

Lekkere feestideeën

Keurslager De Proost



BESTEL INFO

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 en geen bestelling via mail.

Bij het plaatsen van de bestelling, ontvangt u een afhaaluur. (in overleg met u natuurlijk). Gelieve dit afhaaluur zo veel mogelijk te respecteren. Op die manier kan het afhalen op een rustige en vlotte manier verlopen.

Vergeet in elk geval uw bon met nummer niet mee te brengen en probeer u aan het afgesproken uur te houden.

Alvast hartelijk dank voor de medewerking en uw begrip.

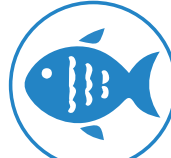
Keurslager De Proost en hun toffe medewerkers, wensen u en uw familie een prettig Kerstfeest en een gezond en voorspoedig Nieuwjaar!

Vele groetjes vanwege het Keurslager De Proost team

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

Start je feest in stijl

APERERO hapjes

› Warme hapjes

€ 17,25 / SCHOTEL

Een assortiment van 13 ovenklare hapjes:

- 3 kip vidéetjes
- 3 kaashapjes
- 4 worstenbroodjes
- 3 garnalhapjes

› Assortiment van 6 pizza's

€ 8,10 / ASS.

› Assortiment van 12 worstenbroodjes

€ 13,65 / ASS.

› Pittig gekruide en gegrilde kippenvleugels (12 st.)

€ 8,90 / 12 ST.

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

› Tapasbar

€ 62,00 / 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.

› Verrassingskistje

€ 70,00 / 50 ST.

Decoratief kistje opgevuld met rijkelijk belegde mini sandwiches

€ 45,00 / 30 ST.

Tip: dit kan ook heerlijk zijn in de late uurtjes of als klein hapje.

SOEPEN

› Tomaten-droomsoep

€ 5,95 / L

Soepje van verse trostomaatjes, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes

› Boschampignonroomsoep

€ 6,20 / L

Een heerlijk gevogeltesoepje van bospaddenstoelen, gebonden met verse room

› Ossenstaartsoep

€ 8,95 / L

Bouillon getrokken van ossenstaart van het Blauw-Wit ras met een garnituur van fijne groenten en de staarten

› Bisque van kreeft

€ 13,50 / L

Fluweelzacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac

› Aspergesoep

€ 6,25 / L

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.



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons warm assortiment



VOORGERECHTEN warm

- › Huisbereide kaaskroketten € 9,50 / 4 ST.
Deze dienen gefrituurd te worden en zijn verpakt zonder garnituur.
- › Huisbereide garnaalkroketten € 16,25 / 4 ST.
Deze dienen gefrituurd te worden en zijn verpakt zonder garnituur.
- › Noordzeepannetje 🌾 🍷 🌿 🐟 🦞 🍷 🍷 € 12,50 / PERS.
Zalm, scampi, kabeljauw en grijze garnaaltjes in wittewijnsaus
- › Sint-jakobsschelp Royal 🌾 🍷 🌿 🐟 🦞 🍷 🍷 € 11,95 / ST.
Natuurschelp gevuld met sint-jakobsvruchten en witte wijnsaus afgewerkt met gemalen emmentaler
- › Scampi's diabolique 🌾 🍷 🌿 🐟 🦞 🍷 🍷 € 14,20 / 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.

VOORGERECHTEN koud

- › Carpaccio van rundfilet 🐟 € 11,50 / PERS.
Flinterdun rundfilet rijkelijk belegd met parmezaanschilders, rucola en huisbereide truffel-vinaigrette, afgewerkt met geroosterde pijnboompitjes.
- › Trio van terrines 🌾 🐟 🍷 🌿 🍷 🍷 € 10,95 / PERS.
De lekkerste wildpasteien met garnituur vergezeld van aangepaste konfijten.
- › Kreeft "Belle-vue" 🦞 🍷 🍷 DAGPRIJS
Halve kreeft gegarneerd met gepelde tomaten, sla, ei, cocktailsaus en mayonaise.
- › Vitello tonnato 🐟 🍷 🍷 € 14,10 / PERS.
Een echte Italiaanse klassieker van fijn rosé gebakken kalfsoester met een heerlijke tonijnsaus.
- › Huisgerookte zalm 🐟 🍷 🍷 € 17,10 / PERS.
Heerlijke gerookte Schotse zalm, afgewerkt met avocado en zure room.

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

Of laat je verleiden
door een lekker koud
voorgerecht



HOOFDGERECHTEN

- › Hertenfilet Grand-Veneur 🌿 🌳 € 23,50 / PERS.
Rosé gebakken hertenfilet getrancheerd met een heerlijk wildsausje
- › Parelhoen fine champagne 🌿 🏠 🌳 € 17,95 / PERS.
Een sappig stukje wit vlees van de parelhoen met een roomsaus en kastanje champignons
- › Sole Normande 🏠 🐟 🍷 🍷 🌿 € 19,95 / 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 🌿 🏠 🌳 🐟 🍷 🍷 € 23,50 / PERS.
Scampi's in olijfolie kort gebakken met een heerlijke kreeftensaus, vergezeld van pasta
- › Kreeft "Belle-vue" (koud gerecht) 🍷 🍷 🍷 DAGPRIJS
Hele kreeft gearmeerd 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 op onze website.



Laat je inspireren
door onze feestelijke
gerechten



SUGGESTIES 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 (enkel verkrijgbaar in stukken van 1,25 kg) € 34,00 / ST.
- › Gevulde babykalkoen (5-7 pers.)    € 70,00 / ST.

Tip: 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:

Indien op bestelling enkel verkrijgbaar per 750g.

- › Scampi Stroganoff   
- › Paling in 't groen 
- › Vis vol-au-vent       
- › Wildragout (hert)  
- › Kalkoen in kalkoensaus/archiduc   
- › Vol-au-vent     
- › Jachtcarrousel   
- › Konijnenbillen "grand-mère"  
- › Appeltjes gevuld met veenbesjes € 10,90 / 4 ST.
- › Pommes Duchesse € 8,80 / 4 ST.
- › Gekarameliseerd witloof € 7,20 / 4 ST.

Bereidingen uit onze culinaire toog worden niet in porselein meegegeven.

FONDS & SAUZEN

- › Pepersaus   
- › Bearnaisesaus    
- › Fine Champagnesaus   
- › Appelsiensaus
- › Kalkoensaus   
- › Véroniquesaus   
- › Archidussaus   
- › 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.

Sfeer en gezelligheid aan tafel





FONDUE • GOURMET • GRILL

- › Gourmet van de chef    € 13,75 / PERS.
Beefsteak, kipfilet, varkensmignonette, hamburger, Zwitsers worstje, spekvink en cordon bleu
- › Wildgourmet (vanaf 4 pers.) € 21,25 / 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.
- › Fondue van de chef € 12,95 / PERS.
Chateaubriand, kipfilet, varkensvlees, gepaneerde balletjes en spekvinkjes
- › Groentjes voor bij gourmet of fondue (4 à 5 pers.) € 30,00 / ST.
Groenteassortiment met 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
- › Supplement 12 balletjes fondue € 6,50 / 12 ST.
- › Supplement 12 spekrolletjes fondue € 7,95 / 12 ST.
- › Supplement 6 lamskoteletjes gourmet € 18,00 / 6 ST.

KAAS EN DESSERT

› Kaasplank

Een greep uit ons kaasassortiment. Een kaasschotel kan gereserveerd worden als dessert of als hoofdgerecht. 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.

- als hoofdgerecht (350 g / pers.)

€ 17,95 / PERS.

- als dessert (180 g / pers.)

€ 14,10 / 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.

› Dessertglaasjes assortiment

€ 10,90 / 4 ST.

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

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

› Ook in assortiment:

- Rijstpap
- Tiramisu
- Chocolademousse
- Duo van chocolademousse



Maak het jezelf
gemakkelijk



BIJGERECHTEN

- › Verse aardappelkroketjes  € 3,65 / 10 ST.
- › Amandelkroketjes  € 4,95 / 10 ST.
- › Pommes duchesses  € 8,80 / 4 ST.
Verse puree op smaak gebracht met peper, nootmuskaat en hoeveboter
- › Aardappelgratin (700 g)  € 9,50 / ST.
Schijfjes aardappel met room, bestrooid met gemalen kaas en gegaard onder de grill
- › Gevuld appeltje met veenbessen € 10,90 / 4 ST.
- › Warme groenteschotel € 7,85 / 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 pers.)
 - Spruitjes € 4,99
 - Bonenrolletje met spek € 8,95

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.
De warme groenteschotel is een schotel zonder waarborg.



Verras je gasten met een
gastronomisch menu

7 TIPS OM JE VLEES TE BAKKEN

1. Gebruik bij voorkeur pannen met een dikke bodem. Die behouden beter hun warmte wanneer u er het vlees in legt. Een hete pan voorkomt dat het vlees aan de bodem gaat kleven.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Laat het vlees goed aankorsten vóór u het omdraait. Verlaag na het aankleuren de temperatuur om te vermijden dat de buitenkant te sterk uitdroogt en aanbrandt.
6. Gebruik geen vork tijdens het bakken. Door te prikken gaan sappen verloren. Werk liever met een spatel of tang.
7. U kunt de baktijd van dikkere stukken verkorten door na het korsten een deksel op de pan te plaatsen. Het stoomeffect 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 u 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

Lamsfilet

Aberdeen angus entrecote

Côte à l'os

Lamkroontjes

Vers konijn

Lomo Batallé Duroc

Solomillo Batallé Duroc

Verse konijnenbillen

Varkenswangetjes

Konijnenfilet

Orloff gebrad van de chef

Kalfszwezeriken

Osso buco van kalf

Varkenskroon Duroc d'Olives



WILD EN GEVOGELTE

Fazant

Fazantfilet

Haas (hele per stuk)

Hazenrug

Bosduif

Kwartel

Parelhoen

Parelhoenfilet

Eendenborstfilet

Hazenfilet

Reefilet

Reeribstuk

Hertenfilet

Hertenkalfilet

Haasje van wild zwijn

Verse wilddragout

Wilde eend

Piepkijken

Bosduiffilet

Mechelse koekoek

Struisvogelfilet

Gerookte eendenborst

Kalkoen (hele)

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.

FEESTMENU'S € 150,00
(veranderingen zijn helaas niet mogelijk)

Feestmenu orloff

Geschikt voor 4 personen.

- › Assortiment hapjes
- › Tomaten-droomsoep
- › 8 Kaaskroketten
- › 20 Kroketten
- › Kalkoen orlofs gebrad
- › Trio chocomousse

Feestmenu fazant

Geschikt voor 4 personen.

- › Assortiment hapjes
- › Aspergesoep
- › Trio van wildpasteien
- › Fazant brabanconne
- › 20 Kroketten
- › Trio chocomousse

Feestmenu zalm

Geschikt voor 4 personen.

- › Assortiment hapjes
- › Tomaten-droomsoep
- › Noordzeepannetje
- › Zalm in bieslooksaus met pommes duchesse van butternut
- › Panna cotta

Feestmenu kalkoen

Geschikt voor ± 6 personen.

- › Baby kalkoen
- › 6 Mini pizza
- › Assortiment hapjes
- › Kroketten 30 st.
- › Tomaten-droomsoep 2 liter
- › Kalkoensaus 1 liter





FEESTMENU'S € 150,00
(veranderingen zijn helaas niet mogelijk)

Feestmenu fondue

Geschikt voor 5 personen.

- › Assortiment hapjes
- › Fonduevlees
- › Aardappelsalade
- › Groenteassortiment
- › 3 sausjes (look, cocktail en pikant)
- › Tiramisu schotel van het huis

Feestmenu gourmet

Geschikt voor 5 personen.

- › Assortiment hapjes
- › Gourmetvlees
- › Aardappelsalade
- › Groenteassortiment
- › 3 sausjes (look, cocktail en pikant)
- › Tiramisu schotel van het huis

Feestmenu wildgourmet

Geschikt voor 4 personen.

- › Assortiment hapjes
- › 6 mini pizza
- › Wildgourmetvlees
- › Warme groenteschotel
- › Pepersaus en wildsaus met veenbessen

Feestmenu buffet

Geschikt voor ± 6 personen.

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

KEURSLAGER DE PROOST

Provinciale Steenweg 385

2627 Schelle

Tel. 03 887 45 18

info@keurslager-deproost.be

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

Maandag 18/12: 8.30 - 18.00

Dinsdag 19/12: 8.30 - 18.00

Woensdag 20/12: gesloten

Donderdag 21/12: 8.30 - 18.00

Vrijdag 22/12: 8.30 - 18.00

Zaterdag 23/12: 7.00 - 16.00

Zondag 24/12: gesloten

Maandag 25/12: gesloten

Dinsdag 26/12: 8.30 - 17.00

Woensdag 27/12: gesloten

Donderdag 28/12: 8.30 - 17.00

Vrijdag 29/12: 8.30 - 17.00

Zaterdag 30/12: 7.00 - 16.00

Zondag 31/12: gesloten

Maandag 01/01: gesloten tot en met donderdag 04/01

Vanaf vrijdag 05/01/2024 terug de normale openingsuren

www.keurslager-deproost.be

