



2019

FEST

FOLDER



de
proost



KEURSLAGER
















SLAGER - TRAITEUR



LEGENDE

Beste klant,

Om u beter van dienst te zijn, vermelden we bij de gerechten, waar er allergenen aanwezig zijn, een herkenbaar icoontje. Zijn er geen allergenen aanwezig dan wordt niets vermeld.

 ei	 gluten	 melk (lactosevrij)	 lactose	 zwaveldioxide
 lupine	 mosterd	 noten	 pinda's	 vis
 schaaldieren	 selderij	 sesamzaad	 soja	 weekdieren

AMUSE

WARME HAPJES



€ 18,05 / schotel

Een assortiment van 16 ovenklare hapjes

- 4 kip vidékes       
- 4 kaashapjes    
- 4 worstenbroodjes  
- 4 garnalhapjes     

Assortiment van 6 pizza's         

€ 6,55

Assortiment van 12 worstenbroodjes  

€ 11,95

Pittig gekruide en gegrilde kipvleugels 12 stuks

€ 7,60

Al de bovenstaande hapjes dienen gewoon enkele minuutjes (5-10) opgewarmd te worden in een voorverwarmede oven op 180°C tot ze heerlijk warm zijn.

KOUDE HAPJES

Assortiment borrelglaasjes (per 6 stuks)

€ 13,70 / 6 st.

- 2 glaasjes gevuld met bosduifmousse afgewerkt met garnituur van appeltjes en rozijnen
- 2 glaasjes gevuld met King krab uit de Beringzee en een zuiderse chutney
- 2 glaasjes 'tomaat crevette' van Belgische vleestomaat en noordzeegarnaaltjes

TAPASBAR     

€ 44,00 / schotel

Een gevarieerde Spaans geïnspireerde aperoschotel met heerlijke kleine hapjes.

U hebt in de winkel ook de keuze uit een ruim tapasassortiment waaronder olijven, zongedroogde tomaatjes, ansjovis, peppadews, kaasblokjes, salami, enz ... die u gewoon per potje kan bestellen.

MACARONS MET GANZENLEVER     

€ 12,80 / 8 st.

Hartige macarons met een vulling van ganzenlever




VERRASSINGSKISTJE        

€ 62,00 / st.

Decoratief kistje opgevuld met 50 rijkelijk belegde minisandwiches (dit kan ook heerlijk zijn in de late uurtjes of als klein hapje)








VOORGERECHTEN

WARM

Huisbereide kaaskroketten   

€ 2,05 / st.

Deze dienen gefrituurd te worden en verpakt zonder garnituur

Huisbereide garnaalkroketten       

€ 3,95 / st.

Deze dienen gefrituurd te worden en verpakt zonder garnituur

Noordzeepannetje       

€ 12,20 / pers.

Zalm, scampi, kabeljauw en grijze garnaaltjes in witte wijnsaus

Sint-jakobsschelp Royal       

€ 9,65 / st.

Natuurschelp gevuld met sint-jakobsvruchten en witte wijnsaus afgewerkt met gemalen emmentaler

Scampi's in kreeftensaus       


€ 14,10 / pers.

6 scampi's in olijfolie kort gebakken met een heerlijke kreeftensaus, vergezeld van pasta



Deze gerechten dienen best ± 12 à 15 min. opgewarmd te worden
in een voorverwarmde oven van 180°C
en mogen ook in de microgolfoven.

Voor de warme voorgerechten in porselein vragen we een waarborg.




KOUD

Carpaccio van rundfilet  € 9,10 / pers.




Flinterdun rundfilet rijkelijk belegd met parmezaanschilders, rucola en huisbereide truffelvinaigrette, afgewerkt met geroosterde pijnboompitjes

Tomaat garnaal   € 15,20 / pers.
Belgische tomaten rijkelijk afgewerkt met grijze noordzeegarnalen, met aangepast garnituur

Trio van terrines       € 9,90 / pers.
De lekkerste wildpasteien met garnituur vergezeld van aangepaste konfijten

Kreeft "Belle-vue"    € 22,20 / pers.
Halve kreeft gearneerd met gepelde tomaten, sla, ei, cocktailsaus en mayonaise

Foie gras de "Strasbourg"    € 18,15 / pers.
De enige echte ganzenlever met twee confituren en een sneetje geroosterd krentenbrood




Vitello tonnato    € 11,95 / pers.
Een echte Italiaanse klassieker van fijn rosé gebakken kalfsoester met een heerlijke tonijnsaus

Huisgerookte zalm    € 13,20 / pers.
Heerlijke gerookte Schotse zalm, afgewerkt met avocado en zure room

Voor de koude voorgerechten op een porseleinen bord vragen we een waarborg.







SOEPEN

Tomaten-droomsoep    € 4,95 / liter
Soepje van verse tomaten, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes

Boschampionroomsoep   € 5,65 / liter
Een heerlijk gevogeltesoepje van bospaddenstoelen, gebonden met verse room

Consommé van ossenstaart  € 8,50 / liter
Geklaarde bouillon van ossenstaart van het Blauw-Wit ras met een brunoise van fijne groentjes en garnituur

Bisque van kreeft     € 9,20 / liter
Fluweelzacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac

Aspergesoep   € 5,65 / liter
Verse kippenbouillon met Vlaamse asperges gebonden met verse room en afgewerkt met groene aspergepunten

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje.
U kan ook verse soepballetjes apart bijbestellen om uw soepen te verrijken.
Met 1 liter soep kan men 3 borden vullen.

MENU'S

MENU 1

4 aperitiefhapjes
Carpaccio van rund
Aspergesoep
Parelhoen Véronique
5 kroketten
€ 33,00 / pers.

MENU 2

4 aperitiefhapjes
Trio van terrines
Tomatensoep
Zonnevis
€ 36,00 / pers.




Bij deze menu's zijn geen aanpassingen mogelijk




HOOFDGERECHTEN

Fazant "Brabançonne"    € 16,50 / pers.
Fazantenfilet klassiek gebakken met Brussels lof en geparfumeerd met truffelsaus

Hertenfilet Grand-Veneur   € 19,95 / pers.
Rosé gebakken hertenfilet getrancheerd met een heerlijk wildsausje





Parelhoen Véronique    € 16,10 / pers.
Een sappig stukje wit vlees van de parelhoen met een zoete fruitige druivensaus





Eendenfilet a l'orange € 17,95 / pers.
Roze gebakken eendenfilet met appelsiensaus vergezeld met een gevuld appeltje met veenbessen



Haasje van wild zwijn   € 17,29 / pers.
Rosé gebakken haasje getrancheerd met een roomsausje van boschampionns




Varkenshaasje champignonroomsaus    € 16,20 / pers.
Sappig gebraden varkenshaasje in onze heerlijke champignonroomsaus

Zonnevis "ciboulette"       € 19,90 / pers.
Filet van zonnevis in witte wijnsaus op een bedje van gestoofde prei vergezeld van pommes duchesses

Zeewolf "florentine"     € 23,50 / pers.
Zeewolf met spnazio vergezeld van pommes duchesse van butternut

Sole Normande       € 18,90 / pers.
Normandische tongrolletjes met een garnituur van grijze garnalen, champignons en mosseltjes overgoten met een witte wijnsaus en vergezeld van pommes duchesses

Scampi's in kreeftensaus       € 19,80 / pers.
9 scampi's in olijfolie kort gebakken met een heerlijke kreeftensaus, vergezeld van pasta

Kreeft "Belle-vue" (koud gerecht)    € 37,30 / pers.
Hele kreeft gearneerd met gepelde tomaten, sla, ei, cocktailsaus en mayonaise

Deze gerechten dienen best ± 15 à 20 min. opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven van 180°C en mogen eventueel ook in de microgolfoven. Deze gerechten worden afgeleverd in mooie zwarte ovenbestendige bakjes, hier wordt geen waarborg voor aangerekend.

Voor aangepaste wijnen bij uw gerechten bekijk zeker ons assortiment achteraan deze folder

SUGGESTIE VAN HET HUIS

KERSTSUGGESTIE

Verse kalkoen, kalkoenfilet of verkiest u onze gekende gevulde kalkoenen?

Al 30 jaar een topper met de feestdagen!

Gevulde kalkoenfilet met feestvulling	  	€ 17,20 / kg
Gevulde babykalkoen (5-7 personen)	  	€ 57,00
Gevulde kalkoen (8-10 personen)	  	€ 70,00

















Vergeet uw kalkoensaus niet te bestellen.

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die op met een vulling op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, veenbessen, pistachepitten, truffel en een vleugje cognac. De kalkoen wordt zorgvuldig dicht gemaakt. Met onze overheerlijke kalkoensaus wordt uw kalkoen alvast een succes bij uw gasten!!!

Bestel ze samen met uw kalkoen. Al onze kalkoenen kunnen ook door ons gebraden worden.

DE CULINAIRE TOONBANK

In onze culinaire toog bieden wij u de volgende culinaire lekkernijen aan

























Scampi Stroganoff	  	€ 41,20 / kg
Paling in 't groen		€ 40,50 / kg
Vis vol-au-vent	      	€ 27,50 / kg
Wildragout (hert)	 	€ 29,50 / kg
Kalkoen in kalkoensaus / archiduc	  	€ 25,80 / kg
Konijnenbillen "grand-mère"	 	€ 27,20 / kg
Vol-au-vent	    	€ 16,50 / kg
Jachtcarrousel	  	€ 29,95 / kg

Veenbessen		€ 12,95 / kg
Appeltje gevuld met veenbesjes		€ 2,95 / st.
Pommes duchesses	 	€ 2,05 / st.
Gekarameliseerd witloofstronkje (4 stuks)		€ 7,20 / 4 st.

Bereidingen uit onze culinaire toog worden niet in porselein meegegeven

FONDS (rund, kalf, wild en gevogelte)

SAUZEN

Pepersaus	  	Archiducsaus	  
Bearnaisesaus	   	Wildsaus	 
Fine Champagnesaus	  	Lamsjus	
Appelsiensaus		Veenbessensaus	 
Kalkoensaus	  	Bereide veenbessen	
Véroniquesaus	  		

Deze sauzen zijn allen huisbereid en enkel in potjes van 250 g te verkrijgen.
Uitgezonderd de kalkoensaus, deze is ook verkrijgbaar in potten van 1 liter.
De fonds zijn verkrijgbaar in potjes van 375 ml.

BRAADTIP VOOR EEN OVERHEERLIJKE KERSTKALKOEN

VOOR ONZE BABYKALKOEN OF KALKOEN

U neemt uw kalkoen minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast. Op deze wijze komt hij reeds op kamertemperatuur. U verwarmt uw oven voor op 180°C. U legt uw kalkoen ingewreven met olijfolie in een braadslede die niet veel groter is dan de kalkoen zelf, plus een flinke noot boter en schuif die dan in de voorverwarmde oven. Vervolgens bakt u hem tot de kleur van uw lekker beestje voldoende bruin is. De temperatuur van de oven mag dan verlaagd worden tot 140°C. Tijdens het aperitief en/of voorgerecht mag u niet vergeten hem eens regelmatig te overgieten. Voor de gevulde babykalkoen 1.45u. en voor de gevulde kalkoen 2.15u.

VOOR OPGEVULDE KALKOENFILET

U neemt uw kalkoenfilet minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast. Op deze wijze komt hij reeds op kamertemperatuur. U verwarmt uw oven voor op 180°C. U legt uw kalkoenfilet ingewreven met olijfolie en kipkruiden in een braadslede die niet veel groter is dan de kalkoenfilet zelf, plus een flinke noot boter en schuif die dan in de voorverwarmde oven. Vervolgens bakt u hem tot de kleur van uw lekker stukje vlees voldoende bruin is. De temperatuur van de oven mag dan verlaagd worden tot 140°C. Tijdens het aperitief en/of voorgerecht mag u niet vergeten hem eens regelmatig te overgieten. Eerste kilo 45 min. daarna per ½ kg 15 min. bijtellen en dan ... Smullen maar.

TIP:

U kan bij ons ook terecht voor een braadthermometer.
De kerntemperatuur voor kalkoen en babykalkoen is 65°C.
De kerntemperatuur voor kalkoenfilet is 60°C.



TIPS OM JE VLEES PERFECT TE BAKKEN

Gebruik bij voorkeur pannen met een dikke bodem. Die behouden beter hun warmte wanneer je er het vlees in legt. Een hete pan voorkomt dat het vlees aan de bodem gaat kleven.

Haal het vlees ruim op voorhand uit de koelkast. Te koud vlees spant zich op bij het bakken en doet de temperatuur te hard dalen. Dat is nefast voor een mooi korstje.

Pas het formaat van de pan aan het vlees aan. Als de pan te groot is, verbrandt de vetstof rond het vlees. Als de boter dreigt te verbranden, voeg dan een vers klontje toe.

Kruiden moet vooraf, want er is niets zo lekker als ingebakken smaken. Doe het wel pas net voor het vlees de pan in gaat, want zout trekt vocht uit vlees.

Laat het vlees goed aankorsten vóór je het omdraait. Verlaag na het aankleuren de temperatuur om te vermijden dat de buitenkant te sterk uitdroogt en aanbrandt.

Gebruik geen vork tijdens het bakken. Door te prikken gaan sappen verloren. Werk liever met een spatel of tang.

Je kan de baktijd van dikkere stukken verkorten door na het korsten een deksel op de pan te plaatsen. Het stomeffect zorgt voor een snellere garing in de kern.

Extra tip:

Bij bakken zorgt vetstof voor de ideale geleiding tussen de hete pan en het vlees. Zo kan je ten volle genieten van de heerlijke aroma's die de bruiningsreactie meebrengt. Bakken is vooral geschikt voor malse, niet te dik gesneden stukken vlees met weinig bindweefsel: steaks, hamburgers, koteletten of een varkenshaasje.

www.vlam.be



VLEES EN WILD

Wij bieden u ook de beste kwaliteit rundvlees geselecteerd van het wit blauw ras. Of het nu gaat om een mooi stukje rosbief, tournedos, chateaubriand, filet pure, rundtong of ossenstaart.

Wij hebben het altijd voor u. Alles wordt versneden naar uw wensen met de meeste zorg.

Lamsbout met been

Aberdeen angus entrecote

Lamkroontjes

Lomo Batallé Duroc

Verse konijnenbillen

Konijnenfilet

Kalfszwezeriken

Osso.buco van kalf

Lamsfilet

Côte à l'os

Vers konijn

Solomillo Batallé Duroc

Varkenswangetjes

Orloff gebraad van de chef

Varkenskroon Duroc d'Olives



WILD & GEVOGELTE

Fazant

Haas (hele per stuk)

Bosduif

Parelhoen

Eendenborstfilet

Reefilet

Hertenfilet

Haasje van wild zwijn

Wilde eend

Bosduiffilet

Struisvogelfilet

Kalkoen (hele)

Fazantfilet

Hazenrug

Kwartel

Parelhoenfilet

Hazenfilet

Reeribstuk

Hertenkalfilet

Verse wildragout

Piepkuiken

Mechelse koekoek

Gerookte eendenborst

Wild konijn

Voor de liefhebbers selecteren wij vers wild van topkwaliteit.





Eenvoudig te bereiden en gegarandeerd succes.

Aarzel niet om informatie te vragen over de bereiding van uw wild.



GEZELLIG TAFELN

TEPPAN YAKI VLEESSHOTEL (vanaf 4 pers.)  € 11,95 / pers.
Kruidensteak, kipsaté, lamfilet, bocconyaki, hamburger, Japans spiesje en varkenshaasje

TEPPAN YAKI VISSHOTEL (vanaf 4 pers.)     € 19,90 / pers.
Scampisaté, gamba met Ganda ham, zalmfilet, kabeljauwhaasje en sint-jakobsvruchtje op spies (tijdig bestellen)

TEPPAN YAKI GROENTESHOTEL (vanaf 4 pers.)  € 7,10 / pers.
Grillpatatjes, sojascheuten, champignons, paprika, boontjes en worteltjes

HUUR TEPPAN YAKI BAKPLAAT € 5,00 /toestel

U kunt gebruik maken van onze toestellenverhuur mits de betaling van een waarborg € 25,00.

Enkel bij correcte inlevering van het toestel, wordt deze waarborg u terugbetaald!

GOURMET VAN DE CHEF    € 10,80 / pers.
Beefsteak, kipfilet, varkensmignonette, hamburger, Zwitsers worstje, spekvink en cordon bleu

WILDGOURMET (vanaf 4 pers.) € 19,95 / pers.

Een ware ontdekking tijdens het wildseizoen!

Everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, eendenborstfilet, hazenfilet en fazantenfilet

Op deze manier kan u kennis maken met een variatie van wild. Heerlijk in combinatie met een gevuld appeltje, babypeertjes, warme groenteschotel, amandelkroketjes en aangepaste wildsauzen van de chef, die u enkel nog hoeft op te warmen.

En dit is ook allemaal te verkrijgen bij ons

FONDUE VAN DE CHEF   € 10,60 / pers.
Chateaubriand, kipfilet, varkensvlees, gepaneerde balletjes en spekvinkjes



GROENTJES VOOR BIJ DE GOURMET OF FONDUE

Groenteassortiment 1 (4 tot 5 pers.) 🍷🍷🌿

€23,00

Keurgroentjes, slamengeling, seldersalade, tomaatjes, boontjes en komkommer met bijhorende vinaigrettes.

De aardappelsalade is apart te verkrijgen. 🍷🍷

Groenteassortiment 2 (6 tot 8 pers.) 🍷🍷🌿

€33,00

Keurgroentjes, slamengeling, seldersalade, tomaatjes, boontjes en komkommer met bijhorende vinaigrettes.

De aardappelsalade is apart te verkrijgen. 🍷🍷

KOUDE SAUZEN 🍷🍷🌿

Look, cocktail, curry, pikante saus en tartaar

LUXEBUFFET (min. 8 pers.)

€29,70 / pers.

- Vers gegrilde zalm 🐟
- Tomaat gevuld met noordzeegarnalen 🍷🍷🍷
- Cavaillon met Trevelez ham
- Pinchos
- Tomaat gevuld met krab 🍷🍷🍷
- Waaier van gerookte zalm en forel 🐟
- Half opgevuld eitje 🐟🍷🍷
- Themapaté met konfijt 🌿🍷🍷🌿🌿
- Rosé gebakken rosbief
- Gegarneerd met seizoensgroenten

Supplement halve kreeft 🍷

€ 21,10 / pers.

Supplement koude aardappelsalade 🍷🍷

€ 3,20 / pers.

ITALIAANS BUFFET (min. 8 pers.) - NIEUW -

€27,40 / pers.

- Rundscarpoccio Wit- Blauw op Milanese wijze
- Huisgerookte zalm met z'n garnituur
- Tomaat / mozzarella Firenze
- Parmaham met meloen
- Vitello tonnato: Turijs gebraad
- Carpaccio van kip met Toscaanse tint
- 2 Italiaanse pastasalades
- broodas

CHARCUTERIESHOTEL (vanaf 5 pers.)




€ 10,40 / pers.





Ambachtelijke vleeswaren en salades met de grootse zorg gegarneerd

De allergenen verschillen van charcuteriesoort, meer informatie geven wij u graag in de winkel.

Ook bakken wij voor u ambachtelijk stokbrood

BIJGERECHTEN


Verse aardappelkroketjes    € 3,10 / 10 st.

Amandelkroketjes     € 4,05 / 10 st.



Hazelnootkroketjes     € 4,05 / 10 st.

Pommes duchesses   € 2,05 / st.

Verse puree op smaak gebracht met peper, nootmuskaat en hoeveboter

Aardappel gratin (bakje van 700 g)  € 8,10 / bakje

Schijfjes aardappel met room, bestrooid met gemalen kaas en gegaard onder de grill

Savooipuree (bakje van 700 g)   € 8,20 / bakje

Lekkere puree van savooi op smaak gebracht met gebakken spekreepjes.

Een aanrader voor bij uw wildgerechten!

Gevuld appeltje met veenbessen € 2,95 / st.

Babypeertjes in rode of witte wijn € 1,70 / st.

Stoofpeertje gepocheerd in rode of witte wijn met een snuifje kaneel

Warme groenteschotel € 6,55 / pers.

Gebakken witloof, worteltjes, boontjes, broccoli en spruitjes bereid en lekker op smaak gebracht door onze chef. Schotel gegarneerd per 2 personen

Huisgemaakte groentjes per bakje +- 2 personen

Prei met room € 5.99

Gestoofd witloof € 5.99

Gestoofde savooi € 5.49

Erwten & wortelen € 4.49

Spruitjes € 4.99

Gegaarde sjalot € 6.50.

Bonenrolletje met spek € 8.95



De warme groenteschotel is een schotel zonder waarborg.

U hoeft enkel het deksel te verwijderen en ± 25 à 30 min. in een voorverwarmde oven te plaatsen op 165°C.

Deze schotels mogen ook in de microgolfoven geplaatst worden.

De warme en koude groenteschotels zijn de ideale aanvulling bij uw fondue, gourmet of feestgerecht.

KAAS & DESSERT

Een greep uit ons kaasassortiment  

Een kaasschotel kan gereserveerd worden als dessert (180 g / pers.) of als hoofdgerecht (350 g / pers.). Maakt u graag uw kaasschotel zelf, zoek gerust uw keuze in ons assortiment. Laat u toch liever de keuze aan ons, dan stellen wij voor u een schotel samen die evenwichtig is van smaak en variatie, gegarneerd op een kaasplank met noten en fruitassortiment.




Hoofdgerecht	€ 15,95 / pers.
Dessert	€ 12,95 / pers.

TIP: de kaasschotel kan best een half uur voor gebruik uit de koelkast genomen worden, zo komen de kazen op kamertemperatuur en komt de smaak van de kaas pas echt vrij.
Ook bakken wij voor u ambachtelijk stokbrood en notenbrood voor bij uw kaasschotel.

Dessertglasjes assortiment (4 stuks)     €10,90

Voor in de late uurtjes of voor de zoete bekken onder ons 4 heerlijke varianten van mini desserts

- Panna cota
- Duo van chocolade
- Crème-brûlée
- Tiramisu

Ook in assortiment:   

- Rijstpap
- Tiramisu
- Chocolademousse
- Duo van chocomousse
- Panna cota



WIJNEN

SERVEERSUGGESTIE:



vis



schaaldieren



gevogelte



salade



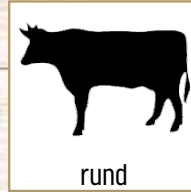
Konijn



everzwijn



hert



rund



barbecue

Weetjes

Wijn smaakt het best op de juiste temperatuur

Bewaar uw rode wijn op een koele plaats in huis en haal uw

witte wijn 10 minuten voor het serveren uit de koelkast, of laat het een beetje 'opwarmen' in je glas voordat je het opdrinkt.

Laat de wijn ademen

Voor alle dranken zonder bubbels geldt dat ze beter smaken wanneer ze kunnen ademen. Wanneer de wijn in een karaf wordt gegoten kan deze "ademen". Hierdoor wordt een betere smaak verkregen en wordt de wijn op zo'n andere manier in het glas gegoten zodat de lucht in de wijn op kan lossen.

3. Zorg voor het juiste glas en schenk het halfvol

Het beste wijnglas heeft de vorm van een tulpe en is ook niet veel groter dan de echte bloem. Deze tulpvorm houdt de aroma's van de wijn vast en zorgt er tevens voor dat diezelfde aroma's naar je neus worden gebracht.



CAVA BOHIGAS BRUT

€ 14,00 / fles

Land : Spanje

Streek : Penèdes

In tegenstelling tot de zee aan goedkope cava die alom tegenwoordig is, heeft deze cava karakter, eigenheid en body. Deze cava is mondvullend, rond en heel goed gestructureerd, van het droge type "Brut", maar toch met een rijke en rijpe afdronk.



DOMAINE DE LA BAUME 'VIOGNIER'

€ 9,50 / fles

Land : Frankrijk

Streek : Languedoc

Druiven : Viognier

De strogele wijn heeft aroma's van mandarijnschil, verse abrikoos en gekonfijte sinaasappel. De smaak geeft een aromatisch mondgevoel door zijn lichte kruidigheid met volle smaak en lange, frisse en kruidige afdronk.



DOMAINE DE LA BAUME 'PETIT VERDOT'

€ 9,50 / fles

Land : Frankrijk

Streek : Languedoc

Druiven : Petit Verdot

De kleur is diep robijn rood met een paarse gloed. De geur van de wijn is zeer expressief in de neus met frambozen die vers van de struiken lijken te komen. Een lichte geur van vanille maakt de wijn nog iets complexer. De wijn is rond, maar stevig. De fruitige aroma's van frambozen zijn mooi in harmonie met de aroma's van viooltjes en cacao.



CHÂTEAU LA GRAVETTE LACOMBE CRU BOURGEOIS

€ 15,00 / fles

Land : Frankrijk

Streek : Medoc

Druiven : Cabernet, Merlot en Petit Verdot

Prachtig robijnrode Cru Bourgeois die is gemaakt om van te genieten. Een toegankelijke wijn met een klassiek karakter. Trakteert gul op cassisgeuren in combinatie met kruiden, een vleugje tabak en een korreltje peper. Soepel en zacht van smaak, vol bosvruchten, rijpe zwarte bessen, vanille, een handjevol hazelnoten en een hint zoethout, opgedaan tijdens twaalf maanden rijping, deels op eiken. De afdronk is eindeloos en vraagt om nog een glas.





TERRE DI GIOIA 'CHARDONNAY'

€ 11,00 / fles

Land : Italië

Streek : Veneto

Druiven : Chardonnay

De uitnodigende strogele kleur met haar gouden reflecties is een genot voor het oog. In de neus biedt de wijn delicate aroma's van tropisch fruit en witte perzik. De wijn biedt een volle, rijpe smaakbeleving met een uitstekende balans tussen rijp fruit en een licht frisse ondertoon. De afdrank is een verlengde van de smaak en houdt lang aan.



CARLO SANI 'SUSUMANIELLO' SALENTO

€ 11,00 / fles

Land : Italië

Streek : Puglia

Druiven : Susumaniello

De susumaniello is diep en donker robijnrood van kleur, met blauwe reflecties. In de geur barstensvol rood fruit, noten en een beetje vuursteen. De wijn heeft een geweldige structuur met een goede balans tussen rijp fruit en minerale tonen.



JANARE 'ROSSO RISERVA'

€ 9,50 / fles

Land : Italië

Streek : Campania

Druiven : Sangiovese en Aglianico

Intens robijnrode kleur met een complex boeket van kersen, zoete kruiden, zoethout, koffie en chocolade. De smaak is duidelijk geconcentreerd met een mooie lange afdrank waarbij de wilde bremen de boventoon voeren. Deze wijn gaat heerlijk samen met hartige voorgerechten, gevogelte en rood vlees.



AETOS 'CARMENÈRE' RESERVA PRIVADA

€ 8,50 / fles

Land : Chili

Streek : Colchagua Valley

Druiven : Carmenère

Intens rood met tinten van violet. Complexe fruitaroma's van rood fruit maar ook zwarte bes en pruim, specerijen van zwarte olijven en zwarte peper, rook- en bostoetsen. Robuust en smaakvol met rijpe, zachte tannines in de fluwelen elegante afdrank.





DE MULLER 'LEGITIM'

Land : Spanje

Streek : Priorat

Druiven : Cabernet-Sauvignon, Cariñena en Garnacha

Bijna inktzwart van kleur. In de neus zwart fruit, zwarte kersen, mineralen, chocolade, vanille, animale toetsen. In de mond een ware fruitbom met veel van alles: kracht, mondvulling, sappig fruittanine, vlezigheid en een geweldig geïntegreerde vatrijping. Een wijn die bulkt van zon, rode vruchten en een mediterraan klimaat. Een zeer verleidelijke wijn met een warm en rondborstig karakter



€ 15,00 / fles



PROTOCOLO 'BLANCO'

Land : Spanje

Streek : Vino de la Tierra

Druiven : Macabeo en Arièn

Heldergele wijn met in de geur en smaak tonen van rijpe appel, perzik en bloemen. Een frisse, droge witte wijn met een aangename afdrank. Goed te combineren met gegrilde vis, schaaldieren, paella, kip, salades, tapas of zomaar om te drinken.

€ 7,00 / fles



PROTOCOLO TINTO

Land : Spanje

Streek : Vino de la Tierra

Druiven : Tempranillo

Dominio de Eguren Protocolo Tinto is een helderrode wijn met in de geur en smaak tonen van zwart fruit en kruiden. De wijn is sappig en heeft een aangename afdrank. Een echte "Value for Money" wijn.

€ 7,00 / fles

KEURSLAGER DE PROOST

PROVINCIALE STEENWEG 385 - 2627 SCHELLE

TEL. 03 887 45 18

INFO@KEURSLAGER-DEPROOST.BE

WWW.KEURSLAGER-DEPROOST.BE

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

MAANDAG 23/12	8.00U TOT 15.00U	
DINSDAG 24/12	8.00U TOT 16.00U	
WOENSDAG 25/12	11.00U TOT 12.00U	ENKEL AFHALING VAN UW BESTELLING
DONDERDAG 26/12	9.00U TOT 15.00U	
VRIJDAG 27/12	8.00U TOT 18.00U	
ZATERDAG 28/12	8.00U TOT 17.00U	
ZONDAG 29/12	GESLOTEN	
MAANDAG 30/12	8.00U TOT 15.00U	
DINSDAG 31/12	8.00U TOT 16.00U	
WOENSDAG 01/01	11.30U TOT 12.00U	ENKEL AFHALING VAN UW BESTELLING
DONDERDAG 02/01	9.00U TOT 15.00U	

VANAF VRIJDAG 3 JANUARI GELDEN TERUG DE NORMALE OPENINGSUREN

*Prettige feesten
en smaakvol 2020*



WWW.KEURSLAGER-DEPROOST.BE

join us on 