



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 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 houd u aan het afgesproken uur te houden.

Alvast hartelijk dank voor de medewerking en uw begrip .

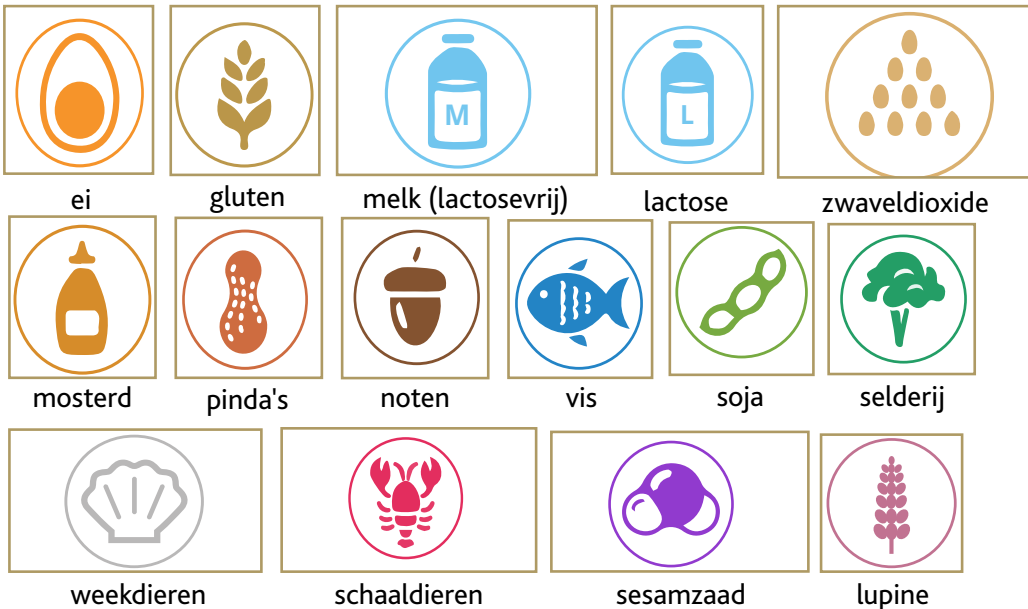
Keurslager De Proost en hun toffe medewerkers, wensen u en uw familie een prettig Kerstfeest en een gezond en voorspoedig Nieuwjaar!

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.



# Apero hapjes

## Warme hapjes

€ 18,50 / schotel

een assortiment van 13 ovenklare hapjes:

- 3 kip vidéetjes      
- 3 kaashapjes    
- 4 worstenbroodjes   
- 3 garnaalhapjes     

Assortiment van 6 pizza's       

€ 9,00 / ass.

Assortiment van 12 worstenbroodjes  

€ 13,90 / ass.

Pittig gekruide en gegrilde kippenvleugels

€ 9,40 / 12 st.

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

## Tapasbar

€ 62,00 / schotel

*Een gevarieerde Spaans geïnspireerde aperoschotel met heerlijke hapjes.*

*U hebt in de winkel ook de keuze uit een ruim tapasassortiment waaronder:*

*olijven, zongedroogde tomaatjes, anjovis, peppadews, kaasblokjes, salami*

*Die u gewoon kan bestellen.*

Verrassingskistjes       

€ 65,00 / 40 st.

Decoratief kistje opgevuld met rijkelijk belegde mini sandwiches

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



# Soepen

## Tomaten - droomsoep 🍅 🥛 🌿

*soepje van verse tomatomaatjes, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes*

€ 6,50 / L

## Boschampionroomsoep 🍄 🥛

*een heerlijk gevogeltesoepje van bospaddenstoelen, gebonden met verse room*

€ 6,50 / L

## Ossentaartsoep 🌿

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

€ 8,95 / L

## Bisque van kreeft 🍷 🥛 🌿 🦞

*fluweel zacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac*

€ 14,50 / L

## Aspergesoep 🥛 🌿

*verse kippenbouillon met Vlaamse asperges gebonden met verse room en afgewerkt met groene aspergepunten*

€ 6,50 / L

*Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje.*





# Voorgerecht

## koud

### Carpaccio van rundfilet

flinterdun rundfilet rijkelijk belegd met parmezaanschilders, rucola en huisbereode truffelvinaigrette, afgewerkt met geroosterde pijnboompitjes.

€ 11,50 / pers.

### Trio van terrines

de lekkerste wildpasteien met garnituur vergezeld van aangepaste konfijten.

€ 11,95 / pers.

### Kreef "Belle-vue"

halve kreeft gearneerd met gepelde tomaten, sla, ei, cocktailsaus en mayonaise

Dagprijs

### Vitello tonnato

een echte Italiaanse klassieker van fijn rosé gebakken kalfsoester met een heerlijke tonijnsaus

€ 14,40 / pers.

### Huisgerookte zalm

heerlijke gerookte schotse zalm, afgewerkt met avocado en zure room

€ 17,40 / pers.

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



# Voorgerecht

## warm

### Huisbereide kaaskrokette

deze dienen gefrituurd te worden en zijn verpakt zonder garnituur

€ 9,90 / 4 st.

### Huisbereide garnaalkrokette

deze dienen gefrituurd te worden en zijn verpakt zonder garnituur

€ 19,40 / 4 st.

### Noordzeepannetjes

zalm, scampi, kabeljauw en grijze garnaaltjes in witte wijnsaus

€ 12,70 / pers.

### Sint-jakobsschelp royal

natuurschelp gevuld met sint-jakobsvruchten en witte wijnsaus, afgewerkt met gemalen emmentaler

€ 11,95 / st.

### Scampi's diabolique

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

€ 14,20 / pers.

Deze gerechten dienen ± 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.



# Hoofdgerechten

## Hertenfilet Grand-Veneur 🌾 🌳

*rosé gebakken hertenfilet getrancheerd met een heerlijk wildsausje*

€ 23,50 / pers.

## Parelhoen fine champagne 🌾 🍷 🌳

*een sappig stukje wit vlees van de parelhoen met een roomsaus en kastanje champignons*

€ 17,95 / pers.

## Sole Normande 🍷 🐟 🍷 🍷 🌿

*Normandische tongrolletjes met een garnituur van grijze garnalen, champignons en mosseltjes overgoten met witte wijnsaus en vergezeld van pommes duchesses*

€ 19,95 / pers.

## Kreeft "Belle - vue" (koud recept) 🍷 🍷 🍷

*hele kreeft gegarneerd met gepelde tomaten, sla, ei, cocktailsaus en mayonaise*

dagprijs

*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.*

## 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 1L. De fonds zijn verkrijgbaar in potjes van 375 ml.*



# Suggesties van het huis

## KERSTSUGGESTIE

Verse kalkoen, kalkoenfilet of verkiest u onze gekende gevulde kalkoen?  
Al 30 jaar een topper met de feestdagen?

- Gevulde babykalkoen (5-7 pers.) € 70,00 / st.
- Gevulde kalkoenfilet met feestvulling € 39,00 / st.  
*(enkel verkrijgbaar in stukken van 1,25 kg)*
- Appeltjes gevuld met veenbessen € 12,20 / 4 st.
- Pommes duchesses € 9,20 / 4 st.
- Gekarameliseerd witloof € 8,40 / 4 st.

*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 lekkernije aan, indien op bestelling enkel verkrijgbaar per 750 gr.

Scampi Stroganoff 🌾 🍷 🍷

Palling in't groen 🐟

Vis vol-au-vent 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Wildragout (hert) 🌾 🍷

Kalkoen in kalkoensaus / archiduc 🌾 🍷 🍷

Vol - au - vent 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷

Jachtcarrousel 🌾 🍷 🍷

Konijnenbillen "grand-mère" 🌾 🍷

€ 26,00 / 2 st.

*Bereidingen uit onze culinaire toog worden niet in poselein meegegeven.*







# Gezellig tafelen

Voor een gezellige smulpartij met onze fondue of gourmet waarbij heel de familie of vriendengroep samen aan tafel zit zorgen wij voor +/- 350 g lekker vers vlees per persoon van de beste kwaliteit.

**Gourmet van de chef (vanaf 2 pers.)** 🍷🌿🍷 € 13,75 / pers.

*beefsteak, kipfilet, varkensmignonette, hamburger, Zwitsers worstje spekvink en cordon bleu*

**Wildgourmet (vanaf 4 pers.)** € 21,95 / 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.*

**Fondue van de chef (vanaf 2 pers.)** 🍷🌿 € 13,50 / pers.

*Chateaubriandkipfilet, varkensvlees, gepaneerde balletjes en spekvinkjes*

**Groentjes voor bij gourmet of fondue (4à5 pers.)** 🍷🍷🌿 € 32,00 / 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** 🍷🌿🍷 € 6,7 / 12 st.

**Supplement 12 spekrolletjes fondue** € 7,95 / 12 st.

**Supplement 6 lamskoteletjes gourmet** € 18,00 / 6 st.

**Supplement koude aardappelsalade per 600 gr** € 9,30 / 600 gr

Grill  
Fondue  
Gourmet



# Kaas & dessert

## Kaasplank (vanaf 4 pers.)

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, gegaardeerd op een kaasplank met noten en fruitassortiment.

hoofdgerecht (350 g / pers.)  
dessert (180 g / pers.)

€ 17,95 / 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



# Bijgerechten

Verse aardappelkroketjes    € 3,90 / 10 st.

Amandelkroketjes     € 4,95 / 10 st.

Pommes duchesses   € 9,20 / 4 st.

*verse puree op smaak gebracht met peper, nootmuskaat en hoeveboter*

Aardappelgratin (700 g)  € 9,95 /st.

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

Gevulde appeltjes met veenbessen € 12,20 / 4 st.

Warme groenteschotel € 8,10 / pers.

*gebakken witloof, worteltjes, boontjes, broccoli en spruitjes bereid en lekker op smaak gebracht door onze chef. Schotel gegaardeerd per 2 pers.*

Huisgemaakte groentjes (per bakje 2pers.)

spruitjes € 5,20

bonenrolletjes met spek € 12,20

Gekarameliseerd witloof € 8,40



*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.*





# 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 klevan.
  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 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 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](http://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  
Lamsfilet  
Aberdeen angus entrecote  
Côte à l'os  
Lamkroontjes  
Vers konijn  
Lomo Batallé Duroc  
Solomillo Batallé Duroc

Verse konijnenbillen  
Varkenswangetjes  
Konijnenfilet  
Orloff gebrade 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  
Hertenkalffilet  
Haasje van wild zwijn  
Verse wildragout  
Wilde eend  
Piepkuiken  
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 | € 165,00

*Speciaal voor jou geselecteerd*

---

## Feestmenu orloff | 4 personen

Assortiment hapjes  
Tomaten - droomsoep  
8 kaaskroketten  
20 kroketten  
Kalkoen orloffs gebraad  
Trio chocomousse

## Feestmenu fazant | 4 personen

Assortiment hapjes  
Aspergesoep  
Trio van wildpasteien  
20 kroketten  
Fazant brabantonne  
Trio chocomousse

## Feestmenu zeebaars | 4 personen

Assortiment hapjes  
Tomaten - droomsoep  
Noordzee pannetje  
Pommes duchesses  
Zeebaars met tapenade en brunoise groentjes  
Panna cotta

## Feestmenu kalkoen | 6 personen

Baby kalkoen  
6 mini pizza  
Assortiment hapjes  
30 Kroketten  
Tomaten-droomsoep 2 liter  
Kalkoensaus 1 liter







# Feestmenu's | € 165,00

*Speciaal voor jou geselecteerd*

---

## Feestmenu fondue | 5 personen

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

## Feestmenu gourmet | 5 personen

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

## Feestmenu wildgourmet | 4 personen

Assortiment hapjes  
6 mini pizza  
Wildgourmet vlees  
Warme groentenschotel  
Pepersaus en wildsaus met veenbessen

## Feestmenu buffet | 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

bestellingen voor deze dagen kan enkel in de winkel ,niet online  
onze online shop is afgesloten van 22 december tot en met 2 januari.

### OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 23/12: 08u30 – 14u00

Dinsdag 24/12: 8u30 – 14u00, bestellingen afhalen volgens afspraak

Woensdag 25/12: gesloten

Donderdag 26/12: 09u00 – 16u00

Vrijdag 27/12: 08u30 – 18u00

Zaterdag 28/12: 07u30 – 16u00

Zondag 29/12: gesloten

Maandag 30/12: 8.30 – 14.00

Dinsdag 31/12: 8u30 – 14u00, bestellingen afhalen volgens afspraak

Woensdag 01/01: gesloten

Donderdag 02/01: gesloten

Vrijdag 03/01: 09u00 – 17u00

Zaterdag 04/01 : 07u30 – 16u00

Zondag 05/01: gesloten

Vanaf maandag 06/01/2024 terug de normale openingsuren