



Lekkere feestideeën

Keurslager Van Gijssel



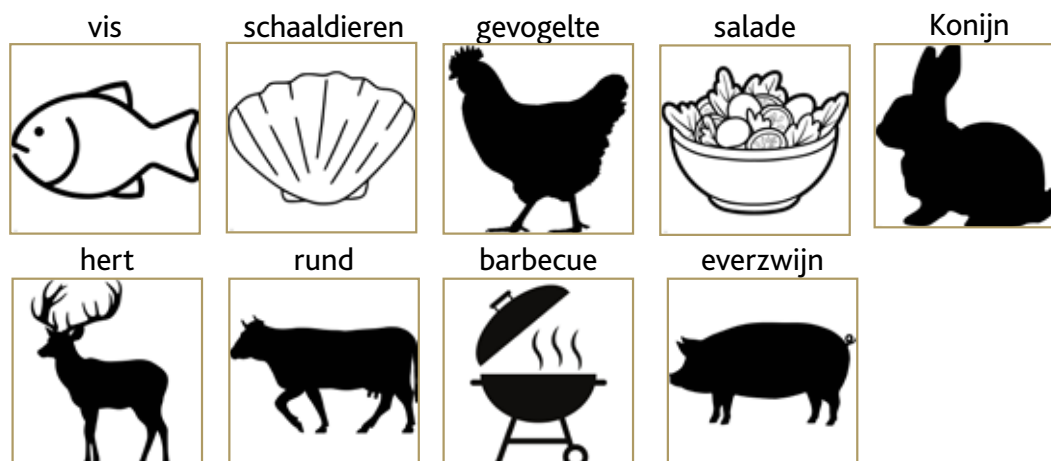
Legende

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.



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





Apero

Mini worstenbroodje  

€ 6,90 / 6 st.

Mini pizza     

€ 6,90 / 6 st.

Mini croque monsieur  

€ 6,90 / 6 st.

Assortiment ovenklare hapjes mix         € 6,90 / 6 st.

Mini kipvidé, 2 st.

Mini kip-samurai, 2 st.

Mini kaashapje, 2 st.

Assortiment ovenklare hapjes vis         € 6,90 / 6 st.

Mini garnaalkuipje

Mini kalbeljauwkuipje





Mini zalmkuipje

Apero kippenboutjes (per 10 st.)

€ 7,50 / 10 st.

Pittig gekruide en gegrilde kippenboutjes

Warme lepelhapjes (per 4 st.)

Kalfszwezerik in een groenterijk roomsausje    

€ 10,00 / 4 st.

Scampi in een kreeftensausje     



€ 10,00 / 4 st.

KOUDE LEPELHAPJES (PER 4 ST.)

Canneloni van gerookte zalm   

€ 9,00 / 4 st.

gevuld met een heerlijke vismousse

Pata negra paté met gerookte eendenborst  

€ 9,00 / 4 st.

afgewerkt met vijgenconfituur

Amuse van tartaar  

€ 9,00 / 4 st.

een fijne rundtartaar met olijfolie, basilicum, grof zeezout



Tapasschotels

Tapasbar (vanaf 4 personen)  € 7,25 / 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  € 28,00 / 4 pers.

€ 42,00 / 6 pers.

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

Verrassingskistje  € 8,25 / pers.

mini sandwiches rijkelijk belegd met fijne charcuterie en huisbereide salades

Soepen

Tomaten-Droomsoep  € 6,95 / l

onze welbekende tomaten-droomsoep met kalfsballetjes

Consommé van ossenstaart  € 7,95 / l

gekleurde bouillon van ossenstaart 'Wit-Blauw' met een brunoise van fijne groentjes en ossenstraat

Feestsoep  € 8,95 / l

heerlijk soepje van knolselder, wortel, pastinaak, pompoen en wortel afgewerkt met snippers van gerookte eendenborstfilet

Bisque van kreeft  € 11,50 / l

fluweelzacht soepje met kreeftenvlees en een vleugje armagnac



Soepballetjes  € 21,95 / kg

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



Voorgerecht


koud

Carpaccio van rundfilet   € 10,95 / pers.



eerste keuze rundfilet 'Wit-Blauw' uit de Wase polders met huisgemaakte vinaigrette, geroosterde pijnboompitjes en parmezaanschilfers 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 parmezaanschilfers.


Vitello tonnato    € 12,25 / 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)  € 54,50 / kg

Gerookte Schotse zalmshotel  € 10,50 / 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, cocktail.

Gravad lax    € 12,50/pers

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



Voorgerecht

warm

Huisgemaakte kaaskroketten      € 9,00 / 4 st.

Huisgemaakte garnalenkroketten        € 19,00 / 4 st.

Sint-jakobsschelp Royal     € 10,50 / st.

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

Nieuwpoorts visserspotje       € 12,50 / 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       € 12,75 / pers.

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

Gepelde scampi's in kreeftensaus       € 11,95 / 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.

Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

VLEES

- Kalkoengebraad in een romige witte wijnsaus  € 10,95 / pers.
- Gevuld kalkoengebraad in een kalkoensaus  € 12,50 / pers.
- Filet van lam in een heerlijk mosterdsausje  € 15,95 / pers.
- Wangetjes van de chef in een heerlijk biersausje  € 14,95 / pers.

WILD

- Fazantenfilet in een frambozensaus € 15,95 / pers.
- Everzwijnfilet 'grand veneur'  € 15,95 / pers.
- Hazenfilet 'harlekijn'  € 16,95 / pers.
- Hertenkalffilet in een wildsaus  € 17,50 / pers.
- Hertenkalffilet in een boschampignonsaus  € 17,50 / pers.
- Patrijsfilet 'fine champagne' € 16,95 / pers.
- Jachtcarrousel (vanaf 3 pers.)  € 18,50 / pers.
- Een combinatie van 3 wildsoorten met bijpassende saus: hertenkalffilet, hazenfilet en everzwijnfilet*
- Reefilet vergezeld van bosvruchten in morillesaus  € 18,25 / pers.
- Feestnavarin van everzwijn  € 10,50 / pers.
- Feestnavarin van hert  € 13,00 / pers.

VIS

- Gepelde scampi's in kreeftensaus  € 16,95 / pers.
Scampi's, kort gebakken in een kreeftensausje, met verse bieslooksnippers
- Kabeljauwhaasje in botersaus  € 19,50 / pers.
Het allerfijnste stukje van de kabeljauw met graanmosterd en verse spinazie
- Sole Normande  € 18,50 / pers.
fijne tongrolletjes en Noordzeegarnalen in een witte wijnsaus
- Kreeft 'belle vue'  dagprijs
een volledige kreeft gearneerd op porseleinen bord met tomaten, sla, ei, cocktail



Suggestie van het huis

Kalkoen natuur	€ 11,95 / kg
Kalkoenfilet natuur	€ 19,95 / kg
Ontbeende kalkoen     	€ 23,95 / kg
<i>gevuld met kalkoenborst en een feestelijke vulling op basis van truffel en pistache, geparfumeerd met cognac</i>	
Ontbeende kalkoen 'de luxe'    	€ 26,95 / kg
<i>gevuld met kalkoenborst, kalfszwezeriken en boschampignons</i>	
Gevulde kalkoenfilet     	€ 28,95 / kg
<i>feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac</i>	
Overheerlijke kalkoensaus 	€ 14,95 / kg



Huisbereide garnituren

Warme groenteschotel

(gebakken witloof, worteltjes, boontjes met spek, spruitjes, champignons op smaak gebracht door onze chef)

€ 6,95 / pers.

Gegrilde groenten

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

€ 18,90 / kg

Gepocheerde peertjes in rode wijn

Bereide veenbessen

Fijn gestoofd Brussels witloof

Gepocheerde appels met veenbessen



€ 17,50 / kg

€ 17,50 / kg

€ 12,00 / kg

€ 17,50 / kg



Aardappelgarnituren

Kroketten (per 10 verpakt)

€ 3,90 / 10 st.

Hazelnootkroketten (per 10 verpakt)

€ 4,75 / 10 st.

Amandelkroketten (per 10 verpakt)

€ 4,75 / 10 st.

Aardappelpuree

€ 2,75 / pers.

Aardappelgratin

€ 2,75 / pers.

Patat van de chef

€ 2,75 / pers.

Warme sauzen op basis van verse fonds

€ 14,95 / kg

Béarnaisesaus

Boschampignonsaus

Frambozensaus

Kreeftensaus

Morillesaus

Kalkoensaus

Wildsaus

Peperroomsaus

Grand veneursaus

Witte wijnsaus

Appelsiensaus

Mosterdsaus

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

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.

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 u 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.

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

hazенrug, 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!

Buffetten & schotel

Gastronomisch buffet de luxe (vanaf 4 pers.) € 33,50 / 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 rosbief en gebraad
- * Italiaanse Parmaham met cavaillon
- * Gerookte gegarneerde zalmschotel
- * Overheerlijke aardappelsla
- * Assortiment verse koude groenten en sauzen

Italiaans buffet (vanaf 4 pers.) € 28,95 / pers.

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

Kaasschotel (vanaf 4 personen) Een kaasschotel kan geserveerd worden als

- » Hoofdgerecht (300 g /pers.) € 15,95 / pers.
- » Dessert (180 g /pers.) € 12,50 / 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.





Gezellig tafelen

- Gourmet (8 st. per pers.)**    € 14,00 / pers.
lozevinkje, varkensfilet, hamburger, rundfilet, Berloumi, chipolata, kipfilet, lamsfilet
- Kindergourmetje**   € 6,95 / pers.
worstje, hamburger, kipfilet, steak
- Wildgourmet (7 st. per pers.)** € 21,95 / pers.
exclusief in de streek!
everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, hazenfilet, eendenfilet, fazantenfilet, patrijsfilet
- Fondue 'party'**   € 13,50 / pers.
rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes
- Supplement: fondue balletjes** € 4,50 / 10 st.
spekrolletjes € 5,50 / 10 st.
- Teppan yaki, Japans tafelgrillen**    € 17,95 / pers.
rundfilet, kalfsfilet, hamburger, lamsfilet, chipolatarolletje, zalmfiletbrochette, scampibrochette
- Huisbereide koude sauzen**   € 9,50 / kg
looksaus, tartaar, mayonaise, cocktail, Provençaalse saus, currysaus, cannibalsaus

Grill
Fondue
Gourmet

Feestelijke afsluiters

In samenwerking met bakkerij Manus te Brasschaat hieronder vindt u een greep uit het assortiment, vraag in de winkel naar het volledige Manus-magazine.

Aardbei champagne buche (1 pers./ 5 pers.) € 6,75 / pers.

Foret Noir buche (1 pers./ 5 pers.)     € 6,75 / pers.
chocolademousse met chocoladebiscuit

Slagroom buche (1 pers./ 5 pers.)     € 6,75 / pers.
biscuit, slagroom en een interieur van rood fruit


Javanais buche (1 pers./ 5 pers.)     € 6,75 / pers.
crème au beurre

Chocolade gebrande caramelijs (5 pers.) € 5,50 / pers.

Framboosbosaardbei ijs (5 pers.) € 5,50 / pers.

Tiramisu speculoos ijs (5 pers.) € 5,50 / pers.

Vanille stracciatella ijs (5 pers.) € 5,50 / pers.

Mini gebakjes     € 2,20 / st.

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

Suikervrije gebakjes     € 4,95 / st.




Tiramisu

Lactosevrije gebakjes    € 4,95 / st.

Zwaantje

Chocolademousse     € 3,50 / st.

Tiramisu   € 3,50 / st.

Bresilienne toetje    € 3,25 / st.

Rijstpap op grootmoeders wijze   € 2,50 / st.

Panna cotta € 3,50 / st.



Wijn magazine



AETOS 'CHARDONNAY' RESERVA PRIVADA
LAND : CHILI - CENTRAL VALLEY
Druiven : Chardonnay

Fles: € 9,00

Mooie, heldere gele kleur. Exotische en licht kruidige neus met indrukken van ananas, passievrucht, banaan, appel en een vleugje vanille. Een fijn zuurtje houdt de wijn interessant en vult zijn romig en zacht karakter aan.



JANARE 'FIANO'
LAND : ITALIE - Campania
Druiven : Fiano

Fles: € 11,00

Deze schitterende wijn is een creatie van Chardonnay met Viognier en levert een zeer aangename, maar ook uitdagende witte wijn op. Het is een bleekgele wijn met een groene, sprankelende schittering met aroma's van delicaat fruit en witte bloemen.

In de mooi gestructureerde, rijke smaak proeft men fris exotisch fruit met een hint van amandelen.



QUINTA DA ALORNA 'ALVARINHO-VIOGNIER' RESERVA
LAND : PORTUGAL - Tejo
Druiven : Alvarinho en Viognier

Fles: € 13,00

Druiven : Alvarinho en Viognier dit is misschien wel de mooiste witte wijn van Quinta da Alorna. De wijn presenteert een goede structuur en balans tussen de zuurgraden de frisheid van Alvarinho, de rijping van de Viognier en de elegantie van het hout. Heerlijk bij vis, asperges, zachte kazen en hij doet het ook prima bij de Thaise keuken.



D DE DAUZAC
LAND : FRANKRIJK - Bordeaux
Druiven : Cabernet Sauvignon en Merlot

Fles: € 11,00

"D de Dauzac" is de 3de wijn van Château Dauzac (Margaux) in Bordeaux. Heerlijk sappige en soepele wijn met veel fruitigheid (vers rijp rood fruit) en een evenwichtige smaak! De wijn onderging voor een kleine periode een houtrijping (waarvan 20% nieuwe vaten).

James Suckling : 92 points





DE MULLER 'SOLIMAR' TINTO
LAND : SPANJE - Tarragona
Druiven : Cabernet Sauvignon, Merlot en Garnacha

Fles: € 9,00

Een rode 'crianza' van Cabernet Sauvignon, Merlot en Garnacha, gerijpt in vaten van Amerikaans eikenhout. Het resultaat is een volle wijn die erg mooi zou moeten verouderen. Hij heeft een levendige, dieprode kleur met boventonen van baksteen. De wijn is krachtig, warm en uiterst evenwichtig.



CHATEAU CAZAL VIEL 'VIEILLES VIGNES'
LAND : FRANKRIJK - Saint-Chinian
Druiven : Syrah, Mouvèdre en Grenache

Fles: € 14,50

Uitgesproken frisse, zuivere fruitaroma's in de neus. Rijpe pruimen, rijpe bramen en nog veel meer. Mooi ondersteund door de geroosterde tonen van het nieuwe hout waarop de wijn heeft gerijpt. Prachtig. In de aandrunk vol, stevig, robuust met veel materie. Een geconcentreerde, krachtige, zuidelijke wijn met stijl en lengte. Absolute klasse!

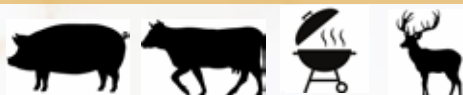
Robert Parker : 92 points



LYNGROVE 'SHIRAZ-PINOTAGE' RESERVE
LAND : ZUID-AFRIKA - Stellenbosch
Druiven : Shiraz en Pinotage

Fles: € 13,00

Schitterende krachtige wijn met veel bessenfruit en karamel. Intens donkerrood van kleur. Uitbundige kruidige geur met veel (zwarte) bessen. Zeer krachtige en fruitige smaak met elegantie en een verleidelijke kruidigheid. Minutenlange afdronk met veel fruit, karamel en warmte. Gemaakt van 80 % Shiraz en 20 % Pinotage druiven.



PACO GARCIA 'EL YERGO' BLANCO

LAND : SPANJE - Rioja

Druiven : Tempranillo Blanco

Fles: € 15,00

Tempranillo Blanco is een bijzondere witte wijn. De witte variant van de (blauwe) tempranillo druif ontstond enkele decennia geleden spontaan in de Riojastreek, waarna hij werd opgekweekt als nieuwe witte druif. Slechts een paar producenten werken met Tempranillo Blanco en altijd in beperkte oplage.



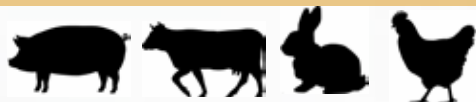
MABIS RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

LAND : ITALIE - Veneto

Druiven : Corvina, Rondinella en Molinara

Fles: € 14,50

Het bouquet is rijk en complex, met duidelijke tonen van kersen en op de achtergrond chocolade. De smaak is droog, zacht met een volle harmonieuze balans. De afdronk is lang en aangenaam. De rijping van deze volle wijn vindt, gedurende 1 jaar, plaats in 30 hl grote Slavonische eiken vaten en wordt vervolgd gedurende een periode van 6 maanden op de fles.



CRÉMANT DE BORDEAUX 'HAUT-MOULEYRE'

LAND : FRANKRIJK - Bordeaux

Druiven : Merlot en Sémillon

Fles: € 14,50

Deze Crémant de Bordeaux heeft een heldere goudgele kleur met een levendige schuimkraag. Het bouquet is verleidelijk met aroma's van witte bloemen, citrusvruchten en een vleugje brioche. In de mond is de wijn fris en levendig, met tonen van groene appel, perzik en een subtiele mineraliteit.





Keurslager Van Gijssel

Hazeschransstraat 32 - 2650 Edegem

www.keurslager-vangijssel.be

keurslagerijvangijssel@skynet.be

Tel. 03/449 64 50

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Donderdag 19 december:	7u30 tot 12u30 13u30 tot 18u
Vrijdag 20 december:	7u30 tot 12u30 13u30 tot 18u
Zaterdag 21 december:	7u30 tot 16u 30
Zondag 22 december:	GESLOTEN
Maandag 23 december:	GESLOTEN (wij maken uw feestbestelling klaar)
Dinsdag 24 december:	7u30 en 14u00
Woensdag 25 december:	enkel afhaling van bestelling tussen 11 u en 12u00
Donderdag 26 december:	9u tot 12u30 13u30 tot 16u
Vrijdag 27 december:	7u30 tot 12u30 13u30 tot 18u
Zaterdag 28 december:	7u30 tot 16u00
Zondag 29 december:	Gesloten
Maandag 30 december:	GESLOTEN (wij maken uw feestbestelling klaar)
Dinsdag 31 december:	7u30 en 13u00
Woensdag 1 januari:	Gesloten
Donderdag 2 januari:	Gesloten
Vrijdag 3 januari:	9u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00
Zaterdag 4 januari:	7u30 - 16u00
Vanaf maandag 6 januari:	normale openingsuren

Bestellen voor Kerst: tot 20 december 2024
Bestellen voor Oudjaar: tot 27 december 2024