

FEEST

FOLDER



KEURSLAGER VAN GIJSEL
Edegem

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

Mini worstenbroodje  

€ 6,00 / 6 st.

Mini pizza     

€ 6,00 / 6 st.

Mini croque monsieur  

€ 6,00 / 6 st.

Assortiment ovenklare hapjes          

€ 6,00 / 6 st.

Mini kipvidé, 2 st.

Mini garnalenkuipje, 2 st.

Mini kaashoortje, 2 st.

Apero kippenboutjes (per 10 st.)

€ 6,00 / 10 st.

Pittig gekruide en gegrilde kippenboutjes

Warme lepelhapjes (per 4 st.)

Kalfszwezerik in een groenterijk roomsausje    

€ 8,00 / 4 st.

Scampi in een kreeftensausje     

€ 8,00 / 4 st.

Koude lepelhapjes (per 4 st.)

Cannelloni van gerookte zalm gevuld met een heerlijke vismousse   

€ 8,00 / 4 st.

Foie gras de Strasbourg met gerookte eendenborst afgewerkt met vijgenconfituur  

€ 8,00 / 4 st.

Amuse van tartaar: een fijne rundtartaar met olijfolie, basilicum, grof zeezout   € 8,00 / 4 st.

Tapasbar (vanaf 4 personen)          

€ 6,25 / pers.

Allergenen verschillen van tapas tot tapas, meer info in de winkel

Pure verwennerij voor tijdens het aperitief! Gevarieerde, Spaans geïnspireerde

aperoschotel met 12 kleine heerlijke hapjes per persoon. Alles wordt tafelklaar meegegeven

en feestelijk gepresenteerd in porseleinen schaaltes.

U kan ook steeds een ruim assortiment tapas los verkrijgen!

Tapasschotel spécial   

€20,00 / 4 pers.

€30,00 / 6 pers.

Speciaal voor u geselecteerde charcuterie waaronder:

serrano 'gran reserva, lomo, truffelsalami, filet-salami, manchego

Verrassingskistje     

€ 6,25 / pers.

Mini sandwiches rijkelijk belegd met fijne charcuterie en huisbereide salades

Voorgerechten

WARM

Huisgemaakte kaaskroketten



€ 7,80 / 4 st.

Huisgemaakte garnalenkroketten



€ 15,50 / 4 st.

Sint-jakobsschelp Royal



€ 8,95 / st.

Sint-jakobsvruchten in een lekkere witte wijnsaus,
afgewerkt met Noordzeegarnaaltjes.

Nieuwpoorts visserspotje



€ 10,95 / pers.

Een verrassende combinatie van tongrolletje, zalm,
kabeljauw, scampi's en mosseltjes.

Een overheerlijke saus met kreeft en fijne kruiden geeft
dit gerecht een excellente en volle smaak.

Sole Normande



€ 11,25 / pers.

Fijne tongrolletjes en Noordzeegarnalen in een witte wijnsaus,
vergezeld van een torentje puree.

Gepelde scampi's in kreeftensaus



€ 10,95 / pers.

Scampi's, kort gebakken in een kreeftensausje
met verse bieslooksnippers en fettucini pasta.

Alles wordt gepresenteerd op porseleinen schotels
waarvoor wij een waarborg aanrekenen.

KOUD

Carpaccio van rundfilet   € 9,75 / pers.

Eerste keuze rundfilet 'Wit-Blauw' uit de Wase polders met huisgemaakte vinaigrette, geroosterde pijnboompitjes en parmezaanschilders op een bord gepresenteerd.

Carpaccio van tonijnfilet    € 9,75 / pers.

Superverse, fijn gesneden sneetjes tonijn gearneerd op een bord vergezeld van een huisbereide vinaigrette en parmezaanschilders.

Vitello tonato    € 10,95 / pers.

Op zijn Italiaans gebakken kalfsoester, dun gesneden, met tonijnsaus volgens de geheimen van de chef.

Foie gras de Strasbourg, de enige echte!   € 125,00 / kg

Trio van huisgemaakte wildpaté       € 9,25 / pers.

Huisgemaakte wildpasteien gearneerd op een bord vergezeld van aangepaste konfijten en portgelei.

Gerookte Schotse zalm 'natuur' (1ste keuze)  € 47,10 / kg

Gerookte Schotse zalmschotel  € 8,25 / pers.

Eerste keuze gerookte zalm met rode ui en peterselie gearneerd op een bord.

Halve kreeft 'belle vue'    € 20,00 / pers.

Halve kreeft gearneerd op een bord met tomaten, sla, ei, cocktail.

Gravad lax    € 11,95 / pers.

Een bord met heerlijke gemarineerde Schotse zalm, afgewerkt met een Zweedse honing mosterdvinaigrette.

Soepen

Tomaten-Droomsoep  

€ 4,75 / l

Onze welbekende tomaten-droomsoep met kalfsballetjes

Consommé van ossenstaart      

€ 6,95 / l

Geklaarde bouillon van ossenstaart 'Wit-Blauw'
met een brunoise van fijne groentjes en ossestraat

Velouté van Franse boschampionns   

€ 6,95 / l

Heerlijk soepje van boschampionns met snippers van
gerookte eendenborstfilet

Bisque van kreeft         

€ 10,50 / l

Fluweelzacht soepje met kreeftenvlees en een
vleugje armagnac

Soepballetjes 

€ 13,25 / kg

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen op een zacht vuurtje.

Met 1 liter soep kan men 3 borden vullen.

Hoofdgerechten

VLEES

- Kalkoengebraad in een romige witte wijnsaus     € 9,25 / pers.
- Gevuld kalkoengebraad in een kalkoensaus      € 10,50 / pers.
- Filet van lam in een heerlijk mosterdsausje   € 14,95 / pers.

WILD

- Fazantenfilet in een frambozensaus € 15,45 / pers.
- Everzwijnfilet 'grand veneur'     € 15,45 / pers.
- Hazenfilet 'harlekijn'   € 16,25 / pers.
- Hertenkalffilet in een wildsaus   € 16,95 / pers.
- Hertenkalffilet in een boschampiononsaus  € 16,95 / pers.
- Jachtcarrousel (vanaf 3 pers.)   € 17,95 / pers.
- Een combinatie van 3 wildsoorten met bijpassende saus: hertenkalffilet, hazenfilet en everzwijnfilet
- Reeffilet vergezeld van bosvruchten in morillesaus     € 17,95 / pers.
- Feestnavarin van everzwijn     € 8,95 / pers.
- Feestnavarin van hert   € 9,95 / pers.

VIS

- Gepelde scampi's in kreeftensaus       € 15,95 / pers.
- Scampi's, kort gebakken in een kreeftensausje, met verse bieslooksnippers
- Kabeljauwhaasje dijonaise      € 14,95 / pers.
- Het allerfijnste stukje van de kabeljauw met graanmosterd en verse spinazie
- Sole Normande       € 16,95 / pers.
- Fijne tongrolletjes en Noordzeegarnalen in een witte wijnsaus
- Kreeft 'belle vue'   € 40,00 / pers.
- Een volledige kreeft gearneerd op porseleinen bord met tomaten, sla, ei, cocktail
- Kreeft in sauterneroomsaus    € 43,00 / pers.
- Een volledige kreeft met brunoise groentjes

Suggestie van het huis

VERGEET ONZE OVERBEKENDE KALKOEN NIET!

Kalkoen natuur	€ 9,40 / kg
Kalkoenfilet natuur	€ 14,95 / kg
Ontbeende kalkoen     	€ 19,95 / kg
Gevuld met kalkoenborst en een feestelijke vulling op basis van truffel en pistache, geparfumeerd met cognac	
Ontbeende kalkoen 'de luxe'     	€ 22,95 / kg
Gevuld met kalkoenborst, kalfszwezeriken en boschâmpignons	
Gevulde kalkoenfilet     	€ 23,95 / kg
Feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac	
Overheerlijke kalkoensaus 	€ 13,95 / kg

HUISBEREIDE GARNITUREN

Saladbar	€ 5,00 / pers.
Warme groenteschotel (gebakken witloof, worteltjes, boontjes met spek, spruitjes, champignons op smaak gebracht door onze chef)	€ 5,95 / pers.
Gegrilde groenten (aubergine, paprika, wortel, ajuin, champignons, courgette, broccoli)	€ 14,95 / kg
Gepocheerde peertjes in rode wijn 	€ 16,95 / kg
Bereide veenbessen	€ 16,95 / kg
Fijn gestooft Brussels witloof	€ 10,00 / kg
Gepocheerde appels met veenbessen	€ 16,95 / kg

AARDAPPELGARNITUREN

Kroketten (per 10 verpakt) 	€ 3,00 / 10 st.
Hazelnootkroketten (per 10 verpakt)  	€ 4,00 / 10 st.
Amandelkroketten (per 10 verpakt)  	€ 4,00 / 10 st.
Aardappelpuree   	€ 2,35 / pers.
Aardappelgratin  	€ 2,35 / pers.
Provence patatjes	€ 2,35 / pers.

Bijgerechten

WARME SAUZEN OP BASIS VAN VERSE FONDS

€ 13,95 / kg

- Béarnaisesaus     
- Peperroomsaus 
- Boschampignonsaus 
- Grand veneursaus    
- Frambozensaus
- Witte wijnsaus    
- Kreeftensaus     
- Appelsiensaus
- Morillesaus    
- Mosterdsaus  
- Wildsaus  
- Kalkoensaus 

GROENTEN EN FRUIT

Weet u dat u bij ons ook terecht kan voor een uitgebreid assortiment verse groenten en fruit.

Wij geven u graag advies!

7 Tips om je vlees perfect 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 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.lam.be



Vlees en Wild

Het allerfijnste vlees komt van uw Keurslager, ook voor wild zijn wij de specialist!

Wild

Hazenrug, hazenfilet, everzwijnfilet, reefilet, fazanten, fazantenfilet, hertenkalffilet, patrijs

Botermals rundvlees 'Wit-Blauw' uit onze Wase polder

Super rosbief, filet pur, chateaubriand, tournedos, entrecote, entrecote dry-aged
7 weken gerijpt

Sappig kalfsvlees uit de Vlaamse natuur

Kalfsgebraad, kalfsfilet, kalfsmedaillon, osso bucco, kalfskoteletten, kalfszwezeriken

Lomo Pata Negra

Mals varkensvlees uit Spanje

Lamsvlees

Lamsfilet, lamsbout, lamszadel, lamscarré, lamskoteletjes, lamskroon

Gevogelte

Kwartel, parelhoen, eendenfilet, piepkuiken, jonge Franse duif, Bressekip, parelhoenfilet

Konijn

Konijnenbil, konijnenrug, filetrollade van konijn

**Voor de liefhebbers selecteren wij vers wild van topkwaliteit.
Aarzel niet om informatie te vragen over de bereiding van uw vlees.**

Gezellig tafelen

GOURMET (8 st. per pers.)    € 11,95 / pers.
Kalfsorloff, varkensfilet, hamburger, rundfilet, Berloumi,
chipolata, kipfilet, lamskoteletje

KINDERGOURMETJE   € 6,50 / pers.
Worstje, hamburger, kipfilet, steak

WILDGOURMET (7 st. per pers.) € 20,50 / pers.
Exclusief in de streek!
Everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, hazenfilet, eendenfilet,
fazantenfilet, patrijsfilet

FONDUE 'PARTY'   € 10,95 / pers.
Rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes,
spekrolletjes
Supplement: extra portie balletjes en spekrolletjes € 3,15 / pers.

TEPPAN YAKI, JAPANS TAFELGRILLEN    € 16,95 / pers.
Rundfilet, kalfsfilet, hamburger, lamsfilet, chipolatarolletje,
zalmfiletbrochette, scampibrochette

TEPPAN YAKI GROENTESCHOTEL € 6,50 / pers.
Grillpatatjes, soyascheuten, champignons, oesterzwammen,
wokgroenten, worteltjes

HUISBEREIDE KOUDE SAUZEN   € 8,95 / kg
Looksaus, tartaar, mayonaise, cocktail, Provençaalse saus,
currysous, cannibalsaus

GASTRONOMISCH BUFFET DE LUXE (vanaf 4 pers.)

€ 29,95 / pers.

- * Schotel met vers gepocheerde roze zalm
- * Gevulde Belgische tomaat met Noordzeegarnalen    
- * Gebakken kipfilet met fruitassortiment
- * Perzik gevuld met tonijn   
- * Asperges in een jasje van beenham
- * Een waaier van gebraden rosbeef en gebraad
- * Italiaanse Parmaham met cavaillon
- * Gerookte gegarneerde zalmshotel 
- * Overheerlijke aardappelsla    
- * Assortiment verse koude groenten en sauzen  

ITALIAANS BUFFET (vanaf 4 pers.)

€24,95 / pers.

- * Rundscarpaccio "wit-blauw"
- * Vitello tonnato
- * Parmaham met meloen
- * Tomaat-Mozzarella
- * Gerookte gegarneerde zalmshotel
- * Carpaccio van kip
- * Pasta Italia met parma en mozzarella
- * Frisse pasta met rucola en zongedroogde tomaten

Kaas & dessert

KAASSCHOTEL (vanaf 4 personen)

Een kaasschotel kan geserveerd worden als

Hoofdgerecht (300 g /pers.)

€ 14,50 / pers.

Dessert (180 g /pers.)

€ 11,50 / pers.

Wij stellen voor u een schotel samen die evenwichtig is van smaak en variatie en garneren dit op een kaasplank met een noten- en fruitassortiment.

Aanvullingen voor uw kaasschotel:

Vijgenbrood, noten en rozijnenmengeling, dadels, vijgen, abrikozen, enz.

TIP:

De kaasschotel kan best een half uur voor gebruik uit de koelkast genomen worden, zo komen de kazen op kamertemperatuur en zal de kaas op zijn best zijn!

BROOD EN PATISSERIE IN SAMENWERKING MET BAKKERIJ MANUS TE BRASSCHAAT

Hieronder vindt u een greep uit het assortiment, vraag in de winkel naar het volledige Manus-magazine.

Barista (1 pers / 5pers)      € 4,50 / pers.

Koffie met Dulcey 32%

Foret Noir (1 pers / 5pers)      € 4,50 / pers.

chocolademousse met chocoladebiscuit

Slagroom (1 pers / 5pers)      € 4,50 / pers.

biscuit, slagroom en een interieur van rood fruit

Bagatel (1 pers / 5pers)      € 4,50 / pers.

luchtige biscuit met pralinecreme en een roulade van abrikozen

Vanille ijsbuche (5pers)     € 4,50 / pers.

Vanille roomijs met rode bes

Mokka ijsbuche (5pers)     € 4,50 / pers.

Mokka roomijs met chocolade

Mini-gebakjes     € 2,20 / st.

Passie-framboos, forêt noire, javanais, citron, martinique, meringue,
tartelette aardbei, tartelette framboos, tartelette fruit, hazelnoot-caramel

Suiker- en lactosevrije gebakjes € 4,05 / st.

Hazelnootbiscuit: hazelnootbiscuit met chocolade mousse   

Glaasje: crème van mascarpone met vanille 

Frangipane: rode vruchten en crumble   

Biscuit met lactosevrije slagroom, afgewerkt met gebrande nootjes   

Chocolademousse    € 3,25 / st.

Tiramisu     € 3,25 / st.

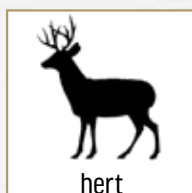
Bresilienne toetje   € 3,25 / st.

Rijstpap op grootmoeders wijze    € 2,25 / st.

Panna cotta   € 3,25 / st.

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 : Medaille 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 VAN GIJSEL

HAZESCHRANSSTRAAT 32
2650 EDEGEM
WWW.KEURSLAGER-VANGIJSEL.BE
KEURSLAGERIJVANGIJSEL@SKYNET.BE
TEL. 03/449 64 50

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

MAANDAG 21 DECEMBER: 7U30-12U30 13U30-18U
DINSdag 22 DECEMBER: 7U30-12U30 13U30-18U
WOENSDAG 23 DECEMBER: GESLOTEN
DONDERDAG 24 DECEMBER: 7U30 TOT 15U (DOORLOPEND OPEN)
VRIJDAG 25 DECEMBER: ENKEL VOOR AFHALING VAN UW BESTELLING TUSSEN 11U EN 12U
ZATERDAG 26 DECEMBER: 8U30 TOT 15U (DOORLOPEND OPEN)
MAANDAG 28 DECEMBER: 7U30-12U30 13U30-18U
DINSdag 29 DECEMBER: 7U30-12U30 13U30-18U
WOENSDAG 30 DECEMBER: GESLOTEN
DONDERDAG 31 DECEMBER: 7U30 TOT 15U (DOORLOPEND OPEN)
VRIJDAG 1 JANUARI: GESLOTEN
ZATERDAG 2 JANUARI: 8U30 TOT 15U

VANAF MAANDAG 4 JANUARI TERUG DE NORMALE OPENINGSUREN.

BESTELLING VOOR KERST: VOOR 21 DECEMBER BESTELLEN
BESTELLING VOOR NIEUWJAAR: VOOR 28 DECEMBER BESTELLEN

