

Gerellig tafelen

2021





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, 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 veilige manier verlopen en kunnen wij de afstand tussen de wachtende klanten beter garanderen. 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, meer uitleg 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

AMUSE

WARME HAPJES

Een assortiment van 13 ovenklare hapjes

- 3 kip vidékes       
- 3 kaashapjes    
- 4 worstenbroodjes  
- 3 garniaalhapjes     

€ 15.50 / schotel

Assortiment van 6 pizza's         

€ 6.75 / ass.

Assortiment van 12 worstenbroodjes  

€12.15 / ass.

Pittig gekruide en gegrilde kipvleugels 12 stuks

€ 7.80 / 12 st.

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

TAPASBAR

€ 55.50 / 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

€ 63.00 / 50 st.

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

€ 41.00 / 30 st.



VOORGERECHTEN

WARM

Huisbereide kaaskroketten 4 st.   

€ 8.10 / 4 st.

Deze dienen gefrituurd te worden en verpakt zonder garnituur

Huisbereide garnaalkroketten 4 st.       

€ 15.40 / 4 st.

Deze dienen gefrituurd te worden en verpakt zonder garnituur

Noordzee pannetje       

€ 12.90 / pers.

Zalm, scampi, kabeljauw en grijze garnaaltjes in witte wijnsaus

Sint-jakobsschelp Royal       

€ 9.95 / st.

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

Scampi's diabolique       

€ 16.10 / 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 

€ 9.50 / pers.

Flinterdun rundfilet rijkelijk belegd met parmezaanschilfers, 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"   

€ 23.20/ pers.

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

Vitello tonnato   

€ 12.50/ pers.

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

Huisgerookte zalm   

€ 14.20 / 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 🍅🥛🌱 € 5.25/ liter
Soepje van verse trostomaatjes, verrijkt met verse room en lekkere gehaktballetjes

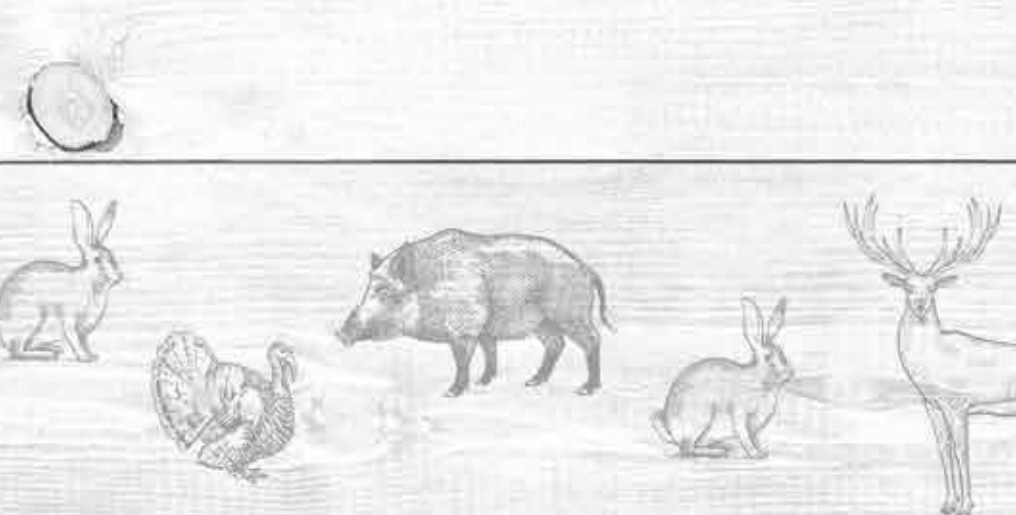
Boschampignonroomsoep 🍄🥛 € 5.95/ liter
Een heerlijk gevogeltesoepje van bospaddenstoelen, gebonden met verse room

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 🦞🥛🌱🦀 € 9.65 / liter
Fluweelzacht kreeftensoepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac

Aspergesoep 🥒🌱 € 5.95 / 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 🌿🌳 € 20.20 / pers.
Rosé gebakken hertenfilet getrancheerd met een heerlijk wildsausje
- Parelhoen fine champagne 🌿🍷🌳 € 16.80 / pers.
Een sappig stukje wit vlees van de parelhoen met een roomsaus en kastanje champignons
- Sole Normande 🍷🐟🍷🍷🌿 € 18.95 / 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 🌿🍷🌳🐟🍷🍷 € 21.20 / pers.
9 scampi's in olijfolie kort gebakken met een heerlijke kreeftensaus, vergezeld van pasta
- Kreeft "Belle-vue" (koud gerecht) 🍷🍷🍷 € 38.30 / 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 OP ONZE WEBSITE





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 enkel verkrijgbaar in stukken van 1 kg 🍷🍷🍷 € 18,50 / st.

Gevulde babykalkoen (5-7 personen) 🍷🍷🍷 € 59,00 / st.

Vergeet uw kalkoensaus niet te bestellen.

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die op met een vulling op basis van kalfs-gehakt, 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 🍷🍷🍷 € 45,20 / kg

Paling in 't groen 🍷 € 42,50 / kg

Vis vol-au-vent 🍷🍷🍷🍷🍷 € 29,50 / kg

Wildragout (hert) 🍷 € 29,50 / kg

Kalkoen in kalkoensaus / archiduc 🍷🍷🍷 € 26,20 / kg

Konijnenbilen "grand-mère" 🍷🍷 € 28,50 / 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 🍷

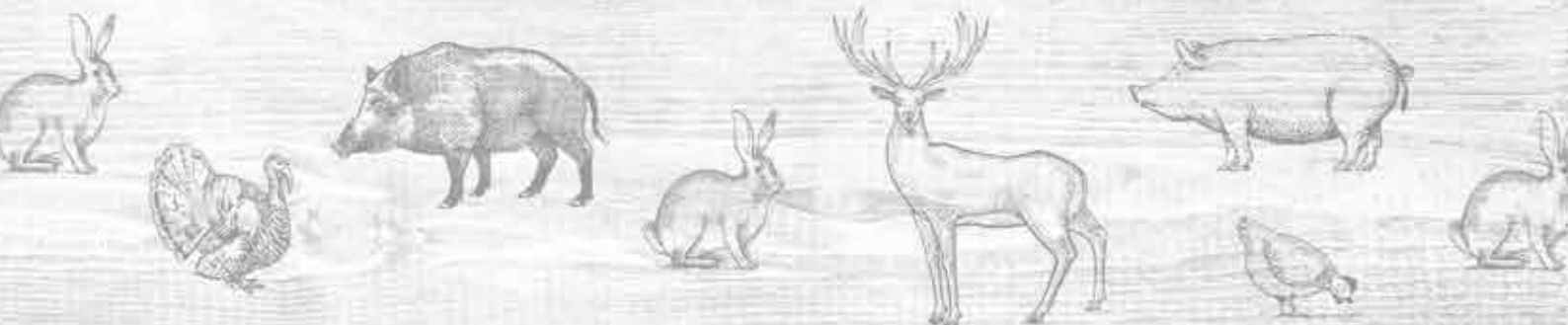
Veenbessensaus 🍷🍷

Bereide veenbessen

Deze sauzen zijn allen huisbereid en enkel in potjes van 250 g te verkrijgen.

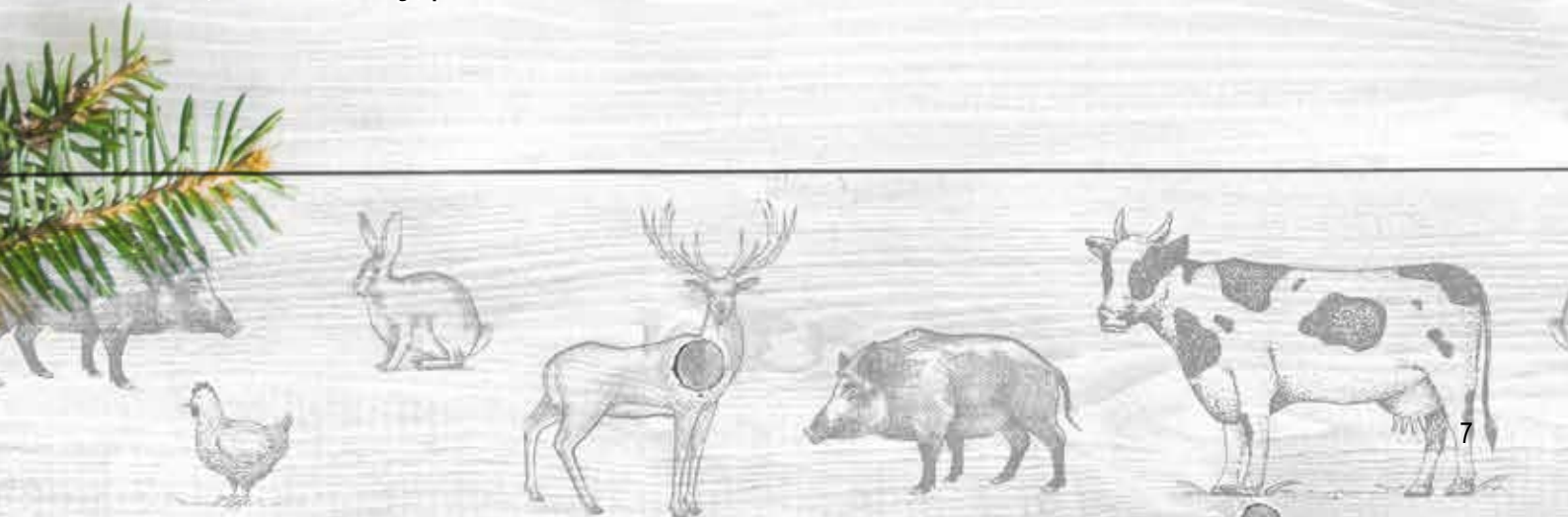
Uitgezonderd de kalkoensaus, deze is ook verkrijgbaar in potten van 1 liter.

De fonds zijn verkrijgbaar in potjes van 375 ml.



GEZELLIG TAFELN

- TEPPAN YAKI VLEESSCHOTEL** (vanaf 4 pers.) 🍷 € 12.50 / pers.
Kruidensteak, kipsaté, lamfilet, bocconyaki, hamburger, Japans spiesje en varkenshaasje
- TEPPAN YAKI GROENTESCHOTEL** (vanaf 4 pers.) 🥬 € 7.95 / 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** 🍷 🌿 🍷 € 11.80 / pers.
Beefsteak, kipfilet, varkensmignonette, hamburger, Zwitsers worstje, spekvink en cordon bleu
- WILDGOURMET** (vanaf 4 pers.) € 20.95/ 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** 🍷 🌿 € 11.60 / 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, gearrangeerd 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.*

Dessertglaasjes 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



BIJGERECHTEN

Verse aardappelkroketjes	  	€ 3.25 / 10 st.
Amandelkroketjes	   	€ 4.25 / 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)		€ 8,50 / bakje
Schijfjes aardappel met room, bestrooid met gemalen kaas en gegaard onder de grill		
Savooipuree (bakje van 700 g)	 	€ 8,90 / 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		€ 6,85 / 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 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.

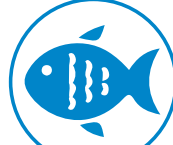
De warme en koude groenteschotels zijn de ideale aanvulling bij uw fondue, gourmet of feestgerecht.



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 klevan.

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 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 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
Varkenskroon Duroc d'Olives

Lamsfilet
Côte à l'os
Vers konijn
Solomillo Batallé Duroc
Varkenswangetjes
Orloff gebrad van de chef
Osso buco van kalf

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
Hertenkalffilet
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.



BLIJF IN JE EIGEN BUBBEL MET ONZE € 125

(veranderingen zijn

BUBBEL ORLOFF 4 pers.

Assortiment hapjes
Tomaten droom soep
8 Kaaskroketten
20 Kroketter
Kalkoen orlofs gebrad
Trio chocomousse

BUBBEL FAZANT 4 pers.

Assortiment hapjes
Aspergesoep
Noordzee visgratin
Fazant brabanconne
20 Kroketter
Trio chocomousse

BUBBEL ZALM 4 pers.

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

BUBBEL WILDZWIJN 4 pers.

Assortiment hapjes
Aspergesoep
Trio van wildpasteien
Stoofpotje wildzwijn met bos mengeling
20 Kroketter
Panna cotta

BUBBEL KALKOEN ± 6 pers.

Baby kalkoen
6 Mini pizza
Assortiment hapjes
Kroketter 30 st.
Tomaten droom soep 2 liter
Kalkoensaus 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



KEURSLAGER DE PROOST

PROVINCIALE STEENWEG 385 - 2627 SCHELLE

TEL. 03 887 45 18

INFO@KEURSLAGER-DEPROOST.BE

WWW.KEURSLAGER-DEPROOST.BE

Maandag 20 december	8u00 tot 17u00
Dinsdag 21 december	8u00 tot 17u00
Woensdag 22 december	gesloten
Donderdag 23 december	8u00 tot 14u00
Vrijdag 24 december	8u00 tot 15u00
Zaterdag 25 december	enkel afhalen van uw bestelling
Zondag 26 december	gesloten
Maandag 27 december	8u00 tot 17u00
Dinsdag 28 december	8u00 tot 17u00
Woensdag 29 december	gesloten
Donderdag 30 december	8u00 tot 14u00
Vrijdag 31 december	8u00 tot 15u00
Zaterdag 01 december	gesloten
Zaterdag 03 december	9u00 tot 18u00

