



*Lekker thuis met vrienden*

**Herfst - Winter  
2009-2010**



*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 voorkomen. Daarnaast presenteren we u een heleboel nieuwigheden. Die herkent u aan de vermelding 'nieuw' bij het gerecht.

### **Helemáál vernieuwend zijn onze warme hoofdgerechten.**

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 zelf wat u wilt.

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. Bekijk de wildkalender op onze website, dan weet u perfect welke soorten wanneer beschikbaar zijn (bestel minimum 1 dag vooraf). We werken immers met uitsluitend verse kwaliteitsvolle producten.

### **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

A pair of silver-rimmed glasses and a silver fork are shown in a close-up, shallow depth-of-field shot. The glasses are on the left, and the fork is on the right, both resting on a white surface. The background is softly blurred.

## INHOUD

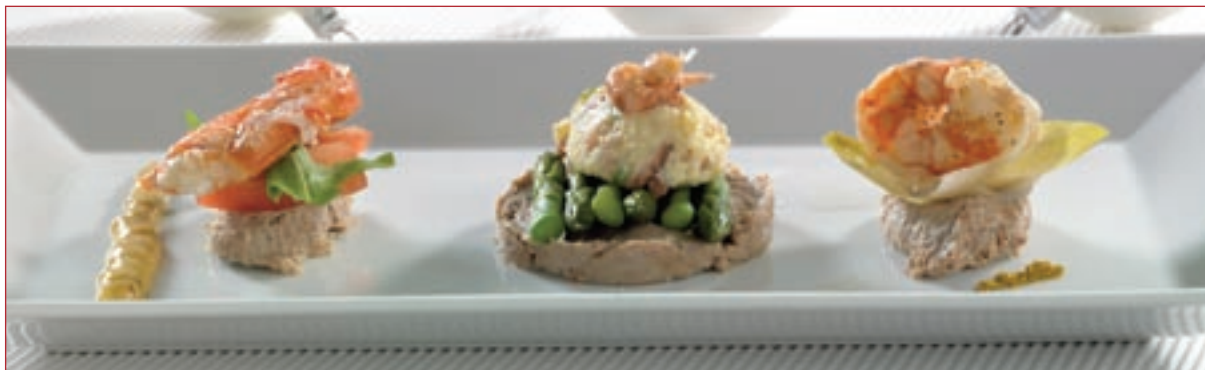
Voorwoord	2
Inhoud	3
Aperitieven	4
Luxe aperitiefhapjes - Fingerfood	5
Koude voorgerechten - Soepen	6
Warme voorgerechten	7
Onze warme gerechten ... trendy en gezond	8
A la carte	9
Koude en warme tussengerechten	10
Warme hoofdgerechten	11
Aardappelgerechten	13
Wijnen	14-15
Teppanyaki	16
Koud buffet	17
Verrassingsbrood - Kaasschotel	18
Gourmet	19
Wok - Fondue	20
Salade & Sausen - Verhuring materiaal	21
Kids restaurant	22
Sausjes en konfijten	23

**APERITIEVEN**

3355	Porto Barros (wit, Tawny, 10 years)	11,75 - 11,75 - 23,25
3381	Grandin Methode Champenoise	12,75
3357	Champagne Francois Vallois	(tot einde voorraad) 27,95
3354	Champagne Francois Vallois Rosé	(tot einde voorraad) 28,75
3353	Champagne Louis Casters Brut	
3360	Champagne Louis Casters rosé	
3356	Champagne Louis Casters Cuvee Eugene	

**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**

	Feestelijk gevulde aperitiefglasjes	1,50 /st.
	Aperitiefschaaltjes om op te warmen	1,25 /st.
	Assortiment partylepeltjes of schaaltes	1,25 /st.
703	Aperitiefsoepje <i>Maak uw keuze uit ons assortiment soepen. Gebruik van mini leeuwepokjes inbegrepen.</i>	0,75 /st.
705	Bordje Tapas (voor 4 - 6 pers.) <i>Een ruime portie lekkere hapjes op een bordje gegarneerd. Seranoham, zongedroogde tomaatjes, Oud Bruggekaas, brochetje van gerookte zalm, ansjovisjes, maatjesharing, chorizosalami, mini augurkjes, koningsolijven.</i>	17,75 /st.
706	<b>NIEUW</b> Italiaans bordje (voor 4 - 6 pers.) <i>Een portie Toscaanse ham en Sopressa salami, meloensoepje, koningsolijven, brochetje van mozzarella en tomaat</i>	18,75 /st.

## FINGERFOOD

### OM TE FRITUREN

7061	Mini garnaalkroketten	4,95 /10 st.
7062	Mini kaaskroketten	4,95 /10 st.
7064	Mini gandakroketten	4,95 /10 st.
7066	Mini loempia's	3,95 /10 st.

### OVEN OF MICROGOLF

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

**KOUDE VOORGERECHTEN**

- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 710 | <b>Schots juweeltje</b><br><i>Extra zoete, gerookte, Schotse zalm met bijpassende groentegarnituur</i><br><b>Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris</b>  | 6,95 /pers. |
| 718 | <b>Carpaccio van Junior Beef met balsamico-dressing</b><br><i>Flinterdunne sneetjes rundvlees met balsamico, gebakken pijnboompitten en Oud Bruggekaas en croutons</i><br><b>Onze wijnsuggestie: rood, Clos de Torribas, Penedès</b>                | 5,95 /pers. |
| 711 | <b>NIEUW</b> <b>Carpaccio van hert</b><br><i>Een mix van flinterdun gesneden hertefilet afgewerkt met pijnboompitten en vinaigrette</i><br><b>Onze wijnsuggestie: rood, Drostdy-Hof Cape Red</b>  | 7,95 /pers. |
| 714 | <b>Krabbepootjes in een cocktailglas</b><br><i>Het lekkerste van de vers gekookte krab met een slaatje</i><br><b>Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris</b>  | 7,95 /pers. |
| 715 | <b>Cocktail van Belgische grijze Noordzeegarnalen</b><br><i>Handgepelde Belgische grijze garnalen, gearneerd met een slaatje</i><br><b>Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris</b>  | 7,95 /pers. |
| 716 | <b>Gepocheerde Noorse zalm op zijn geheel gearneerd</b><br><i>Gepocheerde zalm (min. 8 pers.), gepocheerde zalmforel (min. 4 pers.) telkens gearneerd met rauwe groenten en cocktailsaus</i><br><b>Onze wijnsuggestie: wit, Petit Chablis Durup</b> | 7,95 /pers. |

**SOEPEN**

- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 731 | <b>NIEUW</b> <b>Roomsoepje van saffraan met garnituur van kip en juliennegroenten</b> | 5,75 /liter |
| 733 | <b>Bisque van kreeft met room en cognac</b>   | 8,75 /liter |
| 734 | <b>NIEUW</b> <b>Witloofcrème met garnituur van gekarameliseerd witloof</b>            | 4,75 /liter |
| 735 | <b>NIEUW</b> <b>Bospaddenstoelencreme met gerookte eendenborst</b>                    | 5,75 /liter |
| 738 | <b>Roomsoep van prei met Gandasliertjes</b>   | 4,50 /liter |
| 453 | <b>Huisgemaakte soepballetjes, klaar voor gebruik</b>                                 | 10,00 /kg   |

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

## WARME VOORGERECHTEN

- OM TE FRITUREN**
- 720 **Kroketten van grijze garnaal** 1,95 /st.  
*In eigen huis gemaakt, boordevol grijze garnalen*  
**Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris**
- 435 **Kaaskroketten** 1,25 /st.  
*Goedgevulde kroketten met de lekkerste kaas*  
**Onze wijnsuggestie: wit, Finca Flichman Chardonnay**
- 722 **NIEUW** Kroketten van witloof 1,35 /st.  
*Lekkere kroketten goedgevuld met fijngesnipperde witloof*  
**Onze wijnsuggestie: wit, Finca Flichman Chardonnay**
- OM OP TE WARMEN IN DE OVEN**
- 725 **Sint Jakobsschelpen** 8,95 /st.  
*Het malste stukje uit de zee, in een lekkere roomsaus met garnalen*  
**Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris**
- 726 **NIEUW** 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 **NIEUW** Beursje van noordzeetong 'Dijonaise' 9,75 /pers.  
*Een dubbele filet van tong, lichtbruin gebakken in boerenboter vergezeld van een romige saus van preisliertjes en een vleugje mosterd uit Dijon*  
**Onze wijnsuggestie: wit, Finca Flichman Chardonnay**



## 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 altijd op borden of in schaaltes per persoon, da's handig en mooi. Eventjes opwarmen en alles kan vlot geserveerd worden 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 worden onversneden geleverd waardoor ze minder sap verliezen. 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 textuur, er kunnen zich immers geen vleessappen meer vermengen met de saus.

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

Wens je de saus over het vlees te gieten: geen enkel probleem.

Het is zoals je zelf verkiest!

#### Goedkoper:

Doordat we de saus apart aanbieden bepaald u zelf de gewenste portie.

Overschotten van saus kunnen ook zonder probleem nog ingevroren worden.

**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 zelf een groentengarnituur samen te stellen, maak dan een selectie uit ons assortiment warme groenten of fruit. 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:

Versnijd 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 "repassé" voorzien .

Leg de versneden stukken vlees in waaivorm op het bord.

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

Werk het bord af met een streepje saus.

#### Saus opdienen

Garneer de saus op het bord en serveer de rest op tafel in een sauskommetje.



**KOUDE TUSSENGERECHTEN**

- 748 **NIEUW** Carpaccio van Sint Jakobsvruchten 8,25 /pers.  
*Flinterdun gesneden verse Sint Jakobsvruchten, vergezeld van  
 citroenvinaigrette en grof zeezout*  
**Onze wijnsuggestie: rosé, Enata Rosado**
- 744 **NIEUW** Feestelijke Gandaham met fris meloensoepje 7,75 /pers.  
*Een mooie portie Gandaham vergezeld van een glaasje meloensoep  
 en partjes meloen*  
**Onze wijnsuggestie: serveer er een glaasje Porto Barros, tawny bij**
- 740 Foie gras 'en torchon' 11,75 /pers.  
*De zuiverste foie gras 'en torchon' vergezeld van vijgenkonfijt  
 en bijpassende fruitgarnituur.*  
*Servere met een sneetje versgebakken rozijntjesbrood.*  
**Onze wijnsuggestie: wit, Le Gaillon Bergerac moëlleux**

**Tip: Serveer 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 duivelssaus geparfumeerd met dille*  
**Onze wijnsuggestie: wit, Petit Chablis Durup**
- 742 **NIEUW** Filet van kabeljauw in een roomsausje van 10,75 /pers.  
 saffraan en garnaal  
*Een mooie portie kabeljauw met een garnituur van garnaal in een  
 romige saffaansaus*  
**Onze wijnsuggestie: wit, Pinot Gris**
- 749 **NIEUW** Beursje van tong met gekarameliseerd witloof 9,75 /pers.  
 in roomsaus  
*De fileetjes van tong, gevuld met gekarameliseerd witloof  
 overgoten met zijn eigen roomsaus*  
**Onze wijnsuggestie: rood, Cono Sur Syrah**

## WARMER HOOFDGERECHTEN

- 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 **Gebraden kalkoenhaasje** 6,95 /pers.  
*De haasjes van kalkoen, lekker gekruid en in de oven gebraden, kan gecombineerd worden met alle warme sauzen en feestelijke sauzen*  
**Onze wijnsuggestie: rood, Clos de Torribas, Penedès**
- 771 **NIEUW Parelhoenfilet in zoete kruidenkorst** 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, Cono sur Syrah**
- 777 **NIEUW Pavé van parelhoen** 7,95 /pers.  
*Half 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, peperroom of Provençaalse saus*  
**Onze wijnsuggestie: rood, Cono sur Syrah**
- 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 hertekalf** 11,25 /pers.  
*De malste stukjes van hert 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, Cono sur Syrah**

**GARNITUUR GROENTEN EN FRUIT NIEUW**

7840	Groentekrans	3,95 /pers.
	<i>Bloemkoolrosje, gebakken mini-witloof met spek, bundeltje van groene boontjes en jonge worteltjes</i>	

**GROENTEN À LA CARTE NIEUW**

7808	Bundeltje jonge worteltjes	0,95
7810	Bundeltje groene asperges	1,15
7809	Oventomaat met champignons	1,15
7803	Bundeltje boontjes met spek	0,95
7807	Portie bloemkoolrosjes	1,15
7804	Mini witloof met spek	0,95
7802	Oventomaat 'Florentine'	1,15

**FRUIT À LA CARTE NIEUW**

7805	Rode wijnperen	0,95
7812	Kaneelappel natuur	1,15
7813	Kaneelappel natuur met vijgenkonfijt	1,55
7801	Rode wijnappel met veenbessen	2,75
7811	Gevulde halve peer met veenbessen	1,15



## AARDAPPELGERECHTEN

### DIEPVRIES

310	Frieten Aviko	2,15 /kg
311	Pommes duchesses	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.
781	Gratin dauphinois	6,50 /kg
785	Feestelijke torentje van aardappel met duchesse van savooi	6,95 /kg
<i>NIEUW</i>	<i>Een halve aardappel gevuld met puree van savooi en gebakken spek: een mooi en feestelijk aardappelgerechtje</i>	
786	Feestelijke torentje van aardappel met gesauteerd witloof	6,95 /kg
<i>NIEUW</i>	<i>Een halve aardappel gevuld met gesauteerd witloof en kaas: een mooi en feestelijk aardappelgerechtje</i>	
787	Feestelijke torentje van aardappel met tomaat-groentebrunoise	6,95 /kg
<i>NIEUW</i>	<i>Een halve aardappel gevuld met ratatouille en gemalen kaas: een mooi en feestelijk aardappelgerechtje</i>	

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



**WIJNKAART****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 gezel 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°C.*
- 3377 Trebbiano d'Abruzzo, wit**  
*Frisse witte wijn, als aperitief, als begeleider bij een koud voorgerecht met vis, of bij paëlla.*
- 3380 Valentino Paladin, Pinot Grigio**  
*Frisruikende fijne wijn, met toetsen van acacia en muskaatnoot. Droge, mooie aciditeit die aanhoudt tot in de afdrank. Doet 't goed bij een schotel zeevruchten, koud voorgerecht met vis. Probeer hem ook eens bij wit vlees!*
- 3366 Chardonella**  
*100% Chardonnay. Het witte 'broertje' van de Pinossimmo. Ideaal bij wit vlees en bij halfzachte kaas.*
- 3372 Estrella**  
*Zoete Moscatel wijn uit Valencia. Zoet en lekker om koud te drinken. Herkomst : Spanje, Valencia*  
*Appellatie: Moscatel*  
*Past uitstekend bij: fruit- of ijsdesserts.*

**ROSÉ WIJNEN**

- 3350 Cerasuolo d'Abruzzo, rosé**  
*Heerlijk droge roséwijn, als aperitief, of bij een gemengd koud buffet. Serveer op 8-10°C.*
- 3376 Chateau Fontenille Le Clairet**  
*De roséwijn van onze 'Franse drieling'.*  
*Druivenrassen: Cabernet franc 100%.*  
*Een mooie aperitiefwijn. Ook geschikt bij een visschotel zonder saus. Serveren: Op 8-10 °C.*



## RODE WIJNEN

- 3373 Chateau Fontenille Bordeaux Rouge**  
*Druivenrassen: Merlot 50%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 20%. Schenk hem bij grillades, gemengde vleeschotels 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 gelauwerd 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 tempranillodruif gemaakt. Biedt zeer veel serveermogelijkheden, zowel bij gebraden vleesgerechten als bij kaasschotels.*
- 3371 Finca Flichman Malbec**  
*Een schitterende wijn die vele wildgerechten en vleeschotels kan begeleiden. Probeer hem ook eens bij een gevarieerde kaasschotel.*
- 3361 Cono sur syrah**  
*In Chili levert de Syrahdruif stevige en donkere wijnen, evenwel met een mooie structuur en zachte tannines. Past bij rundvlees, wild of gevogelte.*
- 3378 Montepulciano d'Abruzzo, rood**  
*Volle rode wijn, de ideale begeleider van al uw vleesgerechten, binnen én buiten. Past bij grillades, gemengde vleeschotels 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.*



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

# TEPPANYAKI

## 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 éinig 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, mie, 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, roodbaarsfilet, scampi's en Sint Jakobsvruchten

18,75 /pers.

### Rijst en pasta'

**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, sojasaus, chilisaus

Wens je de rijst en pasta's te vervangen door een assortiment koude groenten, kies dan voor onze "Saladbar gourmet".

## MET DE K VAN ... KOUDE BUFFETTEN

750 *NIEUW* Keurslagerbanket

18,95 /pers.

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

### Basisassortiment bestaande uit:

#### Vleessoorten:

Gekookte Breydelham met asperges en gesnipperde eieren  
Gandaham met meloenpartjes  
Carpaccio van rundgebraad  
Duke of Berkshire varkensgebraad  
Italiaanse pancetta met garnituur van zongedroogde tomaatjes  
Gebraden kippenbout

#### Vissoorten:

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

#### Saladbar en garnituur:

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

#### Pasta- en aardappelsalade:

#### Assortiment vers fruit aangepast aan seizoen

#### Sauzen: Vinaigrette maison en cocktailsaus

### Aanvullingen

817	Gebraden Vita kippenboutjes	1,50 /pers.
818	Maatjesharing (½ p.p.)	1,95 /pers.
819	Babykreeftje	dagprijs
820	Gerookte zalm	4,50 /pers.
822	Gerookte forefilet	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.
828	Gerookte eendenborst	2,95 /pers.
8323	Assortiment broodjes koud buffet (3 p.p.)	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 minisandwiches in brood of op schotel gegarneerd of kies voor ons vernieuwd assortiment broodjes (mix van mini pistolets en mini sandwiches)

830	Reuzenbrood	6,25 /st
831	Assortiment belegde minisandwiches	0,95 /st
8312	Assortiment belegde minibroodjes	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 zalsalade.

**U kunt dit assortiment altijd aanpassen!**

**MET DE K VAN ... KAASSCHOTEL**

8281	Kaasschotel "blanco" <i>300 gr. kaas per persoon op schotel gegarneerd</i>	7,25 /pers.
8282	Kaasschotel "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 minitafelbroodjes (7 st/pers.)</i>	3,50 /pers.
8322	Assortiment brood dessert <i>Vernieuwd assortiment minitafelbroodjes (3 st/pers.)</i>	1,75 /pers.

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



## GOURMET, GOURMET FINESSE OF STEENGRILL

1753	<b>KEURGOURMET (400 g/p.p.)</b> <i>Chipolata van Duke, steak met peper, gemarineerde kipbrochette, gemarineerde lamskotelet, saltimbocca van kalf met pancetta en kaas, varkenshaasje met kruidenkaas en spek</i> <b>Onze wijnsuggestie: rood, Chateau de Fontenille, Bordeaux Supérieur</b>	9,75 /pers.
754	<b>Gourmet 'Finesse' (400 g/p.p.)</b> <i>De filetpur van ree (seizoensgebonden), lam, kalf, varken, rund en Duke of Berkshire</i> <b>Onze wijnsuggestie: rood, Bourgogne Pinot Noir Cave de Lugny</b>	14,95 /pers.
753	<b>Gourmet à la carte</b> <i>Stel zelf uw gourmet samen</i>	prijs naargelang keuze

### VLEES

7501	Minivinken	1,35
7502	Tournedos	1,85
7503	Lamskotelet	2,75
7504	Chipolata	1,35
7505	Kalfslapje	2,35
7506	Gemarineerde rundbrochette	1,85
7507	Cordonbleu	1,35
7508	Spekhaasje	1,75
7509	Spekrolletje	1,35
7510	Minipapillotte	1,35
7512	Merguezeworst	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

### WILD

7540	Reefilet	3,95
7535	Kwartelfilet geheel	2,75
7536	Mignonnette van Duke of Berkshire	1,95
7541	Kalfsfilet pur	3,25
7542	Rundfilet pur	3,00

### VISSOORTEN

7530	Scampibrochetje (3 st.)	3,25
7533	Gamba	2,95
7532	Mootje zalm	2,95
7537	Steak tonijn	3,25
7538	Mootje pangasiusfilet	2,55
7539	Gemarineerd brochetje van zalm	2,95
7544	Gemarineerd brochetje van pangasiusfilet	2,55
7545	Mootje filet van zeewolf	2,95

### VEDERLICHTE PRODUCTEN

7511	Kipreepjes (met bijgeleverde room)	1,55
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

## FONDUE, EEN "DE LUXE" ASSORTIMENT ...

*Onze wijnsuggestie: rood, Chateau de Fontenille, Bordeaux Supérieur*

- |      |   |             |
|------|---|-------------|
| 752  | Fondue garni (400 g)<br><i>Rund, varken, lam, kip, balletjes en worst</i>   | 9,75 /pers. |
| 7521 | Assortiment fondueballetjes<br><i>Een variatie gekruide gehaktballetjes</i> | 10,00 /kg   |

## Wok NIEUWE FORMULE: combineer naar hartelust

### Vissoorten:

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

### Vleessoorten:

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| Rundvlees Shangai     | 3,95 /pers.<br><i>Gemarineerde runderreepjes, wokmix en room. Serveer met bijgeleverde wilde rijst.</i>  |
| Zwitsers bergpannetje | 4,25 /pers.<br><i>Gemarineerde kalfsreepjes, wortelen, ajuin, spek, kaasblokjes en room. Serveer met bijgeleverde Trulli-pasta.</i>  |
| Oriëntaalse kalkoen   | 3,75 /pers.<br><i>Gemarineerde kalkoenreepjes, ananas, perzik en zoetzure saus. Serveer met bijgeleverde Thaise rijst.</i>   |
| Finettes stroganoff   | 3,75 /pers.<br><i>Gemarineerde varkensreepjes, ajuin, paprika en stroganoffsaus. Serveer met bijgeleverde spirelli.</i>  |
| Kipreepjes casimir    | 3,75 /pers.<br><i>Gemarineerde kipreepjes met rozijntjes en mango en een lichte currysous. Serveer met bijgeleverde hoevenoodels.</i>  |
| Zuiderse lamsreepjes  | 3,95 /pers.<br><i>Gemarineerde lamsreepjes, zuiderse groentemix van tomaat, paprika, courgette, aubergine en ajuin en een Provençaals sausje. Serveer met bijgeleverde 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 gram vlees aangevuld met aangepaste groenten of fruit en bijpassende saus.

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

**SALADBAR EN SAUZEN NIEUWE FORMULE**

7914	Saladbar Fondue Tête à tête	7,50 /2 pers.
7915	Saladbar Fondue Single	3,75 / pers.
7912	Saladbar Gourmet Tête à tête	7,95 /2 pers.
7913	Saladbar 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 of kies uit ons assortiment warme sauzen in de winkel</i>	2,95 /pers.
795	Aardappelschijfjes (portie 200 g) <i>Ideale aanvulling om te bakken in de pannetjes</i>	0,95 /pers.
796	Gratin Dauphinois (portie 200 g) <i>Best op te warmen in de oven</i>	1,50 /pers.
798	Dessert <i>Pannenkoekendeeg en verse fruitsalade</i>	2,95 /pers.

**Saladbar Fondue**

*Geraspte wortelen, komkommer, geraspte selder, tomaten en boontjes*

**Saladbar Gourmet**

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

**VERHURING MATERIAAL**

		<b>MET VLEES</b>	<b>ZONDER VLEES</b>
900	Elektrisch fonduetoestel (tot 6 pers.)	6,50 /stuk	13,00 /stuk
901	Gourmettoestel	0,65 /pers.	1,85 /stuk
906	Elektrische steengrill (6 tot 8 pers.)	6,50 /stuk	13,00 /stuk
903	Wokpan (6 tot 8 pers.)	6,50 /stuk	13,00 /stuk
904	Teppanyaki plaat (6 tot 8 pers.)	8,00 /stuk	16,00 /stuk
905	Princess elektrische BBQ	15,00 /stuk	30,00 /stuk



# Kids restaurant

## KINDERMENU

Tomatenroomsoep met balletjes

...

Hoofdgerecht naar keuze

...

Chocomousse

## 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 5,25 /pers.  
*Gehaktballetjes, kipfilet, worstje, kipboutje*

7534 Kindergourmet 5,25 /pers.  
*Hamburger, kipfilet en chipolataworst*

9999 Kinderbuffet 8,95 /pers.  
*Een feestelijke variatie van charcuterie, peche met kipsla, koude groentjes, een broodje en een dessertje.*



## WARME SAUSJES

**De klassiekers** 9,50 /liter

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

**De feestlijke sausjes** 10,50 /liter

- 813 **Normandische saus**  
*archiducsaus verrijkt met spek en Calvados*
- 839 **Brabançone**  
*romige saus met gekarameliseerde witloofsliertjes*
- 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*

## KOUDE SAUSJES

6,50 /kg

- 801 Mayonaise
- 802 Cocktailsaus
- 803 Tartare
- 804 Zigeuner
- 805 Zoetzure saus
- 806 Currysau
- 8121 Koude bearnaise
- 808 Honing-mosterd

## UIENKONFIJTEN (volgens marktaanbod)

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





**VLAEMINCK, Keurslager**

BVBA VLAEMINCK-PLATTEAU

EVERGEMSESTEENWEG 116

9032 WONDELGEM

TEL. 09/253 83 03

FAX 09/258 09 36

[www.keurslagerij-vlaeminck.be](http://www.keurslagerij-vlaeminck.be)  
e-mail: [pascal@keurslagerij-vlaeminck.be](mailto:pascal@keurslagerij-vlaeminck.be)

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