

FEEST

FOLDER





Corona maatregelen tijdens de feestdagen

Beste klant

Omdat het corona virus in ons land blijft woekeren, willen wij voor u de eindejaarfeesten optimaal voorbereiden. Uw gezondheid en ook die van ons personeel staan centraal en daarom zal in onze folder heel wat gewijzigd zijn. Ook de manier van afhalen zal onder strikte richtlijnen verlopen.

Bij elke feestfolder zit een bestelblad gelieve dit zeer zorgvuldig in te vullen met uw gegevens en al de producten die u wenst bestellen en zeker mee te brengen bij het plaatsen van uw bestelling. Probeer ook uw bestelling in 1 keer door te geven het bespaart u en ons een hoop zorgen. We aanvaarden ook voor de feestdagen geen telefonische bestellingen.

Bij het plaatsen van de bestelling gaan we ook een afhaal uur geven (in overleg met u natuurlijk) gelieve dit ook zo strikt mogelijk te respecteren (we gaan samen proberen dat het geen overrompeling is bij het afhalen en dat iedereen de sociaal distancing van 1.5 meter kan respecteren. Dit is in ieders belang en zo kan alles sneller en veilig verlopen.

Wij zijn er ons van bewust dat dit veel discipline zal vragen van ons personeel om stipt de bestellingen klaar te maken, daarom de eenvoud van het bubbel 100 systeem kijk daarvoor verder in de folder.

Maar ook voor u als klant vraagt dit veel discipline (waarvoor alvast bedankt) Vergeet in elk geval uw bon met nummer niet mee te brengen. En probeer u aan het afgesproken uur te houden.

Als iedereen zich aan deze richtlijnen houdt, worden de feestdagen ook in deze Coronatijd een gezellig samen-zijn. Alvast hartelijk dank voor de medewerking en uw begrip.

Keurslager De Proost en hun toffe medewerkers, wensen u en uw familie een prettig Kerstfeest en een gezond en voorspoedig Nieuwjaar

Vele groetjes vanwege het keurslager De Proost team

WARME HAPJES

Een assortiment van 13 ovenklare hapjes

€ 15,00 / schotel

- 3 kip vidékes       
- 3 kaashapjes    
- 4 worstenbroodjes  
- 3 garnaalhapjes     

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 voorverwarnde oven op 180°C tot ze heerlijk warm zijn.

KOUDE HAPJES

Assortiment borrelglasjes (per 6 stuks)

€ 13,70 / 6 st.

- 2 glaasje gevuld met met gerookte paling, Griekse yoghurt en granny smith
- 2 glaasjes gevuld met King krab uit de Beringzee en een zuiderse chutney
- 2 glaasjes 'tomaat crevette' van Belgische vleestomaat en noordzeegarnaaltjes

TAPASBAR     

€ 45,50 / 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.

VERRASSINGSKISTJE        

€ 62,00 / 50 st.

Decoratief kistje opgevuld met rijkelijk belegde minisandwiches

€ 40,00 / 30 st.

(dit kan ook heerlijk zijn in de late uurtjes of als klein hapje)

Voorgerechten

WARM

Huisbereide kaaskroketter 4 st.    € 7,80 / 4 st.

Deze dienen gefrituurd te worden en verpakt zonder garnituur

Huisbereide garnaalkroketter 4 st.        € 15,20 / 4 st.

Deze dienen gefrituurd te worden en verpakt zonder garnituur

Noordzee pannetje        € 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 diabolique        € 14,10 / pers.

Scampi's in olijfolie kort gebakken met een heerlijke getomateerde roomsaus met rijst

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

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

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    € 5,05 / liter
Soepje van verse trostomaatjes, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes
- Boschampignonroomsoep   € 5,80 / liter
Een heerlijk gevogeltesoepje van bospaddenstoelen, gebonden met verse room
- Ossenstaartsoep  € 7,95 / liter
Bouillon getrokken van ossenstaart van het Blauw-Wit ras met een garnituur van fijne groenten en de staarten
- Bisque van kreeft     € 9,35 / liter
Fluweelzacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac
- Aspergesoep   € 5,80 / 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.

Hoofdgerechten

- Hertenfilet Grand-Veneur   € 19,95 / pers.
Rosé gebakken hertenfilet getrancheerd met een heerlijk wildsausje
- Parelhoen fine champagne    € 16,10 / pers.
Een sappig stukje wit vlees van de parelhoen met een roomsaus en kastanje champignons
- 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 diabolique       € 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 gegarneerd met gepelde tomaten, sla, ei, cocktailsaus en mayonaise
- Kreeft in sauterroomsaus    € 37,30 / pers.
Een heerlijke volledige kreeft in een roomsaus met fijne groentjes

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   

€ 17,50 / kg

Gevulde babykalkoen (5-7 personen)   

€ 58,00

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)  

€ 27,50 / kg

Kalkoen in kalkoensaus / archiduc   

€ 25,80 / kg

Konijnenbillen "grand-mère"  

€ 27,20 / kg

Vol-au-vent     

€ 16,90 / kg

Jachtcarrousel   

€ 29,95 / kg

Veenbessen

€ 12,95 / kg

Appeltje gevuld met veenbesjes 4 st.

€ 10,20 / 4 st.

Pommes duchesses 4 st.  

€ 8,40 / st.

Gekarameliseerd witloofstronkje 4 st.

€ 6,20 / 4 st.

Bereidingen uit onze culinaire toog worden niet in porselein meegegeven

FONDS (rund, kalf, wild en gevogelte)

SAUZEN

Pepersaus   

Bearnaisesaus    

Fine Champagnesaus   

Appelsiensaus

Kalkoensaus   

Véroniquesaus   

Archiducsaus   

Wildsaus  

Lamsjus 

Veenbessensaus  

Bereide veenbessen

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.



Gezellig tafelen

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

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

TEPPAN YAKI GROENTESCHOTEL (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* (4 tot 5 pers.)    € 25,00
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

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

Blijf in je eigen bubbel met onze € 100 (veranderingen zijn

BUBBEL ORLOFF 4 pers.

Assortiment hapjes
Tomaten droom soep
8 Kaaskroketten
20 Krokette
Kalkoen-orlofs-gebraad
Trio chocomousse

BUBBEL FAZANT 4 pers.

Assortiment hapjes
Aspergeroomsoep
Noordzee visgratin
Fazant brabanconne
20 Krokette
Trio chocomousse

BUBBEL ZALM 4 pers.

Assortiment hapjes
Tomaten-droomsoep
Coquilles st-jacques
Zalm in bieslooksous met pommes duchesse van butternut
Panna cotta

BUBBEL WILDZWIJN 4 pers.

Assortiment hapjes
Aspergeroomsoep
Scampis diabolique
Stoofpotje wildzwijn met bos mengeling
20 Krokette
Panna cotta

BUBBEL KALKOEN ± 6 pers.

Baby kalkoen
6 Mini pizza
Assortiment hapjes
Krokette 30 st.
Tomaten droom soep 2 liter
Kalkoensous 1 liter

Feestdagen Bubbel Pakketten helaas niet mogelijk)

BUBBEL FONDUE

Fondue 5 pers.
Aardappelsalade
Groenteassortiment
3 sausjes (look-cocktail-pikant)
Tiramisu schotel van het huis

BUBBEL GOURMET

Gourmet 5 pers.
Aardappelsalade
Groenteassortiment
3 sausjes (look-cocktail-pikant)
Tiramisu schotel van het huis

BUBBEL TEPPAN YAKI

Teppan yakivlees 5 pers.
Aardappelsalade
Groenteassortiment
3 sausjes (look-cocktail-pikant)
Tiramisu schotel van het huis

BUBBEL WILDGOURMET

Wildgourmet 4 pers.
Warme groente schotel
Pepersaus en wildsaus met veenbessen

BUBBEL BUFFET ± 6 pers.

Carpaccio van rundsfilet
Huisgerookte zalm met z'n garnituur
Tomaat /mozzarella
Parmaham met meloen
Vitello tonnato
Carpaccio van kip
Pastasalade

Bijgerechten

Verse aardappelkroketjes	  	€ 3,10 / 10 st.
Amandelkroketjes	   	€ 4,05 / 10 st.
Pommes duchesses 4 st.	 	€ 8,40 / 4 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)	 	€ 8,50 / bakje
Lekkere puree van savooi op smaak gebracht met gebakken spekreepjes. Een aanrader voor bij uw wildgerechten!		
Gevuld appeltje met veenbessen 4 st.		€ 10,20 / 4 st.
Babypeertjes in rode of witte wijn 4 st.		€ 6,00 / 4 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		
Erwten en wortelen	€ 4.49	
Spruitjes	€ 4.99	
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.

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



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 rosbeef, 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 wilddragout
Piepkuiken
Mechelse koekoek
Gerookte eendenborst
Wild konijn

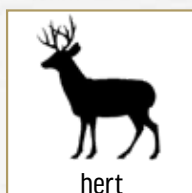
Voor de liefhebbers selecteren wij vers wild van topkwaliteit.

Eenvoudig te bereiden en gegarandeerd succes.

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

Wijnen

SERVEERSUGGESTIE:



Weetjes

1. 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.

2. 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 tulp 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.



CHAMPAGNE AUTRÉAU PREMIER CRU BRUT

€ 25,00 / fles

Land : Frankrijk

Streek : Champagne

Afkomstig van hun golvende en zonzatte wijngaarden, in en rond Champillon. Waarin voor 40% de stoere en edele Pinot Noir voor diepgang, rijke afdronk en stoerheid zorgt, terwijl een andere 40% Chardonnay de volle en intense aroma's ondersteunt en de laatste 20% Pinot Meunier instaat voor frivole finesse, plus dat zo noodzakelijke tikkeltje "fraîcheur" waardoor deze Champagne uitblinkt als perfect apertief.



ALORNA BRANCO

€ 8,00 / fles

Land : PORTUGAL

Streek : Tejo

Druiven : Arinto, Sauvignon Blanc, Fernão Piresben Marsanne

Deze wijn heeft een kristalheldere, citroenachtige kleur. Levendig parfum van witte vruchten (appelen, perzik). Lekker sappig en pittig fris in de mond, maarook fluwelig rijp qua textuur.

Een wijn voor ieder moment van de dag



SUN GATE 'CHARDONNAY'

€ 9,00 / fles

Land : VERENIGDE STATEN

Streek : Californië

Druiven : Chardonnay

De wijn is helder, lichtgeel met gouden accenten. In de neus is de wijn erg aromatisch. Hij bevat tonen van ananas, witte bloemen en peer. In de mond vind je tonen van witte peer en vanille. De druiven voor deze heerlijke Chardonnay worden in de nacht geplukt. Dan is het koel, waardoor de druif meer smaak houdt. De wijn rijpt een jaar in Franse en Amerikaanse eiken vaten.



LAURENT MIQUEL 'NORD SUD' VIOGNIER

€ 11,50 / fles

Land : FRANKRIJK

Streek : Languedoc

Druiven : Viognier

De naam van de wijn is afkomstig van de noord-zuid oriëntatie van de stokken; op deze manier genieten de druiven van de stralen van ochtend- en avondzon, maar zijn ze beschermd tegen de hitte van de dag. Frisse zuren in de wijn zijn het gevolg. Een derde van de wijn kreeg rijping op houten vaten. De kleur is goud-geel met een groene schittering. In de neus herkent men fl orale tonen en subtiel fruit. Prachtige structuur en rijk van smaak met fris exotisch fruit, perzik en een hint van noten.





CHÂTEAU DE LUSSAC "LE BLANC"

€ 15,00 / fles

Land : FRANKRIJK

Streek : Bordeaux

Druiven : Sémillon en Sauvignon Blanc

Na de mooie goudgele kleur volgt een romige neus (typisch voor de Sémillon) met aroma's van rijp fruit (peer, appel, abrikoos) en een zweempje hout. De smaak is vetzig, rond en bezit een minerale toets.



ALORNA TINTO

€ 8,00 / fles

Land : PORTUGAL

Streek : Tejo

Druiven : Syrah, Tinta Roriz, Castelão en Alicante Bouschet

Mooie robijnrode kleur en een krachtige warme geur met veel rood fruit zoals kersen, bessen en frambozen. Volle ronde smaak met indrukken van gerijpt donker fruit en wat houttonen. In combinatie met de zachte tannines en de milde zuurgraad is de wijn perfect in balans. Lange en goed gestructureerde afdronk. Een deel van de wijn rijpt 4 maanden in Amerikaanse eiken vaten. Concours Mondial Bruxelles : Médaille d'Or



SUN GATE 'CABERNET SAUVIGNON'

€ 9,00 / fles

Land : VERENIGDE STATEN

Streek : Californië

Druiven : Cabernet Sauvignon

Prachtige wijn uit Californië. Een intense rode wijn, robijnrood van kleur en heerlijk zacht rood fruit als kersen in de smaak. De wijn is heerlijk rond van smaak en heeft zeer verfijnde tannines. Heerlijke begeleider bij stoofpotjes en wild gerechten!



LAURENT MIQUEL 'NORD SUD' SYRAH

€ 11,50 / fles

Land : FRANKRIJK

Streek : Languedoc

Druiven : Syrah

Intense roodpaarse kleur. In de geur een typische peperige noot, karakteristiek voor de syrah en een weldaad van bosfruit. De zuren zijn zacht, net als de tannines. De wijn blijft lang hangen en heeft een verwarmende afdronk. Laurent Miquel nord sud is een verwijzing naar de robuuste wijnen uit de Rhone. Naar de kracht van de noordelijke Rhone en de fruitigheid van de zuidelijke. Een grootse wijn.





LEYENDA 'CABERNET SAUVIGNON' MAGREZ

€ 7,00 / fles

Land : Chili

Streek : Maipo Valley

Druiven : Cabernet Sauvignon

Bernard Magrez is een Franse wijnmagnaat, die vooral instaat voor de grote wijnen uit Bordeaux. Hier in Chili maakt hij met deze Leyenda ook een parel. Robijn rode kleur met helder rode nuances. Intense aroma's van aardbei en framboos neus met een vleugje cacao. Aangename en levendig wijn met een stevige structuur.



DONJON DE LAMARQUE

€ 15,00 / fles

Land : FRANKRIJK

Streek : Haut-Médoc

Druiven : Merlot, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc

Stijlvolle en krachtige Haut-Médoc. De wijn is diep robijnrood van kleur met een intense en krachtige geur van zwart fruit en kruiden. Uitbundige en elegante, krachtige smaak met veel fruitige tannines en indrukken van vanille en zachte aroma's. Lange, rokerige en intense afdronk.



QUINTA DE ALORNA TINTO RESERVA

€ 14,00 / fles

Land : PORTUGAL

Streek : Tejo

Druiven : Cabernet Sauvignon en Touriga Nacional

Deze prachtige wijn is het resultaat van 12 maanden rijping op Franse eikenhouten vaten, zwarte bessenaroma's van de Touriga Nacional-druif en de kruidigheid van de Cabernet Sauvignon. Heerlijk bij wild, lam en andere vleesgerechten.



KEURSLAGER DE PROOST

PROVINCIALE STEENWEG 385 - 2627 SCHELLE

TEL. 03 887 45 18

INFO@KEURSLAGER-DEPROOST.BE

WWW.KEURSLAGER-DEPROOST.BE

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

DINSDAG	22 DECEMBER	8.00 TOT 17.00	
WOENSDAG	23 DECEMBER	8.00 TOT 13.00	
DONDERDAG	24 DECEMBER	8.00 TOT 15.30	
VRIJDAG	25 DECEMBER	10.00 TOT 12.00	ENKEL AFHALEN VAN UW BESTELLING
ZATERDAG	26 DECEMBER	8.00 TOT 15.30	
ZONDAG	27 DECEMBER	GESLOTEN	
MAANDAG	28 DECEMBER	8.00 TOT 17.00	
DINSDAG	29 DECEMBER	8.00 TOT 17.00	
WOENSDAG	30 DECEMBER	8.00 TOT 13.00	
DONDERDAG	31 DECEMBER	8.00 TOT 15.30	
VRIJDAG	01 JANUARI	11.00 TOT 12.00	ENKEL AFHALEN VAN UW BESTELLING
ZATERDAG	02 JANUARI	8.00 TOT 15.30	

