoofpotje van hert -NIEUW-	€ 19,20 / pers.
517	Gemarineerd lamskroontje met graantjes mosterdsaus	€ 19,90 / pers.
2252	Everzwijnfilet met boschampionns in wildsaus	€ 23,20 / pers.
2222	Herten filet tournedos "GRAND VENEUR"	€ 25,20 / pers.

Alle gerechten worden vergezeld van lekkere, warme feestgroenten.

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Warme beenhesp met 2 soorten saus en aardappel met kruidenboter

708	met koude feestgroenten	€ 12,75 / pers.
863	met warme feestgroenten	€ 14,75 / pers.

Opgevulde kalkoen met champignons en truffel -TOPPER-

718	met koude feestgroenten	€ 13,75 / pers.
862	met warme feestgroenten	€ 15,75 / pers.

VIS

1458	Normandische tongfilets -TOPPER-	€ 15,20 / pers.
1668	Scampi diabolique (10 stuks)	€ 15,20 / pers.
1456	Scampi van de chef (10 stuks)	€ 15,20 / pers.
2313	Kabeljauwhaasje met wittewijnsaus en brocolipuree	€ 19,20 / pers.
2254	Zalmnoot in bearnaisesaus -TOPPER-	€ 19,70 / pers.
2724	Halve kreeft belle vue -NIEUW-	€ 18,95 / st.
2725	Halve kreeft om te gratineren -NIEUW-	€ 18,95 / st.

Alle gerechten worden vergezeld van lekkere, warme feestgroenten.





Gezellig tafelen

- | | | |
|------|---|-----------------|
| 743 | Keurslagersfondue
kip, kalkoen, varkensvlees, rundvlees, chipolata, spekworstjes en balletjes | € 9,95 / pers. |
| 744 | Fondue Gemarineerd
kip, kalkoen, varkensvlees, rundvlees, chipolata, spekworstjes en balletjes | € 10,40 / pers. |
| 1258 | Fondue de luxe -NIEUW-
kip, varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees, chipolata, spekworstjes en balletjes | € 11,95 / pers. |
| 250 | Kinderfondue
kip, chipolata, spekworstjes en rolletjes | € 5,70 / pers. |
| 267 | Gourmet -NIEUW- 8 soorten
biefstuk gemarineerd, cordon blue, worstje, boomstammetje, kaasburger, kippentournedos, varkenshaasje met spek, saté | € 9,95 / pers. |
| 745 | Keurslagersgourmet -TOPPER- 10 soorten
biefstuk gemarineerd, lamskroontje, cordon blue, worstje, boomstammetje, kaasburger, kippentournedos, duo van scampi, varkenshaasje met spek, saté | € 11,45 / pers. |
| 268 | Gourmet de luxe: vis en vlees
scampibrochette, zalmsteak, kikkerbiljetje, lamskroontje, worstje, kaasburger, kabeljauwsteak, visburgertje, gemarineerde kipfilet, boomstammetje | € 16,75 / pers. |
| 360 | Kindergourmet
hamburger, kip, chipolata, saté | € 5,70 / pers. |
| 806 | Dessert voor gourmet
pannenkoekendeeg en warme chocoladesaus | € 2,10 / pers. |
- 



TIP

MAKKELIJK EN GEZELLIG!

Fondue, gourmet en steengrill zijn echte klassiekers tijdens de feesten. En terecht. Samen koken aan tafel is makkelijk, gezellig en superlekker! Je haalt bij ons een gevarieerde vleeschotel – met of zonder groentjes – en iedereen bereidt gewoon zijn eigen gerechtjes. Jij brengt dus minder tijd door in de keuken en meer aan tafel. Graag iets originelers? Kijk dan eens naar onze teppan yakischotels.

720	Raclette compleet verzorgde raclette schotel: gevarieerde vleeswaren en rauwkost met aardappel in de schil	€ 13,50 / pers.
746	Steengrill de luxe tournedos, lamskroontje, medaillon, saté, kipfilet, chipolata, kalfssaté, scampi's	€ 11,70 / pers.
674	Kindersteengrill chipolata, kip, saté, biefstuk	€ 5,70 / pers.
703	Wildsteengrill reefilet, eendenborstfilet, lamstournedos, kalkoenmedaillon, parelhoenfilet, warme feestgroenten, krielaardappel 'speciaal' en warme saus	€ 20,80 / pers.
417	Wok party (vanaf 4 pers.) 4 gangen reepjesvlees: kalkoen, kip, rund, varken, groenten, rijst, pasta en sausjes	€ 14,25 / pers.
677	Gemarineerde scampi's (8 stuks)	€ 6,20 / pers.
675	Scampi's van de chef (8 stuks)	€ 8,20 / pers.
543	Teppan yaki (10 soorten) – TOPPER - pepersteak, lamskroontje, kwartelfilet, boomstammetje, duo van scampi's met spek, gemarineerd varkenshaasje, zalmspies, gemarineerde kabeljauw, Indische kipsaté, eendenborstfilet, warme groentekrans en krielaardappel 'speciaal'.	€ 21,95 / pers.
2013	Dit kan ook met koude groenten	€ 19,15 / pers.
2019	en zonder groenten	€ 15,45 / pers.
1453	Winter barbecue (enkel vanaf 4 personen) Duroc kotelet (dik), kalfsbrochette, côte à l'os, groentebrochette, rozemarijnaardappeltjes + sauzen	€ 25,50 / pers.



Garnituren

380	Aardappelkroketten	€ 0,30 / st.
449	Aardappelpuree	€ 7,50 / kg
835	Krielaardappelen speciaal – TOPPER – pijpajuin, spek, tomaat en kruidenboter	€ 9,65 / kg
540	Roomaardappelen	€ 9,00 / kg
266	Koude groenten – ALLES HUISBEREID – tomaat, komkommer, boontjes, erwtjes, wortelen, waterkers, ui en gemengde sla	€ 3,80 / pers.
269	Warme groenten – ALLES HUISBEREID – gerolde boontjes in spek, jonge worteltjes, witloof, champignons, peertje in rode wijn, appeltje	€ 6,50 / pers.
114	Keuze uit 6 soorten sauzen	€ 8,50 / kg



TIP

AARDAPPELEN IN EEN FEESTELIJK JASJE

Voor elk gerecht is er wel een aardappelbereiding. Klassiek of in een krokant – en feestelijk! – jasje gestoken: verse puree, kroketten of gewoon frietjes, gratin dauphinois ...
Keuze genoeg voor bij je wildgerechten, gevuld gevogelte uit de oven en visgerechten. Een must op elke feesttafel.

Kaasschotel en mix broodjes

721	Kaasschotel volle maaltijd	€ 12,30 / pers.
859	Kaasschotel volle maaltijd, versierd met fruit en garnituur	€ 13,90 / pers.
737	Mixbroodjes rijkelijk belegd, zonder garnituur	€ 1,30 / st.
538	Mixbroodjes rijkelijk belegd en met rauwkost	€ 1,45 / st.

Buffetten

- 2217 Koud vleesbuffet **-NIEUW-** € 13,90 / pers.
vleesalade, kipsalade, préparé, varkensroti, rosbief, kippenham, rauwe ham, jonge kaas, gebakken onderboutje
- 221 Koud buffet 1 € 18,90 / pers.
8 soorten fijne vleeswaren, 7 soorten rauwe groenten, opgevulde tomaat met grijze garnalen, aardappelen of rijst, 2 soorten koude sauzen
- 739 Koud buffet 2 € 21,80 / pers.
6 soorten fijne vleeswaren, 7 soorten rauwe groenten, 1 gebakken kippenbil met ½ peer en ½ perzik, opgevulde tomaat met grijze garnalen, rauwe ham met meloen, aardappelen of rijst, 2 soorten koude sauzen
- 740 Koud buffet 3 (vanaf 4 pers.) **-TOPPER -** € 23,80 / pers.
3 soorten fijne vleeswaren, 7 soorten rauwe groenten, gerookte en gekookte zalm, heilbot, opgevulde tomaat met grijze garnalen, ½ perzik met verse krab, rauwe ham met meloen, aardappelen of rijst, 2 soorten koude sauzen
- 741 Koud buffet 4 (vanaf 4 pers.) € 24,20 / pers.
7 soorten rauwe groenten, gerookte en gekookte zalm, gerookte heilbot, ½ perzik met verse krab, ½ opgevulde tomaat met grijze garnalen, aardappelen of rijst, 2 soorten koude sauzen
- 858 Breughelbuffet € 14,00 / pers.
tomatensoep met balletjes, droge worst, hoofdvlees, 2 soorten paté, witte pens, bloedworst, gehakt, préparé, Gandaham, ½ kippenbil, frikandon, belegen kaas, rijstpap of chocomousse



TIP

KOUDE SCHOTEL VOOR WARME FEESTEN

Geef je feesttafel een frisse, luchtigere toets met onze koude schotels. Ze zijn kant-en-klaar, je kan ze dus zo op tafel zetten. Er is voor elk wat wils en ze zijn lekker en gezond! Het enige waar je nog aan moet denken zijn sauzen en dressings ... Psst: die vind je op het schap bij je Keurslager!



4009 Italiaans buffet - NIEUW - TOPPER -

€ 21,50 / pers.

Vitelo tonato, gerookte zalm met ajuinsnipers, Parma met meloen,
tomaat mozzarella, kipcarpaccio, rundcarpaccio, Pastrami

Tapasbuffet

2 soorten pasta in vinaigrette

Aangepast brood





TIP

VERWEN
JE GASTEN, VERWEN
JEZELF?

Heb je geen zin om uren achter het fornuis te staan? Kies dan een van onze menu's om je gasten te verbluffen met een culinair charmeoffensief.

700 Menu 1

€ 28,95 / pers.

Tomatensoep met balletjes en broodje
~

Kalkoentournedos in boschampignonsaus
met warme feestgroenten en 6 kroketten
~

Dessert

701 Menu 2

€ 37,20 / pers.

4 warme hapjes
of 3 oesters fine champagne (+ 2 € opleg)
~

Pompoenroomsoep met broodje
~

Visserspotje om te gratineren
~

Piepkuiken op Franse wijze met warme
feestgroenten en 6 kroketten
~

Dessert



702 Menu 3

€ 41,95 / pers.

4 warme hapjes

of 3 oesters fine champagne (+ 2 € opleg)

~

Aspergeroomsoep met gerookte zalm en broodje

~

Scampi's van de chef

~

Goudbruin gebakken parelhoenfilet met druivensaus met warme feestgroenten en 6 kroketten

~

Dessert

1459 Menu 4 - luxemenu

€ 48,95 / pers.

4 warme hapjes

of 3 oesters fine champagne (+ 2 € opleg)

~

Kreeftensoep van het huis + broodje

~

Gebakken ganzelever met gekarameliseerde appeltjes **-NIEUW-**

~

Opgevlude kwartel met granveneursaus met peertjes

~

Dessertbord



Geert en Kristel

Stationsstraat 58 - 9850 Landegem

Tel. 09 371 55 00

Fax 09 281 21 72

geertdobbelaere@telenet.be

www.keurslagergeertenkristel.be

*Wij wensen u en uw familie
een zalige kerst
en een spetterend 2018!*

Gouden tip:

Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen,
vragen wij u om bestellingen tijdig door te geven:

Kerstavond en -dag: vóór 21 december

Oudejaar en nieuwjaarsdag: vóór 28 december

Wij nemen graag de tijd om samen met u de bestelling door te nemen,
daarom vragen wij u om de bestelling niet telefonisch of per mail door te geven,
maar langs te komen in de winkel.

Bewaar deze folder, hij blijft het hele jaar geldig.

U kan bij ons terecht met Bancontact .

OPGELET JOYN

Tijdens de feestdagen kunt u geen gebruik maken
van de gratis producten van de klantenkaart.

Dit tijdens de periode van 14 december tot en met 31 januari.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Zondag 24 & 31 december: 7u30 - 16u00

Maandag 25 december & 1 januari: enkel bestellingen afhalen tussen 11u00 en 12u00

Uitzonderlijk gesloten op 2/1/2018 en 3/1/2018