

Lekkere feestideeën



Keurslager Van Gijssel

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

Achteraan vindt u een selectie van wijnen die onze gerechten perfect begeleiden.
Wij geven u graag onze serveersuggesties mee:

vis



Konijn



schaaldieren



everzwijn



gevogelte



hert



salade



rund



barbecue



Start je feest in stijl

APERERO hapjes

- › Mini worstenbroodje 

› Mini pizza 

› Mini croque-monsieur 

› Assortiment ovenklare hapjes mix 
Mini kipvidé, mini kiphapje, mini kaashapje

› Assortiment ovenklare hapjes vis 
Mini garnaalkuipje, mini kalbeljauwkuipje, mini zalmkuipje

› Apero kippenboutjes (per 10 st.) 
Pittig gekruide en gegrilde kippenboutjes

› Warme lepelhapjes (per 4 st.) 
Kalfszwezerik in een groenterijk roomsausje
Scampi in een kreeftensausje 

› Koude lepelhapjes (per 4 st.) 
Canneloni van gerookte zalm gevuld met een heerlijke vismousse
Pata negra paté met gerookte eendenborst afgewerkt met vijgenconfituur 
Amuse van tartaar: een fijne rundtartaar met olijfolie, basilicum, grof zeezout 

› Tapasbar (vanaf 4 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 schaalpjes.
U kan ook steeds een ruim assortiment tapas los verkrijgen!

› Tapasschotel spécial 
Speciaal voor u geselecteerde charcuterie waaronder:
serrano ‘gran reserva, lomo, truffelsalami, filet-salami, manchego, ribeye de luxe

› Verrassingskistje 
Mini sandwiches rijkelijk belegd met fijne charcuterie en huisbereide salades
- € 6,90 / 6 ST.

€ 6,90 / 6 ST.

€ 6,90 / 6 ST.

€ 6,90 / 6 ST.

€ 6,90 / 6 ST.

€ 7,00 / 10 ST.

€ 9,00 / 4 ST.
€ 9,00 / 4 ST.

€ 9,00 / 4 ST.
€ 9,00 / 4 ST.
€ 9,00 / 4 ST.

€ 6,95 / PERS.

€ 24,00 / 4 PERS.
€ 36,00 / 6 PERS.

€ 6,50 / PERS.



SOEPEN

- › Tomaten-Droomsoep 
Onze welbekende tomaten-droomsoep met kalfsballetjes

› Consommé van ossenstaart 
Geklaarde bouillon van ossenstaart ‘Wit-Blauw’ met een brunoise van fijne groentjes en ossestraats

› Feestsoep 
Heerlijk soepje van knolselder, wortel, pastinaak, pompoen en wortel. Afgewerkt met snippers van gerookte eendenborstfilet

› Bisque van kreeft 
Fluweelzacht soepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac

› Soepballetjes 
- € 5,95 / L

€ 7,50 / L

€ 8,95 / L

€ 10,95 / L

€ 17,95 / KG

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen op een zacht vuurtje.
Met 1 liter soep kan men 3 borden vullen.

VOORGERECHTEN warm

- › Huisgemaakte kaaskroketten      € 8,60 / 4 ST.
- › Huisgemaakte garnalenkroketten        € 16,95 / 4 ST.
- › Sint-jakobsschelp Royal     € 9,75 / ST.
Sint-jakobsvruchten in een lekkere wittewijnsaus, afgewerkt met Noordzeegarnaaltjes.
- › Nieuwpoorts visserspotje       € 11,95 / 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       € 12,25 / PERS.
Fijne tongrolletjes en Noordzeegarnalen in een witte wijnsaus, vergezeld van een torentje puree.
- › Gepelde scampi's in kreeftensaus       € 11,50 / 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.



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons warm assortiment



Of laat je verleiden door een lekker koud voorgerecht

VOORGERECHTEN koud

- › Carpaccio van rundfilet   € 10,50 / PERS.
Eerste keuze rundfilet 'Wit-Blauw' uit de Wase polders met huisgemaakte vinaigrette, geroosterde pijnboompitjes en parmezaanschilders op een bord gepresenteerd.
- › Carpaccio van tonijnfilet    € 11,75 / PERS.
Superverse, fijn gesneden sneetjes tonijn gearneerd op een bord vergezeld van een huisbereide vinaigrette en parmezaanschilders.
- › Vitello tonnato    € 11,50 / PERS.
Op zijn Italiaans gebakken kalfsoester, dun gesneden, met tonijnsaus volgens de geheimen van de chef.
- › Foie gras de Strasbourg, de enige echte!   DAGPRIJS
- › Trio van huisgemaakte wildpaté       € 9,95 / PERS.
Huisgemaakte wildpasteien gearneerd op een bord vergezeld van aangepaste konfijten en portgelei.
- › Gerookte Schotse zalm 'natuur' (1ste keuze)  € 49,10 / KG
- › Gerookte Schotse zalmschotel  € 9,25 / PERS.
Eerste keuze gerookte zalm met rode ui en peterselie gearneerd op een bord.
- › Halve kreeft 'belle vue'    DAGPRIJS
Halve kreeft gearneerd op een bord met tomaten, sla, ei, cocktailsaus.
- › Gravad lax    € 12,50 / PERS.
Een bord met heerlijke gemarineerde Schotse zalm, afgewerkt met een Zweedse honing mosterdvinaigrette.

HOOFDGERECHTEN

Vlees

- › Kalkoengebraad in een romige wittewijnsaus 
- › Gevuld kalkoengebraad in een kalkoensaus 
- › Filet van lam in een heerlijk mosterdsausje 
- › Wangetjes van de chef in heerlijk biersausje
- € 9,75 / PERS.
- € 9,75 / PERS.
- € 14,95 / PERS.
- € 13,95 / PERS.

Wild

- › Fazantenfilet in een frambozensaus
- › Everzwijnfilet ‘grand veneur’ 
- › Hazenfilet ‘harlekijn’ 
- › Hertenkalffilet in een wildsaus 
- › Hertenkalffilet in een boschampignonsaus 
- › Jachtcarrousel (vanaf 3 pers.) 

Een combinatie van 3 wildsoorten met bijpassende saus: hertenkalffilet, hazenfilet en everzwijnfilet.
- › Reefilet vergezeld van bosvruchten in morillesaus 
- › Patrijsfilet ‘fine champagne’ 
- › Feestnavarin van everzwijn 
- › Feestnavarin van hert 
- € 15,75 / PERS.
- € 15,75 / PERS.
- € 16,50 / PERS.
- € 16,95 / PERS.
- € 16,95 / PERS.
- € 17,95 / PERS.
- € 17,95 / PERS.
- € 15,75 / PERS.
- € 8,95 / PERS.
- € 9,95 / PERS.

Vis

- › Gepelde scampi's in kreeftensaus 

Scampi's, kort gebakken in een kreeftensausje, met verse bieslooksnippers.
- › Kabeljauwhaasje dijonaise 

Het allerfijnste stukje van de kabeljauw met graanmosterd en verse spinazie.
- › Sole Normande 

Fijne tongrolletjes en Noordzeegarnalen in een wittewijnsaus.
- › Kreeft ‘belle vue’ 

Een volledige kreeft gegarneerd op porseleinen bord met tomaten, sla, ei, cocktailsaus.
- › Kreeft in sauterneroomsaus 

Een volledige kreeft met brunoise groentjes.
- € 16,50 / PERS.
- € 19,50 / PERS.
- € 17,95 / PERS.
- DAGPRIJS
- DAGPRIJS

Suggesties van het huis

- › Kalkoen natuur
- › Kalkoenfilet natuur
- › Ontbeende kalkoen 

Gevuld met kalkoenborst en een feestelijke vulling op basis van truffel en pistache, geparfumeerd met cognac.
- › Ontbeende kalkoen ‘de luxe’ 

Gevuld met kalkoenborst, kalfszwezeriken en boschampignons.
- › Gevulde kalkoenfilet 

Feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac.
- › Overheerlijke kalkoensaus 
- € 9,50 / KG
- € 16,75 / KG
- € 21,45 / KG
- € 24,50 / KG
- € 25,45 / KG
- € 14,50 / KG

HUISBEREIDE GARNITUREN

- › Warme groenteschotel

Gebakken witloof, worteltjes, boontjes met spek, spruitjes, champignons op smaak gebracht door onze chef.

 € 6,75 / PERS.
- › Gegrilde groenteschotel

aubergine, paprika, wortel, ajuin, champignons, courgette, broccoli

 € 18,90 / KG
- › Gepocheerde peertjes in rode wijn  € 17,50 / KG
- › Bereide veenbessen € 17,50 / KG
- › Fijn gestoofd Brussels witloof € 11,00 / KG
- › Gepocheerde appels met veenbessen € 17,50 / KG

Weet u dat u bij ons ook terecht kan voor een uitgebreid assortiment verse groenten en fruit. Wij geven u graag advies!



AARDAPPELGARNITUREN

- › Kroketten (per 10 verpakt)  € 3,50 / 10 ST.
- › Hazelnootkroketten (per 10 verpakt)  € 4,50 / 10 ST.
- › Amandelkroketten (per 10 verpakt)  € 4,50 / 10 ST.
- › Aardappelpuree  € 2,75 / PERS.
- › Aardappelgratin  € 2,75 / PERS.
- › Patat van de chef € 2,75 / PERS.

WARME SAUZEN

- › Op basis van verse fonds € 14,50 / KG
- › Béarnaisesaus 
- › Boschampignonsaus 
- › Frambozensaus
- › Kreeftensaus 
- › Morillesaus 
- › Wildsaus 
- › Peperroomsaus 
- › Grand veneursaus 
- › Wittewijnsaus 
- › Appelsiensaus
- › Mosterdsaus 
- › Kalkoensaus 

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.vlam.be



VLEES EN WILD

- › 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.
Het allerfijnste vlees komt van uw Keurslager: ook voor wild zijn wij de specialist!



GOURMET • FONDUE • TEPPANYAKI

- › Gourmet (8 st. per pers.)

Kalfsvinkje, varkensfilet, hamburger, rundfilet, Berloumi, chipolata, kipfilet, lamskoteletje.

€ 13,25 / PERS.
- › Kindergourmetje

Worstje, hamburger, kipfilet, steak.

€ 6,95 / PERS.
- › Wildgourmet (7 st. per pers.)

Exclusief in de streek! Everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, hazenfilet, eendenfilet, fazantenfilet, patrijsfilet.

€ 21,25 / PERS.
- › Fondue 'party'

Rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes.

€ 12,50 / PERS.
- › Supplement: extra portie balletjes en spekrolletjes

€ 4,50 / 250 G
- › Teppanyaki (Japans tafelgrillen)

Rundfilet, kalfsfilet, hamburger, lamsfilet, chipolatarolletje, zalmfiletbrochette, scampibrochette.

€ 17,95 / PERS.
- › Huisbereide koude sauzen

Looksaus, tartaar, mayonaise, cocktail, Provençaalse saus, currysaus, cannibalsaus.

€ 9,50 / KG



Maak het jezelf
gemakkelijk

BUFFETTEN & SCHOTELS

- › Gastronomisch buffet de luxe (vanaf 4 pers.)

€ 30,95 / 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 zalmschotel
Overheerlijke aardappelsalade
Assortiment verse koude groenten en sauzen
- › Italiaans buffet (vanaf 4 pers.)

€ 26,50 / PERS.

Rundscarpaccio "wit-blauw"
Vitello tonnato
Parmaham met meloen
Tomaat-Mozzarella
Gerookte gegarneerde zalmschotel
Carpaccio van kip
Pasta Italia met parmaham en mozzarella
Frisse pasta met rucola en zongedroogde tomaten
- › Kaasschotel (vanaf 4 personen)

€ 14,50 / PERS.
€ 11,50 / PERS.

Als hoofdgerecht (300 g /pers.)
Als dessert (180 g /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.



Sfeer en gezelligheid
aan tafel

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.

- › Passievrucht-mango buche (1 pers. / 5 pers.) € 5,25 / PERS.
- › Foret Noir buche (1 pers. / 5 pers.) € 5,25 / PERS.
Chocolademousse met chocoladebiscuit
- › Slagroom buche (1 pers. / 5 pers.) € 5,25 / PERS.
Biscuit, slagroom en een interieur van rood fruit
- › Javanais buche (1 pers. / 5 pers.) € 5,25 / PERS.
Crème au beurre
- › Stracciatella-vanille ijsbuche (4 pers.) € 5,25 / PERS.
- › Chocolade-praliné ijsbuche (4 pers.) € 5,25 / PERS.
- › Aardbei-vanille ijsbuche (4 pers.) € 5,25 / PERS.
- › Mokka-caramel ijsbuche (4 pers.) € 5,25 / PERS.
- › Mini gebakjes € 2,30 / ST.
Passie-framboos, forêt noire, javanais, citron, martinique, meringue, tartelette aardbei, tartelette framboos, tartelette fruit, hazelnoot-caramel
- › Suikervrije gebakjes € 4,50 / ST.
Xocolino, tiramisu
- › Lactosevrije gebakjes € 4,50 / ST.
Victoria
- › 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.



Feestelijke
afsluiters

WITTE WIJNEN



- › SAN MARZANO ‘IL PUMO’ € 8,00 / FLES
Land: Italië - Puglia
Druiven: Sauvignon en Malvasia
Een sappige witte wijn uit de hiel van Italië. De heerlijke mix van fruitige aroma's en de rijke smaak in de mond getuigen van een geslaagd huwelijk van de druiven Sauvignon blanc en Malvasia.



- › ALAIN JAUME ‘HAUT DE BRUN’ BLANC € 10,00 / FLES
Land: Frankrijk - Côtes du Rhône
Druiven: Viognier en Roussanne
Deze Côtes du Rhône is verrassend fris en smaakvol. Zuivere en fruitige wijn met op de achtergrond florale toetsen en aroma's van witte perzik. Alain Jaume werd door Robert Parker beschreven als één van de wijnbouwers die erin in slaagt een perfecte balans te creëren tussen zuiverheid en smaak.



- › CALLAWAY ‘CHARDONNAY’ € 12,50 / FLES
Land: Verenigde Staten - California
Druiven: Chardonnay
De Callaway Chardonnay is een geweldig Californische Chardonnay!
Vol, licht romig, knapperig en elegante witte wijn. Aroma's van tropisch fruit, als mango en ananas gecombineerd met aroma's van perzik, appel en peer.
Mooie balans. Licht geroosterde kenmerken in de afdronk. Moderne vinificatie.
Een deel van de druiven wordt gegist voor 6 maanden in Frans eiken.

Wine Enthusiast: Best Buy
Wine.com: 90 points



RODE WIJNEN



› SAN MARZANO ‘IL PUMO’ PRIMITIVO’

Land: Italië - Puglia

Druiven: Primitivo

Een rode wijn uit Puglia op basis van 100% Primitivo druif.

Het bouquet is uitgesproken en roept associaties op van pruimen en rijpt rood fruit.

De wijn heeft een intense robijnrode kleur en een warme en zuidelijke geur met een vleugje leer en kruidigheid, maar ook kersen en vanille.

€ 9,50 / FLES



› SIRIUS ROUGE ALAIN JAUME ‘HAUT DE BRUN’ BLANC

Land: Frankrijk - Bordeaux

Druiven: Merlot en Cabernet Sauvignon

Sirius heeft een prachtige granaatrode kleur met een diep paarse rand. Het bouquet is rijk en elegant, een combinatie van alle aromatische frisheid van druiven die geoogst zijn op uiterste rijpheid met subtiele houttonen. In de mond een uitstekende balans van de elegante tannines en het overvloedige heerlijke fruit. Mooi rond en zacht. De aanhoudende is fluweel zacht een teken van de nobele oorsprong van deze wijn.

€ 10,50 / FLES



› CALLAWAY ‘CABERNET SAUVIGNON’

Land: Verenigde Staten - California

Druiven: Cabernet Sauvignon

Heerlijke fruitige wijn met een mooie dosis kruidigheid. In de neus vinden we bosbes, kersen en meer donkerrood fruit. Diepere aroma's van chocolade en vanille. Mooie houtlagering. Zacht en elegant in de mond, aangename textuur.

Wine Enthusiast: 91 points

€ 12,50 / FLES



› DOMAINE DE LA VILLE DE COLMAR

Land: Frankrijk - Alsace

Druiven: Pinot Gris

Met een prachtige goudgele kleur en platina reflecties heeft deze Pinot Gris tonen van gedroogd fruit, honing, kweepeer en truffel. Een krachtige wijn, met een fijne structuur met aroma's van rijp fruit. Te combineren met foie gras op brioche, romige gerechten en meer pittige schotels, ook goed met wild en gevogelte.

€ 15,00 / FLES



› QUINTA DE QUERCUS

Land: Spanje - Uclès

Druiven: Tempranillo

Twaalf maanden op vaten van Franse en Amerikaanse eik. Deze rijping geeft de wijn de romige maar toch subtiele vanilletoetsen en de lichte hint van specerijen. Het fruit vertoont geen spoor van het hete Spaanse binnenland: de zuren zijn opvallend fris! Vooral bosbessen en rood fruit overheersen.

€ 15,00 / FLES



› DOMAINE DE LA BAUME ELITE D'OR ROUGE

Land: Frankrijk - Languedoc

Druiven: Cabernet Sauvignon en Marselan

Het bouquet heeft een uitzonderlijke exotische intensiteit waar de geuren van bessen, bramen, laurier, koffie, geroosterd brood en chocolade. Een zeer smaakvolle wijn met een krachtige smaak. Heerlijk bij diverse vleesgerechten, wild, pasta met ragout, geroosterde entrecote en lam.

€ 15,00 / FLES



BUBBELS

› ENTRE-DEUX-MONTS ‘WISCOUTRE’ BRUT

Land: België - Heuvelland

Druiven: Chardonnay en Kerner

De Wiscoutre heeft een licht strogele kleur met een groene schijn. Aroma's van citrus en appel die ook terugkomen in de mond maken van deze schuimwijn een ideaal aperitief. De afdronk is lang en verfrissend met een blijvende fijne pareling. Kreeg een gouden médaille op de verkiezing Beste Belgische wijn.

€ 17,50 / FLES



KEURSLAGER VAN GIJSEL

Hazeschransstraat 32

2650 Edegem

Tel. 03 449 64 50

keurslagerijvangijssel@skynet.be

Bestelling voor kerst: vóór 21 december bestellen
Bestelling voor nieuwjaar: vóór 28 december bestellen

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

Maandag 19 december: 7u30-12u30 & 13u30-18u00

Dinsdag 20 december: 7u30-12u30 & 13u30-18u00

Woensdag 21 december: Gesloten

Donderdag 22 december: 7u30-12u30 & 13u30-18u00

Vrijdag 23 december: Gesloten

Zaterdag 24 december: 7u30-15u00 (doorlopend open)

Zondag 25 december: 11u00-12u00 (enkel voor afhaling bestellingen)

Maandag 26 december: 7u30-12u30 & 13u30-16u00

Dinsdag 27 december: 7u30-12u30 & 13u30-18u00

Woensdag 28 december: Gesloten

Donderdag 29 december: 7u30-12u30 & 13u30-18u00

Vrijdag 30 december: Gesloten

Zaterdag 31 december: 7u30-14u00 (doorlopend open)

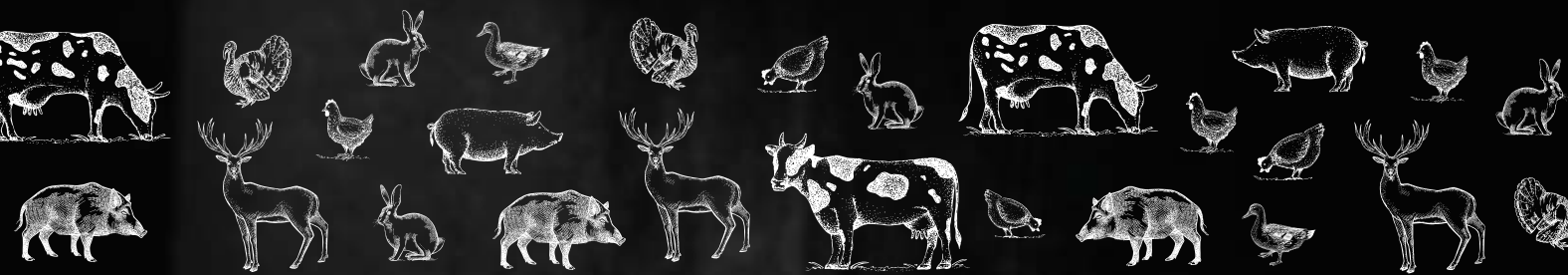
Zondag 1 januari: Gesloten

Maandag 2 januari: Gesloten

Dinsdag 3 januari: Gesloten

Vanaf donderdag 5 januari: normale openingsuren

www.keurslager-vangijssel.be



Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen
kunnen de vermelde prijzen wijzigen.