

2011-2012

feest folder



Keurslager
De Roeck

APERITIEFHAPJES

Tapasschotel (vanaf 4 pers.)

10 gevarieerde Spaanse aperohapjes, tafelklaar en gepresenteerd in porseleinen schaalpjes

€ 6,75 / pers.

Huisbereide ovenhapjes (verpakt per 12)

worstenbroodje, minikipvidé, minipizza, kaashoorntje, minizalmhapje, minigarnaalhapje

€ 0,65 / st.

Huisbereide gefrituurde hapjes

Minigarnaalkroketjes (verpakt per 40)

€ 0,55 / st.

Minikaaskroketjes (verpakt per 40)

€ 0,40 / st.

Hapjeswandeling: verschillende heerlijke lepelhapjes

Tartaar van Schotse gerookte zalm met dille

€ 1,25 / st.

Mousse van de echte ganzenlever met vijgenconfituur

€ 1,50 / st.

Lepeltje met carpaccio van rundfilet met rucolasla

€ 1,25 / st.

Lepeltje met haringfilet in dillesausje

€ 1,25 / st.

Verrassingsbrood

brood uitgehaald en gevuld met 50 belegde minisandwiches met diverse lekkere salades en vleeswaren (eventueel voor de late uurtjes)

€ 63,00 / st.

- supplement per sandwich

€ 1,00 / st.

Feestelijk gevulde borrelglasjes

Mousse van sappige beenham afgewerkt met een takje dille

€ 1,75 / st.

Mousse van tonijn besprenkeld met limoensap

€ 1,75 / st.

Grijze garnalen op een bedje van sla en kerstomaatjes

€ 1,75 / st.

SOEPEN

Tomatenroomsoep

klassiek tomatensoepje met balletjes, afgewerkt met een scheutje verse room en fijne kruiden

€ 4,00 / l

Aspergeroomsoep

zachte bouillon van asperges met een scheutje verse room en fijne stukjes aspergepunten

€ 4,00 / l

Velouté van Franse bospaddenstoelen

heerlijk soepje met bospaddenstoelen, afgewerkt met snippers van gerookte eendenborst

€ 5,90 / l

Bisque van kreeft

verfijnd kreeftensoepje vergezeld van kleine stukjes kreeft, afgewerkt met een scheutje droge sherry

€ 7,85 / l

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

- Carpaccio van rundfilet** € 6,45 / pers.
zeer fijn gesneden rundfilet geschikt op een porseleinen bord met fijne frisé en vergezeld van een heerlijke vinaigrette en parmezaanschilders
- Carpaccio "coeur de boeuf"** € 6,95 / pers.
zeer fijn gesneden Belgische vleestomaten met verse grijze noordzeegarnaaltjes, gepresenteerd op een porseleinen bord en verrijkt met een heerlijke vinaigrette
- Vissersbordje** € 9,45 / pers.
vers gerookte zalm, heilbot en gerookte forel op een porseleinen bord gepresenteerd en afgewerkt met grijze garnaaltjes, fijngesnipperde rode ui en peterselie
- Een trio van wildpasteien** € 6,75 / pers.
drie verschillende soorten wildpaté gepresenteerd op een porseleinen bord met vers fruit en bijpassende confituren
- Zeevruchtencocktail** € 6,75 / pers.
rijkelijk gevuld glas met grijze noordzeegarnaaltjes, sla, tomaat, eitjes en huisbereid cocktailsausje

Warme voorgerechten

- Rijkelijk gevuld vispannetje** € 9,25 / pers.
in visfumet gepocheerde tongrolletjes, zalmfilet en Deense kabeljauw, vergezeld van grijze garnalen in een wit wijnsausje
- Scampi in een kreeftensausje** € 7,25 / pers.
gepelde scampi in een zacht sausje van kreeft, afgewerkt met kleine stukjes tomaat
- Sint-jakobsvruchten in de schelp** € 6,25 / pers.
schelp gevuld met vrucht vlees van de sint-jakobsschelp in een fijn vissausje, afgewerkt met grijze garnaaltjes en gruyère
- Sint-jakobsgratin met scampi** € 8,75 / pers.
een duo van kort gebakken scampi en gegrilde sint-jakobsvruchten in een witte wijnsaus met gemalen gruyère
- Normandische tongrolletjes** € 7,25 / pers.
2 rolletjes tongfilet in een wit wijnsausje met als garnituur fijne stukjes tomaat en champignons
- Verse huisbereide kaaskroketteren** (verpakt per 4) € 5,25 / 4 st.
- Verse huisbereide garnaalkroketteren** (verpakt per 4) € 8,50 / 4 st.

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden gepresenteerd in stenen ovenschalen, zijn overgoten met de bijhorende saus en dienen enkel nog te worden opgewarmd.

Vlees

- Gebakken kalkoenfilet in appelsiensausje € 8,10 / pers.
- Opgevulde en gegrilde kalkoenfilet in appelsiensausje € 9,20 / pers.
- Varkenshaasje met pepertjes in een fijn roomsausje € 9,25 / pers.
- Gevuld kalfsgebraad met kaas en hesp met bijpassend kaassausje € 9,85 / pers.
- Gegrilde eendenborstfilet in mangosausje € 12,85 / pers.
- Konijnenbillen bereid met kriekenbier € 7,95 / st.

Wild

- Klassiek gebakken filet van jonge everzwijn in wildsausje € 13,45 / pers.
- Rosé gebakken en gefileerde hazenrug 'harlekijn' € 14,50 / pers.
- Gegrilde hertenkalffilet in een boschampignonsaus € 16,65 / pers.
- Zacht gebakken fazantenfilet in portosausje € 13,75 / pers.
- Heerlijk mals wildstoofpotje van everzwijn € 7,85 / pers.

Vis

- Normandische tongrolletjes met garnaltjes in een wit wijnsausje € 15,25 / pers.
- Kort gebakken, gepelde scampi in een zacht kreeftensausje (8 st.) € 13,25 / pers.
- Noordzeepannetje van tongrolletjes, zalm, kabeljauw en grijze garnaltjes € 13,75 / pers.

Kalkoen

- Panklare kalkoen € 7,80 / kg
- Feestelijk gevulde kalkoen € 14,95 / kg
- Feestelijk gevulde kalkoenfilet € 15,95 / kg
- Overheerlijke kalkoensaus € 9,50 / kg

Een feestelijke vulling met extra kalkoenfilet, truffeltjes, mandarijntjes, pistachenootjes, sherrykriekjes en kleine champignonnetjes, geparfumeerd met een scheutje whisky en ook nog steeds dat beetje beroepsgeheim.

TIP: bakken van gevulde kalkoen

Oven voorverwarmen op 150°C.

Eerste 2 kg: 1 ½ uur daarna per kg ½ uur bijtellen.
(bijv. kalkoen van 4 kg = 2 ½ uur braden)



GARNITUREN

Warme groenten

verschillende verse groentjes zoals fijne boontjes, Brussels lof, kleine erwtes, wortelstaafjes, verse bloemkool en broccoli, geschikt in een glazen schotel om enkel nog op te warmen

€ 5,50 / pers.

Fruitassortiment

peertje in rode wijn en een woudappeltje met veenbessen geschikt in een glazen schotel

€ 4,95 / pers.

Aardappelgarnituren

Verse aardappelkroketten (verpakt per 10)

€ 0,25 / st.

Verse amandelkroketten (verpakt per 10)

€ 0,38 / st.

Verse hazelnootkroketten (verpakt per 10)

€ 0,38 / st.

Aardappelpuree

€ 2,50 / pers.

Verse voorgebakken frieten

€ 2,65 / kg

Aardappelgratin

€ 2,25 / pers.

VERS VLEES

Of bent u, beste klant, zelf de meesterkok:
dan heeft uw Keurslager het allerfijnste vers vlees voor u.

Rund:	superrosbief, chateaubriand, tournedos, filet pur, entrecote
Wild:	hazenrug, hertenkalffilet, reefilet, everzwijnfilet, wildragouts
Kalf/varken:	gebraad, kotelet, filet, haasje, mignonnette
Lam:	lamsbout, lamsfilet, lamskroon, lamskoteletjes, lamsragout
Gevogelte:	piepkuiken, kwartel, eendenfilet, kalkoen, fazant

Ook verkrijgbaar zijn onze zelfbereide kalfsfonds, wildfonds en onze overheerlijke warme sauzen zoals bearnaise, peperroom-, archiduc-, wild-, lams- en appelsiensaus.

TIP: bakken van gebraden rosbeef

- Vlees kruiden.
- Oven voorverwarmen op 175°C terwijl u het vlees stevig aanbakt in de pan.
- Laat een rosbeef van bijv. 8 cm dikte 20 min. verder garen in de oven (= rood gebakken).

GEZELLIG TAFELN

Fondue rundblokjes, varkensfilet, kalkoenfilet, kruidenballetjes en spekrolletjes - supplement balletjes 250 g	€ 9,25 / pers. € 3,75 / st.
Kinderfondue kip, worstjes, spekrolletjes	€ 4,80 / pers.
Gourmet kipfilet, kalkoenschnitzel, hamburger, varkensfilet, kalfsorloff, saté, worstje, steak en kippenreepjes	€ 9,95 / pers.
Kindergourmet kip, steak, hamburger, worstje	€ 5,00 / pers.
Steengrill lamsfilet, rundfilet, varkenshaasje, hamburger, kalfsfilet en worstje	€ 10,50 / pers.
Wildgourmet fazantenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, kalfsfilet, kalkoenfilet, rundfilet	€ 16,95 / pers.
Teppan yaki (Japanse tafelgrill) gemarineerde zalmfilet, scampisaté, rundtouredos, kalkoenhaasje, kipsaté, filet spitje en een worstje, apart diverse bakgroentjes verkrijgbaar	€ 12,75 / pers.
Koude groentjes sneetjes tomaat met uitjes, geraspte worteltjes, bloemkool-broccolimix, komkommer met radijsjes, fijne boontjes, pastasalade, koude aardappeltjes Alles is geschikt in kommetjes en kan onmiddellijk op tafel.	€ 5,50 / pers.

SCHOTELS EN BUFFET

Charcuterieschotel

verschillende soorten fijne vleeswaren en zelfbereide salades
gegarneerd met vers fruit

€ 8,50 / pers.

Kaasschotel

verschillende soorten Franse kazen aangevuld met noten,
vijgen, dadels en een assortiment vers fruit
- als hoofdgerecht
- als dessert

€ 10,75 / pers.

€ 6,75 / pers.

Koud buffet de luxe

Tomaat gevuld met grijze garnalen
Verse gekookte roze zalmfilet (graatloos)
Gevulde eitjes
Groentenkrans van bloemkoolrosjes, gestoomde wortelstaafjes en fijne boontjes
Gebakken kipfilets met fruitassortiment
Huisbereide rauwe ham met meloen
Hespenrolletjes met fijne asperges
Gebakken rosbeef en varkensgebraad
Aangepaste sausjes (cocktailsaus en tartaarsaus)
Dit alles overvloedig versierd met vers fruit.

€ 22,50 / pers.

Supplement gerookte zalm, gerookte forel en gerookte heilbot

€ 8,60 / pers.

Het eindejaar is voor ons een zeer drukke periode. Daarom verzoeken wij u vriendelijk om een keuze te maken uit onze folder en niet af te wijken van de voorgestelde schotels en/of gerechten. Het is voor ons zeer belangrijk om alle bestelling perfect op tijd en met de nodige zorg af te leveren.

Hopelijk hebt u hiervoor alle begrip.

Filip, Veronique en het Keurslagerteam

Keurslager
De Roeck Filip & Veronique

Koningin Astridplein 1
2840 REET
tel. 03 888 04 21

Openingsuren:

maandag, dinsdag, donderdag: 8u00 - 12u30 en 13u30 - 18u00
vrijdag: 8u00 - 12u30
zaterdag: 8u00 - 16u00
woensdag gesloten

Zondag 25 december en 1 januari gesloten.

Bestellingen:

Kerstavond: bestellen voor 18 december
Oudejaarsavond: bestellen voor 27 december

