

2011-2012

feest folder

Keurslager
Verbiest & Co



Beste klant, zoals steeds gaan wij proberen u zeer goed te verwennen met Kerstmis en Nieuwjaar. Wij zorgen voor het lekkere eten en u voor het perfecte gezelschap!

APERITIEFHAPJES

Assortiment van 10 warme (ovenklaar) en 10 koude hapjes	€ 20,00 / doos
Hapjesassortiment 'prestige' koud (18 stuks) een uitgelezen selectie van verschillende koude hapjes gepresenteerd op porselein met aangepast vorkje	€ 29,00 / doos
Hapjesassortiment 'prestige' warm (18 stuks) een uitgelezen selectie van verschillende warme hapjes, ovenklaar	€ 22,00 / doos

KLASSIEKE OVENHAPJES

Minividé, minipizza, minividé vis, spekrolletjes met pruimen	€ 0,90 / st.
Kaashoorntjes, gepaneerde scampi	€ 1,20 / st.
Mini sint-jakobsschelpje	€ 1,40 / st.

SOEPEN

½ liter per persoon

Agnes Sorelsoep	€ 4,50 / pers.
Pompoensoep met bieslookroom en Gandaham	€ 4,50 / pers.
Blozende tomatensoep met kruidenkaas	€ 3,50 / pers.

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van limousinrund met een zuiderse vinaigrette	€ 10,00 / pers.
Terrine van tonijn, Brussels witlof en kruidenkaas	€ 12,00 / pers.
Salsabowl met grijze garnalen	€ 11,00 / pers.
Palet van wildpasteien met konfijtenfantasie	€ 9,00 / pers.

Al deze gerechten neemt u tafelklaar mee (versiert op bord).

WARME VOORGERECHTEN

Scampi 'Saint-Tropez' met Ricard en groentjes	€ 11,00 / pers.
Bladpapillot met kapiteinvis en gamba's	€ 11,00 / pers.
Zeetongrolletjes en sint-jakobsvrucht met grijze garnalen	€ 9,00 / pers.
Grote Parijse paddenstoelen met garnaaltjes en kruidenboter	€ 9,00 / pers.
Kaaskroketten (2 stuks)	€ 4,00 / pers.
Garnalenkroketten (2 stuks)	€ 6,00 / pers.

HOOFDGERECHTEN

Succesformule: u kan alle vleessoorten combineren met een saus naar keuze.

Vleessoorten

Kalkoengebraad	€ 16,00 / pers.
Varkenshaasje	€ 18,00 / pers.
Eendenborstfilet	€ 18,00 / pers.
Hertenkalf	€ 20,00 / pers.
Parelhoenfilet	€ 18,00 / pers.
Lamskroon	€ 18,00 / pers.

Sauzen

Provençaalse, bearnaise, champignonroom-, graanmosterd-, groene peper-, sinaasappelsaus, oude portsaus met Luikse siroop, wildsaus

Al onze gerechten zijn voorzien van een vers groentepalet en aardappelgratin of kroketten.

Gevulde kip-kalkoen - ECHTE AANRADER - € 23,00 / kg
kerstklassieker met een heerlijke vulling

Garnituren

Groentepalet	€ 4,00 / pers.
Sauzen	€ 2,50 / pers.
keuze uit de sauzen bij het hoofdgerecht	
Aardappelgratin of kroketten	€ 2,00 / pers.

Al onze gerechten kan je thuis gemakkelijk opwarmen.

Bij afhaling geven wij u deskundige uitleg en krijg je een folder mee met alle nodige kooktips.

Om een optimale service te garanderen, vragen wij u tijdig te bestellen.



GEZELLIG TAFELEN

- Gourmet - Steengrill
Feestelijk versierde schotel met vleesassortiment € 14,00 / pers.
Feestelijk versierde schotel met vlees- en visassortiment € 16,00 / pers.
- Teppan yaki
Vleesassortiment € 14,00 / pers.
gepresenteerd op schotel met sla, tomaatjes, uiringen en een heerlijke vinaigrette
Vlees- en visassortiment € 16,00 / pers.
gepresenteerd op schotel met sla, tomaatjes, uiringen en een heerlijke vinaigrette
Aanvulling € 4,00 / pers.
schotel gemengde warme groenten (beetgaar) die u mee op de teppan yaki kan bakken
- Fondue € 14,00 / pers.
Feestelijk versierde schotel met vleesassortiment
- Saladbar € 6,00 / pers.
U kan gourmet, steengrill en fondue steeds laten vergezellen van een uitgebreide saladbar en sausjes.

Wij hebben een vast assortiment van fondue-, gourmet- en teppan yaki-schotels. Afwijkingen of extra's kan u enkel via een bijkomende winkelbestelling verkrijgen.

BUFFETTEN EN SCHOTELS

Kaasschotels

een uitgelezen assortiment, mooi afgewerkt met noten, vers en gedroogd fruit

- Hoofdgerecht € 10,00 / pers.
- Dessert € 8,00 / pers.

- Koud buffet 1 € 20,00 / pers.
vleeswarenassortiment: allerlei fijne vleeswaren zoals gerookte ham, gekookte ham, paté, gebraad, rosbief, kippenwit, eindejaarsspecialiteiten, ...
gestoomde roze zalm, gevulde eitjes, tomaat-garnaal, perzik met tonijn
uitgebreide saladbar: gemengde sla, tomaten, wortel, sojascheuten, aardappelsalade, pastasla, boontjes, bloemkool, broccoli, ...
sauzen: tartaar, cocktail, bearnaise, cajun

- Koud buffet 2 € 25,00 / pers.
idem 1 verrijkt met gerookte vissoorten, scampi, rivierkreeftjes, eindejaarsspecialiteiten

- Koud buffet 3 € 31,00 / pers.
idem 2 verrijkt met kreeftenstaarten en visterrines

DESSERT

Dessertenbuffet
vers fruit, minigebakje, bavarois, chocoladedélice, mousse

€ 9,00 / pers.

Wij maken voor u een buffet vol zoete heerlijkheden.

WIJNEN

U kan bij ons steeds terecht voor
Porto van het huis Verbiest
Cava Cu4tro
Champagnes Gobillard en Laherte
Wijnen: van eenvoudige landwijn Cuvee Beenhouwerij Verbiest,
Keurslagerwijnen tot de betere wereldwijnen



Keurslager
Verbiest & Co

Strijdersstraat 59 • 3300 Tienen

Tel.: 016 81 18 34

Fax: 016 81 99 55

Email: info@verbiestkeurslager.be

Voor inlichtingen kan u steeds terecht in onze winkel op bovenstaand adres.

Het team van Keurslagerij Verbiest wenst u
fantastische eindejaarsfeesten!

Uitzonderlijke openingsuren

Zaterdag 24 december en 31 december: 8u00 - 12u30 en 13u30 - 16u00

