



HERFST - WINTER 2010-2011

Lekker thuis met vrienden

VLAEMINCK, Keurslager

Kwaliteit, elke dag opnieuw.



MEER mogelijkheden MET MINDER moeite ... MEER producten VOOR MINDER geld ...

Beste klant,

Voor u ligt alweer het gloednieuwe nummer van '**Lekker thuis met vrienden**'. In deze gids vindt u alles wat u nodig hebt om van uw eindejaarsfeesten opnieuw culinaire hoogdagen te maken.

Heel wat gerechten in dit nummer zijn echte klassiekers die u vast bekend zullen voorkomen. Daarnaast presenteren we u een heleboel nieuwigheden. Die herkent u aan de vermelding 'nieuw' bij het gerecht. Zo weet u meteen wanneer u best even extra oplet ...

Helemáál vernieuwend zijn onze warme gerechten.

Dit jaar stelt u zelf uw hele gerecht samen zoals ú het wenst., echt "à la carte" dus ! Vlees , groenten of fruit, saus, aardappeltjes ... u kiest maar.

Ook opwarmen wordt eenvoudiger !

MEER mogelijkheden MET MINDER moeite dus ...

Uiteraard helpen we u graag een op en top lekkere combinatie te maken !

Onze nieuwe formule heeft nog een grote troef. Doordat we alle componenten apart aanbieden kan u zelf bepalen hoeveel uw feestmaaltijd zal kosten.

MEER producten VOOR MINDER geld dus ...

Verder in de folder leest u hier nog méér over .

Ook met ons **wildassortiment** komen we dit jaar sterker dan ooit uit de hoek. Het hele seizoen kunt u bij ons terecht voor alle mogelijke soorten wild. Houd zeker de wildkalender in deze folder in de gaten, dan weet u perfect welke soort wanneer in de toonbank ligt.

Bestel op tijd!

Om uw eindejaarsfeestjes zo vlot mogelijk te laten verlopen, raden we u aan alles goed op tijd te organiseren. Spring gerust eens binnen om uw plannen te bespreken, we denken graag met u mee. Als vroege beslisser bent u bovendien zeker dat we uw bestelling volledig volgens uw wensen kunnen klaarmaken.

En misschien vindt u bij uw Keurslager meteen ook een **leuk cadeautje** voor onder de kerstboom. Stel in de winkel uw geschenkmand samen, laat de gelukkige zelf kiezen met een cadeaubon of schenk één van de vele leuke items uit onze cadeaushop ... u vindt zeker uw gading.

Prettige feesten!

Uw Keurslager-team

Inhoud

Voorwoord	2
Inhoud	3
Aperitief	4
Luxe aperitiefhapjes	5
Fingerfood	5
Koude voorgerechten	6
Soepen	6
Warme voorgerechten	8
Koude tussengerechten	9
Warme tussengerechten	9
Onze warme gerechten: trendy en gezond	10
Warme gerechten	13
Aardappelgerechten	15
Wijnen	16
Wild dineren ...?	18
Lekker gezellig de winter door ... en nog voordelig ook !	20
Tepanyaki, verrassend nieuw	21
Koud buffet	23
Verrassingsbrood	24
Kaasschotel	24
Fondue	25
Gourmet	26
Wok	28
Salade & Sauzen	29
Verhuring	29
Kindermenu	30
Sausjes en konfijten	31

Aperitieven

3355	Porto Barros (wit, Tawny, 10 years)	11,75 - 11,75 - 23,25
3353	Cava Brut CU4TRO	10,95
3381	Grandin Methode Champenoise	12,75
3357	Prosecco Bortolomiol Brut	12,95
3354	Prosecco Bortolomiol Rosé (millesimato Riserva)	18,25
3375	Champagne Jean Dumangin Brut	21,90
3360	Champagne Louis Casters rosé	21,95
3356	Champagne Louis Casters Cuvee Eugene	26,95

Tip:

Liever een witte wijn als aperitief, die ook een voorgerecht kan begeleiden? Kies dan voor de Finca Flichman Chardonnay

nota: de prijzen van de aperitieven en wijnen zijn onderhevig aan prijsschommelingen



Luxe aperitiefhapjes

NIEUW assortiment

	Feestelijk gevulde aperitiefglaasjes	1,50 /st
	Aperitiefschaaltjes om op te warmen	1,25 /st
	Assortiment Partylepeltes of schaaltes	1,25 /st
703	Aperitiefsoepje <i>Maak uw keuze uit ons assortiment "soepen". Gebruik van mini leeuwepotjes inbegrepen.</i>	0,75 /st
705	Bordje Tapaz (voor 4-6 pers) <i>Een ruime portie lekkere hapjes op een bordje gegarneerd Serano ham, zongedroogde tomaatjes, Oud Bruggekaas, brochetje van gerookte zalm, ansjovisjes, maatjesharing, chorizosalami, mini augurkjes, koningsolijven.</i>	18,75 /st
706	Italiaans bordje (voor 4-6 pers) NIEUW <i>Een portie Toscaanse ham en Sopressa salami, meloensoepje, koningsolijven, brochetje van Italiaanse batoens en zongedroogde tomaat</i>	18,75 /st

Fingerfood

Om te frituren

7061	Mini garnaalkroketten <i>Mini garnaalkroketjes om te frituren</i>	4,95 /10 st
7062	Mini kaaskroketten <i>Mini kaaskroketjes om te frituren</i>	4,95 /10 st
7064	Mini Gandakroketten <i>Mini kroketjes met Gandaham om te frituren</i>	4,95 /10 st
7066	Mini loempia's <i>Mini loempia's om te frituren</i>	3,95 /10 st

Oven of microgolf

7065	Mini kippenboutjes <i>Mini voorgebakken kippenboutjes (microgolf)</i>	5,25 /10 st
7083	Mini Sint Jakobsschelpjes <i>Mini Sint Jakobsschelpjes gevuld met cocquilles en een garnalensaus</i>	5,75 /4 st
7084	Mini krabschelpen <i>Mini krabschelpjes gevuld met krab en een roomsaus</i>	5,75 /4 st

Koude voorgerechten

- 710 Schots juweeltje 6,95 /pers
Extra zoete, gerookte, Schotse zalm met bijpassende groentengarnituur
Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris
- 718 Carpaccio van Junior Beef met balsamico-dressing 5,95 /pers
Flinterfijne sneetjes rundvlees met balsamico, gebakken pijnboompitten en Oud Bruggekaas en croutons
Onze wijnsuggestie: rood, Clos de Torribas, Penedès
- 711 Carpaccio van hert **NIEUW** 7,95 /pers
Flinterdun gesneden filet van hert verfijnd met, pijnboompitten en vinaigrette
Onze wijnsuggestie: wit, Chateau de Fontenille Entre-Deux-Mers
- 714 Krabbepootjes in een cocktailglas 7,95 /pers
Het lekkerste van de vers gekookte krab met een slaatje
Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris
- 715 Cocktail van Belgische grijze noordzeegarnalen 7,95 /pers
Handgepelde Belgische grijze garnalen gearneerd met een slaatje
Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris
- 716 Gepocheerde noorse zalm op zijn geheel gearneerd 7,95 /pers
Gepocheerde zalm (min. 8 pers). Gepocheerde zalmforel (min 4 pers) telkens gearneerd met rauwe groenten en King-cocktailsaus
Onze wijnsuggestie: wit, Petit Chablis Durup

Kant en klare feestsoepen

- 731 Thaise pompoensoep met zeeduivel **NIEUW** 6,75 / liter
Een fijne pompoensoep met een vleugje kokosmelk en mooie stukjes zeeduivelfilet
- 733 Bisque van kreeft met room en cognac **NIEUW** 8,75 / liter
Een heerlijke bisque met stukjes kreeft en rivierkreeftjes
- 734 Crème Florentine met boursin en gebakken Breydelham **NIEUW** 5,75 / liter
Een lekkere roomsoep van verse bladspinazie op smaak gebracht met boursin en Breydelham
- 735 Bospaddestoelencreme met gerookte eendeborst **NIEUW** 5,75 / liter
Een lekkere roomsoep van verse boschampionns met een garnituur van gerookte eendeborst
- 738 Crème Dubarry met bloemkoolrosjes en julienne van kip **NIEUW** 5,75 / liter
Een lekkere roomsoep van verse bloemkool met een garnituur van bloemkool en kip
- 453 Huisgemaakte soepballetjes, klaar voor gebruik 10,00 / kg

Tip 1:

verdeel de bijgeleverde garnituur over de borden en overgiet met de warme soep

Tip 2 :

We hebben in de winkel nog een ruim assortiment soepen. Werk bij met een scheutje room en een aangepaste garnituur en je hebt meteen een nog grotere keuze. Vraag gerust ons advies !





Warme voorgerechten

Om te frituren

- 720 Krokette van grijze garnaal 1,95 /st
*In eigen huis gemaakt, boordevol grijze garnalen.
Serveertip: serveer met een slaatje en een flinke schep grijze garnaaltjes
(niet bijgeleverd, wél verkrijgbaar)
Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris*
- 435 Kaaskrokette 1,25 /st
*Goedgevulde krokette met de lekkerste kaas.
Serveertip: serveer met een slaatje en bestrooi de versgebakken krokette met enkele parmezanschilders (niet bijgeleverd, wél verkrijgbaar)
Onze wijnsuggestie: wit, Finca Flichman Chardonnay*
- 722 Krokette van witloof **NIEUW** 1,45 /st
*Lekkere krokette goedgevuld met fijngesnipperd witloof
Serveertip: serveer met een nestje gebakken witloofslertjes (niet bijgeleverd, wél verkrijgbaar)
Onze wijnsuggestie: wit, Finca Flichman Chardonnay*

Om op te warmen in de oven

- 725 Sint Jacobsschelpen 8,95 /st
*Het malste stukje uit de zee in een lekkere roomsaus met garnalen
Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris*
- 726 Lauw kreeftje met kreeftenboter, sjalotjes en verse bieslook 12,95 /pers
*Een halve babykreeft geserveerd met een lekkere kreeftenboter en een nestje pasta
Onze wijnsuggestie: wit, Finca Flichman Chardonnay*
- 728 Beursje van noordzeetong 'Dyonaise' **NIEUW** 9,75 /pers
*Een dubbele filet van tong, lichtbruin gebakken in boereboter
vergezeld van een romige saus van preislertjes en een vleugje mosterd uit Dyon
Onze wijnsuggestie: wit, Finca Flichman Chardonnay*



Koude tussengerechten

- 748 Carpaccio van zalm en dille **NIEUW** 8,25 /pers
Flinterdun gesneden verse zalm, verrijkt met een vleugje dille, een dillesausje en grof zeezout
Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris
- 744 Feestelijke Gandaham met meloenknikkers,
geparfumeerd met Porto Barros 7,75 /pers
Een mooie portie Gandaham vergezeld van een glaasje meloensoep en partjes meloen
Onze wijnsuggestie: servere er een glaasje Porto Barros, tawny bij
- 740 Foie gras 'en torchon' 11,75 /pers
De zuiverste foie gras "en torchon" vergezeld van uienkonfijt van vijgen en bijpassende fruitgarnituur. Serveer met een sneetje versgebakken rozijntjesbrood
Onze wijnsuggestie: wit, Le Gaillon Bergerac moëlleux

Servere bij uw voor- en tussengerechten een vers gebakken warme toast (niet bijgeleverd)

Warme tussengerechten

- 727 Scampi's 'Finesse' 9,95 /pers
5 Gebakken scampi's in duivelsaus geparfumeerd met dille
Onze wijnsuggestie: wit, Petit Chablis Durup
- 742 Risotto 'Neptune' **NIEUW** 8,75 /pers
Een fijne risotte met krokant gebakken zalm, scampi, garnaltjes en broccoli
Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris
- 749 Op plaat gebakken reuzegamba met fijne kruiden en tomaat **NIEUW** 8,95 /pers
De mooiste gamba's, geserveerd met in olijfolie gebakken Belgische trostomaatjes
Onze wijnsuggestie: wit, Falanghina Beneventano



Onze warme gerechten ... trendy en gezond ... mooiere presentatie, eenvoudiger op te warmen én goedkoper!

In onze moderne leef – en eetgewoontes gaat heel veel aandacht naar vers, lekker, gezond en trendy.

Logisch dat wij deze trend volgen !

Onze voorgerechten serveren we reeds geruime tijd op borden of in schaalpjes per persoon, da's handig en mooi. Efkes opwarmen en vlot serveren zonder al te veel bijkomend werk.

Voor onze hoofdgerechten is bordpresentatie niet mogelijk omwille van de grote porties die we serveren.

We zochten dus een manier om al die lekkere producten in de allerbeste omstandigheden tot op uw bord te krijgen.

Vlees en saus apart aanbieden bleek de beste oplossing te zijn.

Dit bleek zelfs méér voordelen te hebben dan we aanvankelijk dachten:

Minder sapverlies dus sappiger en lekkerder:

De meeste vleessoorten zullen onversneden geleverd worden.

Een nootje boter zorgt er voor dat uw producten ook ná opwarming lekker sappig en mals blijven.

Een aangepaste verpakking zorgt ervoor dat de producten niet kunnen uitdrogen.

Mooiere presentatie:

Omdat we vlees en saus apart houden, kunnen we een mooiere bordpresentatie garanderen.

Een mooi stukje gebraden vlees, passend versneden is nog steeds dé blikvanger op uw bord.

Ook de saus behoudt hierdoor zijn originele vorm, er kunnen zich immers geen vleessappen meer vermengen met de saus.

Geflankeerd met een bijpassend sausje en een mooie fruit- of groentengarnituur tover je in een minimum van tijd een prachtig bord op tafel.

Wens je de saus toch nog over het vlees te gieten, geen enkel probleem.

Het is zoals je zelf verkiest !

Goedkoper:

Doordat we de saus apart aanbieden kunnen we de aanbevolen porties verkleinen hetgeen de kostprijs van uw menu drukt.

Overschotten van saus kunnen ook zonder probleem nog ingevroren worden want ze zijn 'zuiver' en niet bezoedeld door vleessappen.

Opwarmtips staan steeds vermeld op de verpakking !



Onze warme groenten ...

Méér keuze, nu echt helemaal "à la carte" ...

Alles is mogelijk.

Kiest u voor onze warme groentenkrans, dan serveren we u graag een lekker én voordelig assortiment warme groenten.

Wens je uw feestmenu zélf samen te stellen, maak dan een selectie uit ons assortiment op te warmen fruitaanvullingen. Ons inziens de beste keuze want dan combineer je echt in functie van uw menu.

Je ziet ... onze nieuwe werkwijze biedt alleen maar voordelen !

Enkele versnijding - en serveertips:

Vlees versnijden:

Versnij het vlees na opwarmen in mooie gelijke sneden.

Hou een deel van het vlees onversneden én afgedekt warm in de oven.

Zo kan je nog een "repasse" voorzien.

Leg de versneden stukken vlees in waaivorm op het bord.

Vul het bord aan met de warme groenten- of fruitgarnituur en uw aardappelgerecht.

Werk het bord af met een streepje saus.

Saus opdienen

Voorzie een "garnituur" van saus op het bord en serveer de rest op tafel in een sauskommetje.





Warme gerechten

- 760 Kindermenu 8,95 /pers
*Een volledig kindermenu in een aangepaste kinderbox.
Zie verder in de folder*
- 761 Gevulde feestkalkoen, gebakken en gegarneerd (min. 4 pers) 12,25 /pers
*Kerstkalkoen ontbeend, gevuld en gebakken, gegarneerd met fruit
en 2 soorten warme saus
Onze wijnsuggestie: rood, Clos de Torribas, Penedès*
- 773 Ardeens kalkoenhaasje 6,95 /pers
*De haasjes van kalkoen, in een wikkel van spek en in de oven gebraden
Kan gecombineerd worden met alle warme sausen en feestelijke sausen
Onze wijnsuggestie: rood, Clos de Torribas, Penedès*
- 771 Parelhoenfilet in zoete kruidenkorst **NIEUW** 9,45 /pers
*Een flinke portie filet van parelhoen met een krokant jasje van honing, mosterd,
amandelen en sesamzaadjes
Saustip: grand veneur, fines pommes, royal of brabançone
Onze wijnsuggestie: rood, Salice Salentino*
- 777 Pavé van parelhoen **NIEUW** 7,95 /pers
*Ontbeende boutjes van parelhoen, gegaard in eigen jus
Saustip: grand veneur, fines pommes, royal of brabançone
Onze wijnsuggestie: rood, Chateau Fontenille Bordeaux Rouge*
- 765 Krokante lamskroontjes 11,15 /pers
*Gemarineerde lamskroontjes, saignant gebraden in de oven
Saustip: brabançone, graantjesmosterd, peperrroom of Provençaalse saus
Onze wijnsuggestie: rood, Salice Salentino*
- 763 Gevuld Varkenshaasje 8,25 /pers
*Varkenshaasje gevuld met een feestelijke galantine
Saustip: alle feestsauzen
Onze wijnsuggestie: rood, Bourgogne Pinot Noir Cave de Lugny*
- 774 Feestelijk stoofpotje van jong hert 11,25 /pers
*De malste stukjes ree gaar gestoofd in wildfond en rode wijn met veenbessengarnituur
Onze wijnsuggestie: rood, Finca Flichman Malbec*
- 770 Geglaceerde eendenborst 10,75 /pers
*Filet van eend, krokant gaar gebakken in de oven
Saustip: alle feestsauzen
Onze wijnsuggestie: rood, Finca Flichman Malbec*
- 768 Tournedos van jong hertekalf-filet 13,75 /pers
*Een flinke portie filet van jong hertekalf, rosé gebakken en botermals
Saustip: grand veneur, brabançone, graantjesmosterd, of sauce "royale"
Onze wijnsuggestie: rood, Salice Salentino*

Garnituur groenten en fruit

7840 Groentenkrans 3,95 / pers
*Bloemkoolroosje, gebakken mini-witloof met spek,
bundeltje van groene boontjes, jonge worteltjes*

Fruit à la carte

7805	Rode wijnperen	0,95
7812	Kaneelappel natuur	1,25
7813	Kaneelappel natuur met vijgenkonfijt	1,75
7801	Rode wijnappel met veenbessen	2,75
7811	Gevulde halve peer met veenbessen	1,50



Aardappelgerechten

DIEPVRIES

310	Frieten Aviko	2,15 /kg
311	Pommes duchesse	2,75 /kg
312	Denne-appels	2,75 /kg
317	Aardappelbolletjes	1,85 /kg
318	Aardappelrosti's natuur	2,45 /kg

VERS

451	Aardappelpuree	6,95 /kg
437	Aardappelkroketten	0,20 /st
319	Amandelkroketjes	0,35 /st
781	Gratin Dauphinois	6,50 /kg
782	Gratin Provençale	6,95 /kg

Enkele feestelijke en lekkere aardappel-aanvullingen op uw menu

785	Feestelijke torentje van aardappel met duchesse van savooi en spek <i>Een halve aardappel gevuld met puree van savooi en gebakken spek, bestrooid met gemalen kaas</i>	6,95 /kg
786	Feestelijke torentje van aardappel met gesauteerd witloof <i>Een halve aardappel gevuld met gesauteerd witloof, bestrooid met gemalen kaas</i>	6,95 /kg
787	Feestelijke torentje van aardappel met een sausje van handgepelde Zeebrugse garnalen <i>Een halve aardappel gevuld met handgepelde Zeebrugse garnalen, bestrooid met gemalen kaas</i>	7,95 /kg
790	Feestelijk aardappelpeertjes met een vulling van veenbessensaus <i>Een feestelijk aardappelkroketje met een vulling van veenbessen. Eenvoudig te frituren</i>	0,50 /st

Met deze ruime keuze aardappelgerechten heeft u steeds een passend bijgerecht.



WITTE WIJNEN

- 3374 Chateau Fontenille entre-deux-Mers
Druivenrassen: Sauvignon 35%, Sémillon 30%, Muscadelle 20%, Sauvignon gris 15%
Deze wijn is bijzonder aromatisch. Hij is fris en fruitig, uitstekend geschikt als aperitief, of als begeleider van schotels met zeevruchten.
- 3363 Petit Chablis Durup
Gemaakt van 100% chardonnaydruiven. Deze wijn moet het volledig van zijn fruitigheid hebben. Een mooie begeleider van charcuterie, zeevruchten of visgerechten.
- 3364 Finca Flichman Chardonnay
Eveneens van de chardonnaydruif gemaakt, maar met vier maanden houtlagering. Een uitstekende gezelschap voor een rijke visschotel.
- 3365 Le Gaillon Bergerac moëlleux
Een zachte zoete wijn, ideaal bij foie gras en gevarieerde desserts.
- 3379 Drostdy-Hof Steen, Chenin Blanc
Een heerlijke droge witte wijn, gemaakt van de Chenin Blanc druif. Mooi uitgebalanceerd, harmonieus en elegant. Perfect als aperitief of begeleider van lichte voorgerechten. Deze wijn is licht en fruitig en heerlijk om elke dag van te genieten. Serveer deze wijn fris op ongeveer 8°.
- 3377 Trebbiano d'Abruzzo, wit
Frisse witte wijn, als aperitief, als begeleider bij een koud voorgerecht met vis, of bij paëlla. Als aperitief, of als begeleider van koude voorgerechten, vis of vlees.
- 3380 Valentino Paladin, Pinot Grigio
Frisruikende fijne wijn, met toetsen van acacia en muskaatnoot. Droge, mooie aciditeit die aanhoudt tot in de afdronk. Doet het goed bij een schotel zeevruchten, koud voorgerecht met vis of bij wit vlees.
- 3366 Chardonella
Het witte 'broertje' van de Pinossimmo. Ideaal bij wit vlees en bij halfzachte kaas.
- 3372 La Estrella
Zoete Moscatel wijn uit Valencia. Zoet en lekker om koud te drinken. Past uitstekend bij fruit- of ijsdesserts.
- 3358 Clos de Torribas, wit
Het witte zusje van de Torribas-familie. Frisse fruitige wijn, heerlijk bij lichte visgerechten.
- 3362 Falanghina Beneventano
Perfekte begeleider van heerlijk gekruide en exotische schotels.



ROSÉ WIJNEN

- 3350 Cerasuolo d'Abruzzo, rosé
Heerlijk droge roséwijn, als aperitief, of bij een gemengd koud buffet. Serveer op 8-10°.
- 3376 Chateau Fontenille Le Clairet
*Deroséwijn van onze 'Franse drieling'.
Een mooie aperitiefwijn. Ook geschikt bij een visschotel zonder saus. Serveren op 8-10 °C.*

RODE WIJNEN

- 3373 Chateau Fontenille Bordeaux Rouge
Schenk hem bij grillades, gemengde vleesschotels of gevogelte. Past ook zeer goed bij een gevarieerde kaasschotel. Een wijn met een verbazende prijs-kwaliteit-plezierverhouding.
- 3367 Drostdy-Hof Cape Red
Een volle en ronde Zuid-Afrikaanse wijn. Een assemblage van de beste druivenrassen uit de Kaap. Een plezierige rode wijn, gemaakt van Shiraz en Pinotage. De wijn is kort gerijpt op eikenhouten vaten. De kleur is zacht rood en doet een vriendelijk, maar vol glas wijn vermoeden. Deze verwachting wordt waargemaakt in de neus en de smaak. Vol maar toch zacht van smaak.
- 3369 Château Haut-nivelle, Bordeaux supérieur
Jaar na jaar gelauverd in de Guide Hachette. Gemaakt van 50% merlot, 40% cabernet sauvignon en 10% cabernet franc. Schenk deze wijn vooral bij gegrilde en gebraden vleesgerechten.
- 3370 Clos de torribas, Penedès
Spaanse prachtwijn, voor 90% van de lokale tempranillo druif gemaakt. Biedt zeer veel serveermogelijkheden, zowel bij gebraden vleesgerechten als bij kaasschotels.
- 3371 Finca Flichman Malbec
Een schitterende wijn die vele wildgerechten en vleesschotels kan begeleiden. Probeer hem ook eens bij een gevarieerde kaasschotel.
- 3378 Montepulciano d'Abruzzo, rood
Volle rode wijn, de ideale begeleider van al uw vleesgerechten, binnen én buiten. Past bij grillades, gemengde vleesschotels of gevogelte. Past ook zeer goed bij een gevarieerde kaasschotel.
- 3368 Pinossimo
Mooie zachte ronde Bourgognewijn, ideaal bij uw wildstoofpotje of bij een gevarieerde kaasschotel
- 3361 Salice Salentino
Voor al uw mooiste stoofpotjes.

Omwille van vraag en aanbod kan het assortiment op geregelde tijdstippen wijzigen.



Wild dineren

Voor een wild dineetje ben je bij ons aan het goede adres. Gedurende het wildseizoen kan je bij ons ook terecht voor alle wildsoorten. De dagelijkse aanvoer stelt ons in staat u binnen de kortste keren een stukje wild te bezorgen.

Is het nu een fazantje of wilde eend, een stukje hert of everzwijn, je kiest maar.

We kunnen u alles leveren op bestelling. Zo garanderen we u steeds een superverse kwaliteit.

Ben je op zoek naar een origineel recept of wil je graag meer info over het stukje wild van uw keuze, op onze website vindt je bij nuttige links een link naar 'Wildplaza' een zéér uitgebreide site met info, recepten en andere weetjes ...

Let op! Niet alle wild is steeds te verkrijgen.
We geven je graag de wildkalender 2010-2011.

Wildtype	reguliere jacht		bijzondere bejaging		bijzondere bejaging 2e periode	
	opening	sluiting	opening	sluiting	opening	sluiting
reuzen- & bos- eend	15-jan	15-feb				
reuzel	15-mai	15-jun				
valkruif	01-okt	31-okt	01-jan	30-mai		
zandkuif	01-okt	31-okt	01-jan	30-mai		
moerfla	01-okt	31-okt	01-jan	30-mai		
wild zwijn	01-okt	31-okt	01-jan	30-mai		
Reuzengans (vrentvogel)	15-mai	15-jun				
hans	15-okt	31-okt				
gallijn*	15-jun	15-okt				
faucillon	15-okt	31-okt				
faucillon	15-okt	31-okt				
grote gans	15-jun	30-mai	15-jul	15-aug		
grote gans	15-jun	31-jan	15-jul	14-aug	01-feb	30 of 29-feb
wilde eend	01-jan	31-jan	15-jul	31-aug		
aanse**	15-okt	15-nov				
kuiper	15-jun	30 of 29-feb	01-mai	14-jun		
kuiper	15-jun	30 of 29-feb	01-mai	14-jun		
oer	01-okt	14-feb				
hert			01-okt	30-jan		



Lekker gezellig de winter door

Als de dagen korter en frisser worden, maken we het binnen toch gezelliger? Voor wie houdt van een lekkere hap hebben we een aantal nuttige toestelletjes in huis gehaald!



De Mini Table Chef

Met speciale antiaanbaklaag:
zeer gemakkelijk schoon te maken
(enkele vellen keukenpapier volstaan)
Geschikt voor vlees, vis, groenten,
aardappelen, pannenkoeken enz.
Geen boter of olie nodig.
afmetingen: 21 x 21 cm.
900 W.

Verkoopprijs: 27,95 euro

GOURMET-actie

Bij aankoop van een
Keurslagersgourmet
voor 4 personen,
krijgt u de **Princess**
Mini Table chef
voor **18,95 euro**
ipv 27,95 euro



De Table Chef - tafelgrill

Een professionele tafelgrill voor gezond,
gezellig en lekker tafelen.
Gebruik het om vlees, vis of groenten op
te bakken. Na de maaltijd kan je er zelfs
nog een lekker pannenkoekje op bakken
Afmetingen :

Verkoopprijs: 49,95 euro



De Table Chef - Barbecue / tafelgrill

De grootste van de drie ...
Ideaal voor uw winterbarbecue, binnen
of buiten ...

Verkoopprijs: 89,95 euro

Teppanyaki, gezellig dineren met een exotisch tintje.

De Japanse keuken staat al lang bekend voor lekkere en lichte producten. De eeuwenlange afsluiting van de "buitenwereld", lees andere culturen, heeft de Japanners een keuken opgeleverd die geldt als één van de (h)eerlijkste ter wereld. Ze is éniġ in verfijning, beschaafd en geraffineerd, zeker het ontdekken waard !

Teppanyaki heeft nóg een belangrijke troef:

Als gastvrouw/gastheer blijft u de hele tijd gezellig bij uw gasten aan tafel !

Al deze elementen samen zorgen ervoor dat Teppanyaki wel eens een echte doorbraak zou kunnen meemaken.

We brengen deze nieuwe formule zoals u dat van ons gewend bent, een uitgebreid, lekker en evenwichtig assortiment vis en vlees. Deze gerechten worden uiteraard geserveerd met aangepaste noedels, pasta's, rijst en lekkere sausjes.

U kan er een aangepaste bakplaat bij huren of u gebruikt uw eigen steengrill of gourmetstel.

TEPPANYAKI

Bij het aperitief

Een assortiment van 3 chinese hapjes

4,50 /pers

Als hoofdgerecht

*Vleessoorten: eendeborstfilet, varkenshaas, kipfilet, rundsvlees, lamsfilet
Vissoorten: zalm, tonijn, filet van witvis, scampi's en Sint Jakobsvruchten*

18,75 /pers

Rijst en pasta's

Nasi Goreng: basmatirijst, ham, uien, wortelen, eieren, erwten, sojaolie en sojasaus

Thaise rijst: de échte Thaise rijst, puur natuur en zeer volle smaak

Pasta noedels: pasta zoals je die nog nooit proefde, perfect geschikt om te bakken !

Bami Goreng: smaakvolle noedels met sojasaus, kip, omelet, roze garnalen en wokgroenten

Deze gerechten zijn volledig klaar en dienen slechts opgewarmd te worden

Aangepaste sausjes

Oriëntaalse saus (koud of warm)

Soyasaus (koud of warm)

Chilisaus (koud)

Wens je de rijst en pasta's te vervangen door een assortiment koude groenten, kies dan voor onze Salad Bar Gourmet





Met de K van ... koude buffetten

750 Keurslagersbanket 18,95 /pers

Een lekker en evenwichtig samengesteld vis- en vleesbuffet, aangevuld met verse koude groenten en pasta's. Heeft u nog andere wensen, we zullen ze graag vervullen!

Basis-assortiment bestaande uit:

Vleessoorten:

Gekookte Breydelham met asperges en gesnipperde eieren
Gandaham met meloenpartjes
Carpaccio van rundsgebraad
Duke of Berkshire varkensgebraad
Seizoensgebonden galantine van kip met aangepaste garnituur
Gebraden kipbout

Vissoorten:

Mootje gepocheerde zalm
Gepelde tomaat met grijze garnalen en garnituur
Gerookte zalm
Gerookte heilbot

Salad bar en garnituur:

Salade van tomaat en boontjes, ruccola, geraspte wortel, geraspte selder, komkommersalade, bloemkool-broccolisalade, cresson

Pasta- en aardappelsalade

Assortiment vers fruit aangepast aan seizoen

Sauzen:

Vinaigrette maison en cocktailsaus

Aanvullingen

817	Gebraden Vita kipboutjes	1,50 /pers
818	Maatjesharing (½ pp)	1,95 /pers
819	Babykreeftje	dagprijs
820	Gerookte Schotse zalm	4,50 /pers
822	Gerookte Forellenfilet	3,50 /pers
823	Gevulde perzik met krab	2,95 /pers
8231	Gevulde perzik met tonijn	2,75 /pers
824	Gerookte heilbot	4,95 /pers
8241	Foie gras	6,25 /pers
828	Gerookte eendeborst	2,95/pers
8323	Assortiment broodjes koud buffet (3 pp)	0,90 /pers

Onze wijnsuggestie:

*rosé, Chateau Fontenille Clairet of Cerasuolo d'Abruzzo
wit, Pinot Grigio*

Ook onze koude voorgerechten en tussengerechten kunnen een aanvulling zijn op uw koud buffet

Verrassingsbrood

Belegde mini-sandwiches in brood of op schotel gegarneerd of kies voor ons vernieuwd assortiment broodjes (mix van mini pistolets en mini sandwiches)

830	Reuzebrood	6,25 /st
831	Assortiment belegde mini-sandwiches	0,95 /st
8312	Assortiment belegde mini-broodjes	0,95 /st

Onze broodjes worden belegd met krabsalade, prepare du chef, ganda met meloen, salade van de maand, pancetta en zongedroogde tomaatjes, kaas, gekookte beenham en gerookte zalmzalade.

U kunt dit assortiment altijd aanpassen !

Met de K van ... Kaasbuffet

8281	Kaasbuffet "Blanco" <i>300 gr. kaas per persoon op schotel gegarneerd</i>	7,25 /pers
8282	Kaasbuffet "Garni" <i>300 gr. kaas per persoon rijkelijk voorzien van bijpassend fruit en op schotel gegarneerd</i>	9,95 /pers
8291	Kaasbuffet "Mini-Blanco" <i>150 gr. kaas per persoon op schotel gegarneerd</i>	6.25 /pers
8292	Kaasbuffet "Mini-Garni" <i>150 gr. kaas per persoon rijkelijk voorzien van bijpassend fruit en op schotel gegarneerd</i>	7,25 /pers
8321	Assortiment brood hoofdgerecht <i>Vernieuwd assortiment mini tafelbroodjes (7 st/pers)</i>	2,95 /pers
8322	Assortiment brood dessert <i>Vernieuwd assortiment mini tafelbroodjes (3 st/pers)</i>	0,90 /pers

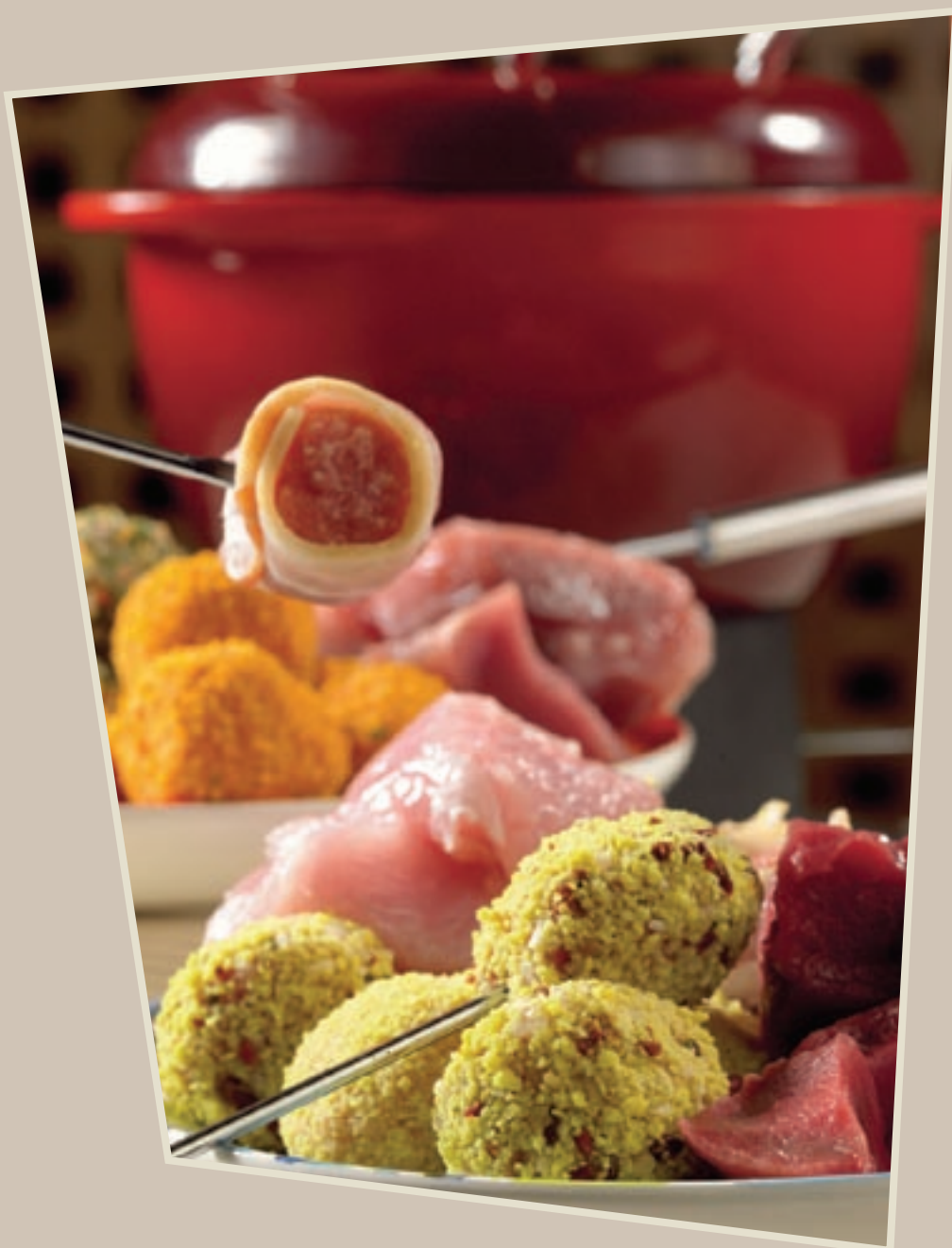
***Onze wijnsuggestie: schenk eens een witte en een rode wijn
bijv. Finca Flichmann Chardonnay en Clos de Torribas***

Fondue, een "De Luxe" assortiment ...

752 Fondue garni (400 gr) 9,75 /pers
Rund, varken, lam, kip, balletjes en worst

7521 Assortiment fondueballetjes 10,00 /kg
Een variatie gekruide gehaktballetjes

Onze wijnsuggestie: rood, Chateau de Fontenille, Bordeaux Supérieur



Gourmet, Gourmet Finesse of Steengrill

- 1753 Keur-Gourmet (400 gr/pp) 9,75 /pers
Chipolata van Duke, steak met peper, gemarineerde kipbrochette, gemarineerde lamsmédailon, saltimbocca van kalf met pancetta en kaas, varkenshaasje met kruidenkaas en spek
Onze wijnsuggestie: rood, Chateau de Fontenille, Bordeaux Supérieur
- 754 Gourmet "Finesse" (400 gr/pp) 14,95 /pers
De filet-purs van ree (seizoensgebonden), lam, kalf, varken, rund en Duke of Berkshire
Onze wijnsuggestie: rood, Bourgogne Pinot Noir, Cave de Lugny
- 753 Gourmet à la carte prijs ngl. keuze
Stel zelf uw gourmet samen

Vlees

7501	Mini-vinken	1,35
7502	Tournedos	1,85
7503	Lamskotelet	2,75
7504	Chipolata	1,35
7505	Kalfslapje	2,35
7506	Gemarineerde runderbrochette	1,85
7507	Cordon-bleu	1,35
7508	Spekhaasje	1,75
7509	Spekrolletje	1,35
7510	Mini-papillotte	1,35
7512	Mergueze-worst	1,25
7513	Steak "Canard"	2,45
7514	Hamburger	1,25
7515	Chipolata van Duke	1,45
7516	Saltimbocca van kalfsvlees	2,55
7517	Steak met peper	1,95
7518	Varkenshaasje met kruidenkaas en spek	

Vissoorten

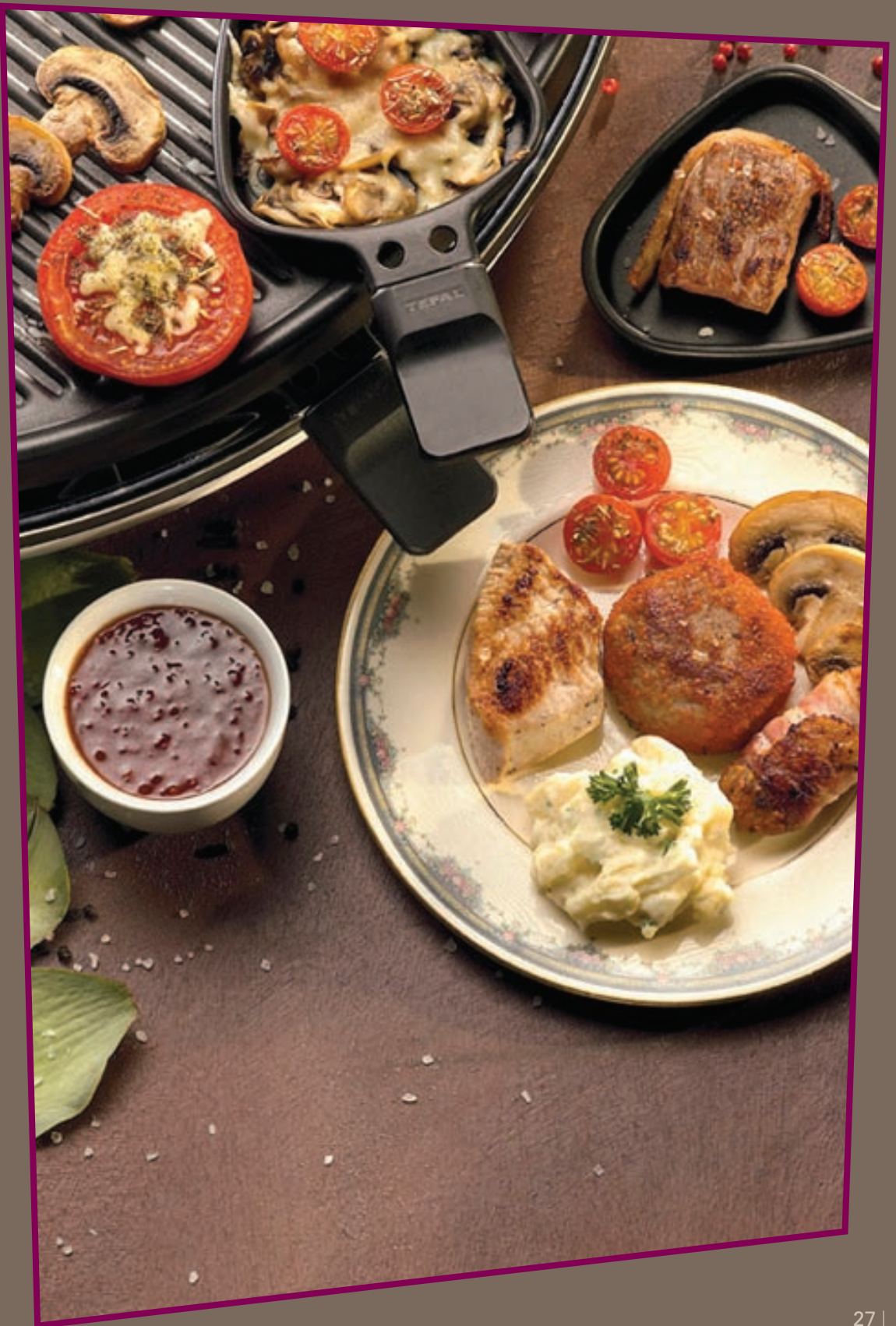
7530	Scampi-brochetje (3 st.)	3,25
7533	Gamba	2,95
7532	Mootje zalm	2,95
7537	Steak tonijn	3,25
7539	Gemarineerd brochetje van zalm	2,95
7544	Gemarineerd brochetje van witte vis	2,55
7545	Mootje filet van zeewolf	2,95

Vederlichte producten

7520	Kipworstje	1,45
7524	Kipsaté	1,55
7525	Kipfilet	1,55
7526	Kipvinkje	1,45
7527	Kipstammetje	1,45
7528	Griekse kipfilet	1,55

Wild

7540	Reefilet	3,95
7535	Kwartelfilet geheel	2,75
7536	Mignonette van Duke of Berkshire	1,95
7541	Kalfs filet pur	3,25
7542	Runds filet pur	3,00
7543	Lomo	3,25



Wok, combineer naar hartelust

NIEUWE formule

Vissoorten

Scampi's Cardinale (4 stuks)	4,95
<i>Vorgebakken scampi's met een romige saus van paprika's en fijne groenten. Serveer met rijst</i>	
Scampi's in duivelsaus (4 stuks) :	4,95
<i>Vorgebakken scampi's met een roomsaus van tomaat, curry en room. Serveer met rijst.</i>	
Viswok:	4,95
<i>Een combinatie van reepjes verse zalm, witte vis en garnalen in een stroganoffsausje met paprika's. Serveer met pasta.</i>	

Vleessoorten:

Rundvlees Shangai	3,95
<i>Gemarineerde runderreepjes, wokmix en oriëntaalse saus. Serveer met wilde rijst.</i>	
Zwitsers bergpannetje	4,25
<i>Gemarineerde kalfsreepjes, wortelen, ajuin, spek, kaasblokjes en room. Serveer met Trulli-pasta.</i>	
Oriëntaalse kalkoen	3,75
<i>Gemarineerde kalkoenreepjes, ananas, perzik en zoet zure saus. Serveer met Thaise rijst.</i>	
Finettes Stroganoff	3,75
<i>Gemarineerde varkensreepjes, ajuin, paprika en stroganoffsaus. Serveer met spirelli.</i>	
Kipreepjes Casimir	3,75
<i>Gemarineerde kipreepjes met rozijntjes en mango en een lichte currysous. Serveer met hoevenoedels.</i>	
Zuiderse lamsreepjes	3,95
<i>Gemarineerde lamsreepjes, zuiderse groentenmix van tomaat, paprika, courgette, aubergine en ajuin en een Provençaals sausje. Serveer met Thaise rijst.</i> Onze wijnsuggestie: rosé, Enate Rosado of rood, Clos de Torribas	

TIP:

Voorzie ongeveer 400 gram vlees per persoon, verdeeld over de gewenste vleessoorten. De vermelde prijzen omvatten steeds 100 gr vlees aangevuld met aangepaste groenten of fruit en bijpassende saus.

Een beetje hulp nodig? Wij helpen u graag bij de samenstelling van uw wokparty.

Onze wijnsuggestie: rosé, Enate Rosado of rood, Clos de Torribas

Saladbar en sauzen

NIEUWE formule

7914	Salad Bar Fondue Tête à tête	7,50 /2 pers
7915	Salad Bar Fondue Single	3,75 /pers
7912	Salad Bar Gourmet Tête à tête	7,95 /2 pers
7913	Salad Bar Gourmet Single	4,00 /pers
792	Assortiment koude sauzen <i>Koude bearnaise, tartare, cocktail, bieslookvinaigrette, honing-mosterd</i>	1,50 /pers
794	Warme roomsausen <i>Archiduc, peperroom, wilde roomsaus, provençaalse saus</i>	2,95 /pers
795	Aardappelschijfjes (portie 200 gr) <i>Ideale aanvulling om te bakken in de pannetjes</i>	0,95 /pers
796	Gratin Dauphinois (portie 200 gr) <i>Best op te warmen in de oven</i>	1,50 /pers
798	Dessert <i>Pannenkoekdeeg en verse fruitsalade</i>	2,95 /pers

Salad Bar Fondue

Geraspte wortelen, komkommer, geraspte selder, tomaten en boontjes

Salad Bar Gourmet

Geraspte wortelen, komkommer, geraspte selder, tomaten, boontjes en verse champignons

Verhuring materiaal

	met vlees	zonder vlees
900	Elektrisch fondue-toestel (tot 6 pers)	6,50 /stuk 13,00 /stuk
901	Gourmet-toestel	0,65 /pers 1,85 /pers
906	Elektrische steengrill (6 tot 8 pers)	6,50 /stuk 13,00 /stuk
903	Wok-pan (6 tot 8 pers)	6,50 /stuk 13,00 /stuk
904	Teppanyaki plaat (tot 4 pers)	6,00 /stuk 12,00 /stuk
905	Princess elektrische BBQ	15,00 /stuk 30,00 /stuk
907	Teppanyaki plaat (tot 10 pers)	10,00 /stuk 20,00 /stuk

Deze huurprijzen zijn enkel geldig bij bestelling van de bijhorende schotels. Wanneer enkel de toestellen gehuurd worden gelden andere prijzen.

Kindermenu

Tomatenroomsoep met balletjes

•••

Hoofdgerecht naar keuze

•••

Choco-mousse

Keuze hoofdgerecht:

- 7601 Kipfileetje met appelcompote en kroketjes
- 7602 Vol-au-vent met kroketjes
- 7603 Gehaktballetjes in tomatensaus en kroketjes

Dit menu zit mooi verpakt in een leuke kinderbox met gratis verrassing
prijs: 8,95 /pers

- | | | |
|------|---|------------|
| 7519 | Kinderfondue
<i>Gehaktballetjes, kipfilet, worstje, kipboutje
(Met gratis verrassing)</i> | 5,25 /pers |
| 7534 | Kindergourmet
<i>Hamburger, kipfilet en chipolataworst
(Met gratis verrassing)</i> | 5,25 /pers |
| 9999 | Kinderbuffet
<i>Een feestelijke variatie van charcuterie, pêche met kipsla,
koude groentjes en een broodje.
Een dessertje en een gratis verrassing maken het feest compleet.</i> | 8,95 /pers |



Warme sausjes

De "klassiekers"

9,50 / liter

- 810 Portosaus
bruine saus met champignons en een scheutje Porto
- 811 Curry-roomsaus
met room en curry
- 812 Bearnaise
met room, eieren en dragonazijn
- 814 Provençaalse saus
met tomaat, champignons en paprika's
- 838 Duivelsaus
roomsaus met tomaat en curry
- 840 Groene Peperroom
roomsaus met groene peper
- 841 Archiduc
bruine saus met champignons en een royale portie room

De "feestelijke" sausjes.

10,50/ liter

- 813 Normandische saus
archiduc saus verrijkt met spek en Calvados
- 839 Brabançone
romige saus met gekarameliseerde witloofslitertjes
- 843 Graantjesmosterd
romige saus met graantjesmosterd uit Meaux
- 846 Fines pommes
roomsaus met fijne stukjes appel en Calvados
- 847 Grand Veneur
romige wildsaus met garnituur van veenbessen
- 848 Sauce "Royale"
een roomsaus met boschampignons, morieljen, truffelolie en -schilfers
- 809 Cumberlandsaus
een sterk gebonden veenbessensaus
- 815 Thym-balsamicosaus
een smaakvolle bruine saus met een krachtige toets thym en balsamico

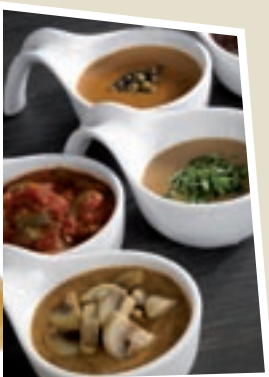
Koude sausjes

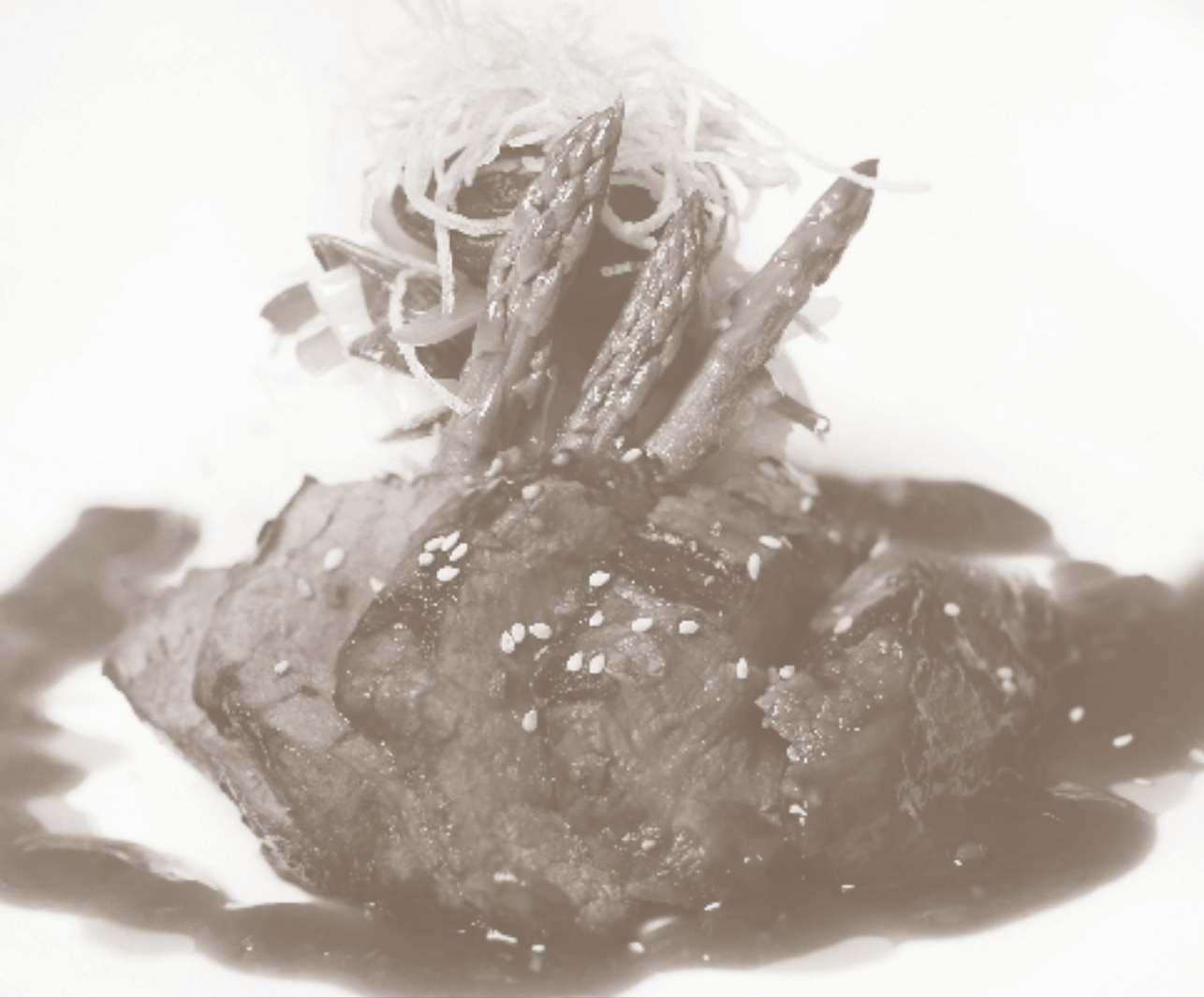
6,50 / kg

- 801 Mayonaise
- 802 Cocktailsaus
- 803 Tartare
- 804 Zigeuner
- 805 Zoet-zure saus
- 806 Currysaus
- 8121 Koude bearnaise
- 808 Honing-mosterd

Uienconfijten (volgens marktaanbod)

- 890 Ardeense uienconfituur 11,75
- 891 Konfijt van vijgen 17,75
- 897 Konfijt van uien 11,75





VLAEMINCK, Keurslager

Bvba Vlaeminck-Platteau
Evergemsesteenweg 116
9032 Wondelgem
Tel. 09/253 83 03
Fax 09/258 09 36

www.keurslagerij-vlaeminck.be
e-mail: pascal@keurslagerij-vlaeminck.be

Doorlopend open van dinsdag
tot en met zondag van 07.00 tot 19.00 uur.