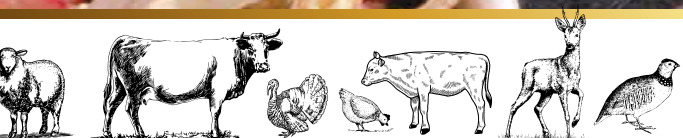


Lekkere feestideeën

Keurslager Van Gijssel



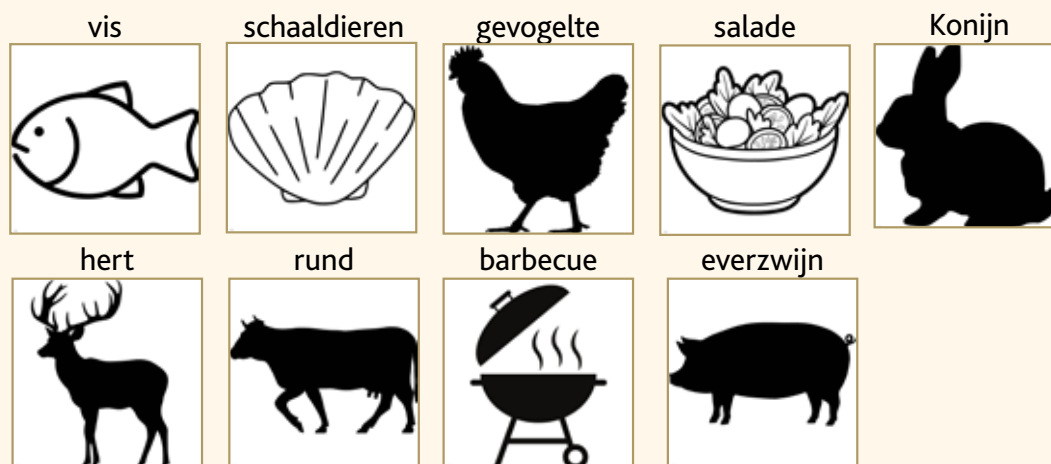
Legende

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  

€ 7,20 / 6 st.

Mini pizza     

€ 7,20 / 6 st.

Mini croque monsieur  

€ 7,20 / 6 st.

Assortiment ovenklare hapjes mix          

€ 7,20 / 6 st.

Mini kipvidé, 2 st.

Mini kip-samourai, 2 st.

Mini kaashapje, 2 st.

Assortiment ovenklare hapjes vis          

€ 7,80 / 6 st.

Mini garnaalkuipje

Mini kalbeljauwkuipje

Mini zalmkuipje

Apero kippenboutjes (per 10 st.)

€ 7,95 / 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.)

Cannelloni 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)



€ 7,75 / 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



€ 29,00 / 4 pers.

€ 43,50 / 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



€ 8,95 / l

geklaarde 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



€ 12,50 / 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



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

€ 12,50 / pers.

Carpaccio van tonijnfilet



superverse, fijn gesneden sneetjes tonijn vergezeld van een huisbereide vinaigrette en parmezaanschilfers.

€ 12,95 / pers.

Vitello tonnato



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

€ 13,95 / pers.

Foie gras de Strasbourg, de enige echte!



€ 198,00 / kg

Trio van huisgemaakte wildpaté



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

€ 10,95 / pers.

Gerookte Schotse zalm 'natuur' (1ste keuze)



€ 54,50 / kg

Gerookte Schotse zalmschotel



eerste keuze gerookte zalm met rode ui en peterselie

€ 11,50 / pers.

Halve kreeft 'belle vue'



halve kreeft, met tomaten, sla, ei, cocktail.

€ 29,50 / pers.

Gravad lax



Schotse zalm, afgewerkt met een Zweedse honing mosterdvinaigrette.

€ 13,25 / pers.



Voorgerecht warm

Huisgemaakte kaaskroketten



€ 9,00 / 4 st.

Huisgemaakte garnalenkroketten



€ 19,00 / 4 st.

Sint-jakobsschelp Royal



€ 11,95 / st.

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

Nieuwpoorts visserspotje



€ 13,95 / 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



€ 13,95 / pers.

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

Gepelde scampi's in kreeftensaus



€ 13,95 / 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     € 11,50 / pers.
- Gevuld kalkoengebraad in een kalkoensaus       € 12,95 / pers.
- Feesthaasje in een heerlijk calvadossausje € 14,95 / pers.
- Wangetjes van de chef in een heerlijk biersausje  € 14,95 / pers.

WILD

- Fazantenfilet in een frambozensaus € 16,50 / pers.
- Everzwijnfilet 'grand veneur'      € 16,50 / pers.
- Hazenfilet 'harlekijn'   € 17,50 / pers.
- Hertenkalffilet in een wildsaus   € 18,95 / pers.
- Hertenkalffilet in een boschampignonsaus  € 18,95 / pers.
- Jachtcarroussel (vanaf 3 pers.)   € 18,95 / pers.
- Een combinatie van 3 wildsoorten met bijpassende saus: hertenkalffilet, hazenfilet en everzwijnfilet*
- Feestnavarin van everzwijn     € 10,50 / pers.
- Feestnavarin van hert   € 13,95 / pers.

VIS

- Gepelde scampi's in kreeftensaus       € 18,50 / pers.
- Scampi's, kort gebakken in een kreeftensausje, met verse bieslooksnippers*
- Kabeljauwhaasje in botersaus      € 19,95 / pers.
- Het allerfijnste stukje van de kabeljauw met graanmosterd en verse spinazie*
- Sole Normande       € 19,95 / pers.
- fijne tongrolletjes en Noordzeegarnalen in een witte wijnsaus*
- Kreeft 'belle vue'   € 59,50 / pers.
- een volledige kreeft gearneerd op porseleinen bord met tomaten, sla, ei, cocktail*



Suggestie van het huis

Kalkoen natuur		€ 16,95 / kg
Kalkoenfilet natuur		€ 22,95 / kg
Ontbeende kalkoen	    	€ 25,95 / kg
<i>gevuld met kalkoenborst en een feestelijke vulling op basis van truffel en pistache, geparfumeerd met cognac</i>		
Ontbeende kalkoen 'de luxe'	   	€ 29,95 / kg
<i>gevuld met kalkoenborst, kalfszwezeriken en boschampignons</i>		
Gevulde kalkoenfilet	    	€ 31,95 / kg
<i>feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac</i>		
Overheerlijke kalkoensaus		€ 17,95 / 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)

€ 19,90 / kg

Gepocheerde peertjes in rode wijn

€ 18,50 / kg

Bereide veenbessen

€ 18,50 / kg

Fijn gestoofd Brussels witloof

€ 13,00 / kg

Gepocheerde appelen met veenbessen

€ 18,50 / kg



Aardappelgarnituren

Kroketten (per 10 verpakt)



€ 4,50 / 10 st.

Hazelnootkroketten (per 10 verpakt)



€ 5,50 / 10 st.

Amandelkroketten (per 10 verpakt)



€ 5,50 / 10 st.

Aardappelpuree



€ 3,25 / pers.

Aardappelgratin



€ 3,25 / pers.

Patat van de chef

€ 3,25 / pers.

Warme sauzen op basis van verse fonds

€ 17,95 / kg

Béarnaisesaus



Boschampignonsaus



Frambozensaus

Kreeftensaus



Kalkoensaus

Wildsaus



Peperroomsaus



Grand veneursaus



Witte wijnsaus



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 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 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 bruinsreactie 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 rosbeef, 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, piepkuijen, 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 & schotels

Gastronomisch buffet de luxe (vanaf 4 pers.)

€ 34,50 / 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 rosbeef en gebraad
- * Italiaanse Parmaham met cavaillon
- * Gerookte gegarneerde zalmschotel
- * Overheerlijke aardappelsla
- * Assortiment verse koude groenten en sauzen

Italiaans buffet (vanaf 4 pers.)

€ 30,50 / 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 rucola en zongedroogde tomaten

Kaasschotel (vanaf 4 personen)

Een kaasschotel kan geserveerd worden als

- » Hoofdgerecht (300 g /pers.)
- » Dessert (180 g /pers.)

€ 15,95 / 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.)**   
boomstammetje, varkensfilet, hamburger, rundfilet,
Berlouni, chipolata, kipfilet, lamsfilet € 14,95 / pers.
- Kindergourmetje**  
worstje, boomstammetje, kipfilet, steak € 7,50 / pers.
- Wildgourmet (7 st. per pers.)**
exclusief in de streek!
everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, hazenfilet, eendenfilet,
fazantenfilet, patrijsfilet € 23,95 / pers.
- Fondue 'party'**  
rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes,
spekrolletjes € 14,95 / pers.
- Supplement: fondue balletjes** € 5,00 / 10 st.
spekrolletjes € 6,00 / 10 st.
- Teppan yaki, Japans tafelgrillen**   
rundfilet, kalfsfilet, hamburger, kipfilet, chipolatarolletje,
zalmfiletbrochette, scampibrochette € 18,95 / pers.
- Huisbereide koude sauzen**  
looksaus, tartaar, mayonaise, cocktail, Provençaalse saus,
currysous, cannibalsaus € 9,50 / kg

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./ 4 pers.) € 6,75 / pers.

Foret Noir buche (1 pers. / 4 pers.) € 6,75 / pers.
chocolademousse met chocoladebiscuit

Slagroom buche (1 pers. / 4 pers.) € 6,75 / pers.
biscuit, slagroom en een interieur van rood fruit

Javanais buche (1 pers. / 4 pers.) € 6,75 / pers.
crème au beurre

Chocolade Dubai ijs (4 pers.) € 26,50 / st.

Vanille gezouten karamel ijs (4 pers.) € 26,50 / st.

Tiramisu speculoos ijs (4 pers.) € 26,50 / st.

Bosvruchten framboos ijs (4 pers.) € 26,50 / st.

Mini gebakjes € 2,70 / st.
Passie-framboos, forêt noire, javanais, citron, martinique, meringue, tartelette aardbei, tartelette framboos, tartelette fruit, hazelnoot-caramel

Suikervrije gebakjes € 5,20 / st.
Tiramisu

Lactosevrije gebakjes € 5,20 / 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



APPALINA 'SAUVIGNON BLANC'

LAND : SPANJE

DRUIVEN : SAUVIGNON BLANC



Fles: € 6,50

Wat een frisse verrassing! Deze Appalina Sauvignon Blanc Alcohol Free is een waar genot voor liefhebbers van fruitige witte wijn zonder alcohol. Met zijn aroma's van tropisch fruit, ananas en witte bloemen is elke slok een zomerse beleving. De citrustonen van citroen en grapefruit maken het helemaal af. Probeer deze wijn als aperitief of bij een feestelijk diner. Dit is een alcoholvrije wijn die bewijst dat smaak en karakter hand in hand gaan!



APPALINA 'CABERNET SAUVIGNON'

LAND : SPANJE

Druiven : Cabernet Sauvignon



Fles: € 6,50

Deze alcoholvrije Cabernet Sauvignon heeft een intense donkerrode kleur. De neus wordt direct verrast door aroma's van kersen en bessen, aangevuld met een subtiele kruidige toets. De smaak is vol en krachtig, met duidelijke tannines die zorgen voor structuur. De lange afdronk maakt het plaatje compleet en geeft een luxe gevoel.



APPALINA SPARKLING 'CHARDONNAY' BRUT

LAND : SPANJE

DRUIVEN : CHARDONNAY

Fles: € 7,70

De perfecte keuze voor wie op zoek is naar een verfrissende, alcoholvrije wijn zonder in te boeten op smaak. De fijne bubbels en het aromatische profiel van witte bloemen en citrus maken elke slok tot een feestje, zonder de kater achteraf!



SUN GATE 'CHARDONNAY'

LAND : VERENIGDE STATEN - CALIFORNIA

DRUIVEN : CHARDONNAY

Fles: € 9,50

De wijn heeft heldere, 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.





DOMAINE DE LA BAUME 'SAUVIGNON'

LAND : FRANKRIJK - LANGUEDOC

DRUIVEN : SAUVIGNON

Fles: € 10,50

Dit is een moderne, minerale witte wijn uit de Franse Languedoc. De goudgroene wijn heeft aroma's van limoen, roze grapefruit en asperges. De smaak is intens en mineralig met een mooie frisheid en verrassend lange afdronk.



SOAVE CLASSICO FORNARO

LAND : ITALIË - VENETO

Druiven : Garganega

Fles: € 11,50

Een prachtige zuivere Soave! 100% Garganega druif; mooie geur, puur en schoon in de smaak mooi Italiaans bittertje, citrus, beetje kruidig, elegante wijn, lange afdronk. Jonge enthousiaste wijnmaker, wijngaarden liggen direct aan het Castello di Soave, **dit is eigenlijk een 'Grand Cru'!**



SUN GATE 'ZINFANDEL'

LAND : VERENIGDE STATEN - CALIFORNIA

DRUIVEN : ZINFANDEL

Fles: € 9,50

Een mooie robijnrode wijn met een purpere schijn. In de neus vinden we aroma's terug van chocolade, braambessen, klein rood fruit en gegrilde noten. In de mond zet deze wijn zacht aan, met fijne en ronde tannines en een warme, lange afdronk.



DOMAINE DE LA BAUME 'SYRAH'

LAND : FRANKRIJK - LANGUEDOC

DRUIVEN : SYRAH

Fles: € 10,50

Domaine de La Baume Syrah is een moderne, volle en kruidige rode wijn uit de Franse Languedoc. De dieprood paarsachtige wijn heeft intense aroma's van rijp rood fruit, zwarte peper, bosbessen en viooltjes. De ronde smaak is fruitig en lekker kruidig met zijde-achtige tannines en subtiele houttoets.





VIGNAMADRE 'RECASTRO'

LAND : ITALIË - ABRUZZO

DRUIVEN : PRIMITIVO

Fles: € 11,50

Normaal kennen we de Primitivo alleen uit Puglia, maar deze komt uit de Abruzzes. Iets koeler en dat zorgt voor een iets frissere stijl Primitivo die minder zondoorstoofd is. Dankzij zijn zachtheid en alcoholgehalte is deze Primitivo een uitstekende meditatie wijn. Intense en diep robijnrood van kleur met in de neus zeer rijp rood fruit en bloemige tonen. In de mond is hij intens en fl uweelachtig met geconcentreerde en aanhoudende smaken.



BODEGAS DE MULLER 'CHARDONNAY'

LAND : SPANJE - TARRAGONA

Druiiven : Chardonnay

Fles: € 13,50

Rijkelijke witte wijn. De fermentatie en de rijping op droesem in nieuwe eikenhouten vaten geven een mooie gouden, glanzende kleur met een fruitig, heerlijk gevarieerd aroma.

Hij heeft een persoonlijkheid die alleen grote wijnen kunnen bieden.

CHARDONNAY DU MONDE : Verkozen tot beste Chardonnay van Spanje



QUINTA DE QUERCUS

LAND : SPANJE - UTIEL REQUENA

DRUIVEN : TEMPRANILLO

Fles: € 15,00

Het fruit vertoont geen spoor van het hete Spaanse binnenland: de zuren zijn opvallend fris! Vooral bosbessen en rood fruit overheersen. Opvallend zijn ook de stevige maar toch soepele tannines, die prima geïntegreerd zijn en de wijn een mooie fluwelige structuur geven.

Robert Parker : 90 points



SCHEIBLHOFFER 'ZWEIGELT' HEIDENBODEN

LAND : OOSTENRIJK - BURGENLAND

DRUIVEN : ZWEIGELT

Fles: € 15,00

De kleur van deze Zweigelt is donker robijnrood met in de geur een fijne mix van kers en bessen, zeer fruitig en complex in de neus. In de smaak heeft deze wijn volle tannines en is krachtig, elegant en harmonisch in de mond en in de afdronk.



PROSECCO PONTE VILLONI BRUT

LAND : ITALIË - VENETO

DRUIVEN : MERLOT EN SÉMILLON

Fles: € 14,00

De Ponte Villoni Prosecco is een heerlijke frisse Prosecco met veel fruit en een hele prettige afdronk. De wijn is lichtgeel met soms een flits groen, met een mediumbody en heerlijk op elkaar afgestemde smaken van licht fruit. Rijke mousse, het lijkt wel een 'methode traditionelle'! Geuren van appel en peer. Machtig mooi glas bubbels! Lekker als aperitief, dessert óf oosters en uiteraard bij elk feestelijk moment!



Keurslager Van Gijssel

Hazeschransstraat 32 - 2650 Edegem

www.keurslager-vangijsel.be

keurslagerijvangijsel@skynet.be

Tel. 03/449 64 50

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 22 december:	7u30 tot 12u30 - 13u30 tot 18u00
Dinsdag 23 december:	GESLOTEN (wij maken u bestellingen klaar)
Woensdag 24 december:	Enkel afhaling van bestelling tussen 8u00 en 13u00
Donderdag 25 DECEMBER:	Enkel afhaling van bestelling tussen 11u00 en 12u00
Vrijdag 26 december:	9u00 tot 12u30 - 13u30 tot 16u00
Zaterdag 27 december:	7u30 tot 16u00
Zondag 28 december:	Gesloten
Maandag 29 december:	8u00 tot 12u30 - 13u30 tot 17u00
Dinsdag 30 december:	GESLOTEN (wij maken uw bestellingen klaar)
Woensdag 31 december:	Enkel afhaling van bestelling tussen 8u00 en 12u00
Donderdag 1 januari:	Gesloten
Vrijdag 2 januari:	Gesloten
Zaterdag 3 januari	Gesloten
Vanaf maandag 5 januari:	Normale openingsuren

Bestellen voor Kerst:

tot vrijdag 19 december 2025

Bestellen voor Oudjaar:

tot vrijdag 26 december 2025