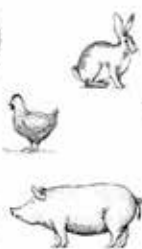
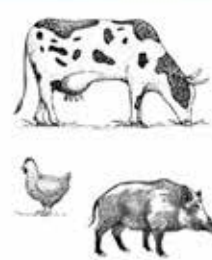


Gezellig tafelen

2021



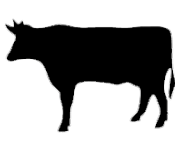
LEGENDE

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	schaaldieren	gevogelte	salade
			
Konijn	everzwijn	hert	rund
			
			barbecue
			

AMUSE

Mini worstenbroodje 🍷🍷

€ 6,00 / 6 st.

Mini pizza 🍷🍷🍷🍷🍷

€ 6,00 / 6 st.

Mini croque monsieur 🍷🍷

€ 6,00 / 6 st.

Assortiment ovenklare hapjes mix 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

€ 6,00 / 6 st.

Mini kipvidé, 2 st.

Mini kip-samurai, 2 st.

Mini kaashapje, 2 st.

Assortiment ovenklare hapjes vis 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

€ 6,00 / 6 st.

Mini garnaalkuipje

Mini kalbeljauwkuipje

Mini zalmkuipje

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.)

Canneloni 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.

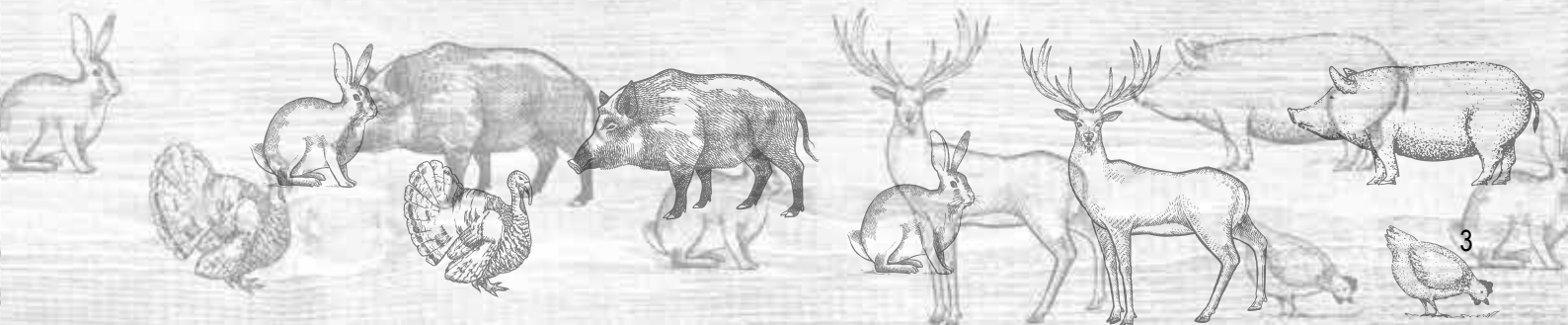
Speciaal voor u geselecteerde charcuterie waaronder:

serrano 'gran reserva, lomo, truffelsalami, filet-salami, manchego, ribeye de luxe

Verrassingskistje 🍷🍷🍷🍷🍷

€ 6,25 / pers.

Mini sandwiches rijkelijk belegd met fijne charcuterie en huisbereide salades



SOEPEN

- Tomaten-Droomsoep   € 5,45 / 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
- Feestsoep       € 8,95 / l
Heerlijk soepje van knolselder, wortel, pastinaak, pompoen en wortel
Afgewerkt 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.

VOORGERECHTEN

WARM

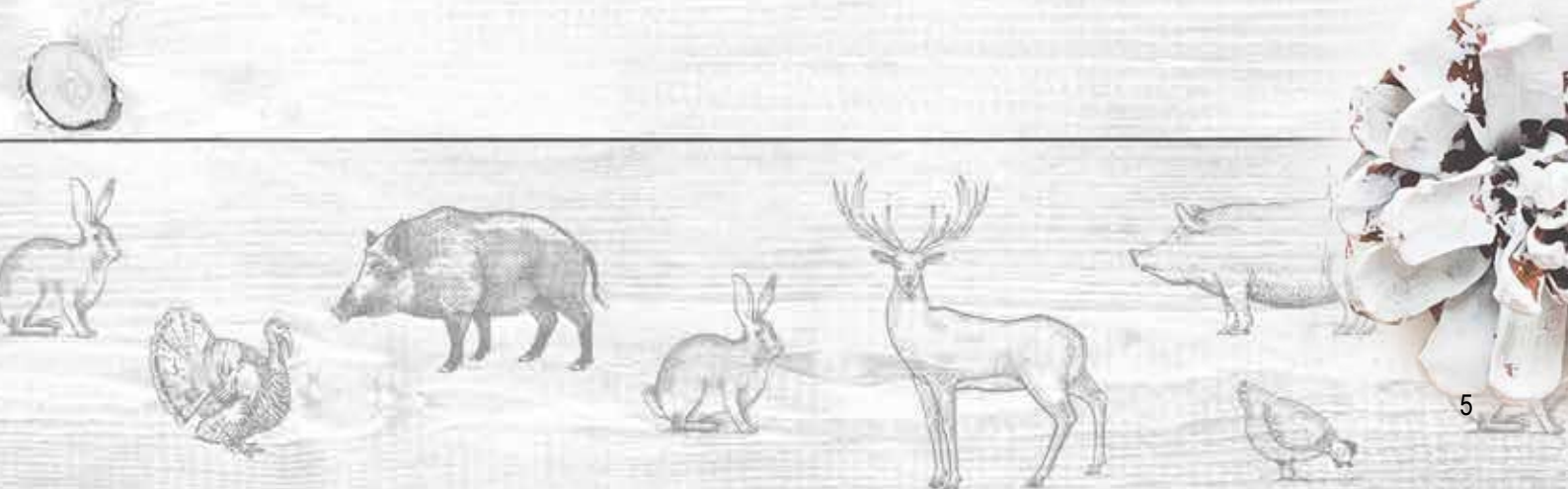
- Huisgemaakte kaaskroketten      € 7,80 / 4 st.
- Huisgemaakte garnalenkroketten         € 15,50 / 4 st.
- Sint-jakobsschelp Royal     € 8,95 / st.
Sint-jakobsvruchten in een lekkere witte wijnsaus,
afgewerkt met Noordzeegarnaaltjes.
- Nieuwpoorts visserspotje        € 10,95 / pers.
Een verrassende 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.

VOORGERECHTEN

KOUD

- Carpaccio van rundfilet   € 9,75 / pers.
Eerste keuze rundfilet 'Wit-Blauw' uit de Wase polders met huisgemaakte vinaigrette, geroosterde pijnboompitjes en parmezaanshilfers 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 parmezaanshilfers.
- 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'    dagprijs
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.



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 boschampignonsaus  € 16,95 / pers.
- Jachtcarrousel (vanaf 3 pers.)   € 17,95 / pers.
- Een combinatie van 3 wildsoorten met bijpassende saus:
hertenkalffilet, hazenfilet en everzwijnfilet
- Reefilet 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'   dagprijs
- Een volledige kreeft gearneerd op porseleinen bord met tomaten, sla, ei, cocktail
- Kreeft in sauterneroomsaus    dagprijs
- Een volledige kreeft met brunoise groentjes

SUGGESTIE VAN HET HUIS

VLEES

Kalkoen natuur		€ 9,40 / kg
Kalkoenfilet natuur		€ 16,75 / kg
Ontbeende kalkoen	    	€ 20,45 / kg
Gevuld met kalkoenborst en een feestelijke vulling op basis van truffel en pistache, geparfumeerd met cognac		
Ontbeende kalkoen 'de luxe'	   	€ 23,45 / kg
Gevuld met kalkoenborst, kalfszwezeriken en boschampignons		
Gevulde kalkoenfilet	    	€ 24,45 / kg
Feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac		
Overheerlijke kalkoensaus		€ 14,25 / kg

HUISBEREIDE GARNITUREN

Saladbar		€ 5,00 / pers.
Warme groenteschotel		€ 5,95 / pers.
(gebakken witloof, worteltjes, boontjes met spek, spruitjes, champignons op smaak gebracht door onze chef)		
Gegrilde groenten		€ 14,95 / kg
(aubergine, paprika, wortel, ajuin, champignons, courgette, broccoli)		
Gepocheerde peertjes in rode wijn		€ 16,95 / kg
Bereide veenbessen		€ 16,95 / kg
Fijn gestoofd 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	  	€ 2,45 / pers.
Aardappelgratin	 	€ 2,45 / pers.
Patat van de chef		€ 2,45 / pers.

WARME SAUZEN OP BASIS VAN VERSE FONDS

Béarnaisesaus	    	Peperroomsaus		€ 13,95 / kg
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.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 rijpt

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!



GEZELLIG TAFELN

GOURMET (8 st. per pers.)



Kalfsorloff, varkensfilet, hamburger, rundfilet, Berloumi, chipolata, kipfilet, lamskoteletje

€ 11,95 / pers.

KINDERGOURMETJE



Worstje, hamburger, kipfilet, steak

€ 6,50 / pers.

WILDGOURMET (7 st. per pers.)

Exclusief in de streek!

Everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, hazenfilet, eendenfilet, fazantenfilet, patrijsfilet

€ 20,50 / pers.

FONDUE 'PARTY'



Rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes

Supplement: extra portie balletjes en spekrolletjes

€ 10,95 / pers.

€ 3,15 / pers.

TEPPAN YAKI, JAPANS TAFELGRILLEN



Rundfilet, kalfsfilet, hamburger, lamfilet, chipolatarolletje, zalmfiletbrochette, scampibrochette

€ 16,95 / pers.

TEPPAN YAKI GROENTESCHOTEL

Grillpatatjes, sojascheuten, champignons, oesterzwammen, wokgroenten, worteltjes

€ 6,50 / pers.

HUISBEREIDE KOUDE SAUZEN



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

€ 8,95 / kg





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 zalmschotel 
- * 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 zalmschotel
- * Carpaccio van kip
- * Pasta Italia met parma en mozzarella
- * Frisse pasta met rucola en zongedroogde tomaten

KAASSCHOTEL

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. / 5 pers.)	    	€ 4,50 / pers.
Koffie met Dulcey 32%		
Foret Noir (1 pers. / 5 pers.)	    	€ 4,50 / pers.
chocolademousse met chocoladebiscuit		
Slagroom (1 pers. / 5 pers.)	    	€ 4,50 / pers.
biscuit, slagroom en een interieur van rood fruit		
Javanais (1 pers. / 5 pers.)	    	€ 4,50 / pers.
crème au beurre		
Vanille ijsbuche (5 pers.)	   	€ 4,50 / pers.
Vanille roomijs met rode bes		
Mokka ijsbuche (5 pers.)	   	€ 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		
Suikervrije gebakjes	   	€ 4,05 / st.
Xocolino		
Tiramisu		
Lactosevrije gebakjes	   	€ 4,05 / 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.



WIJNEN



CONTE DI CAMPIANO 'LUGANA DEL CONTE'

fles : 9,00 €

LAND : ITALIE - Sicilië

Druiven : Grillo, Grecanico en Chardonnay

De Laguna is een blend van Grillo, Grecanico en Chardonnay druiven. Deze wijn heeft een mooie goudgele kleur. In de neus komen intense aroma's naar voren van citrus, groene appels en salie. Op het palet is deze wijn fruitig en goed in balans met een licht bittertje op het einde.



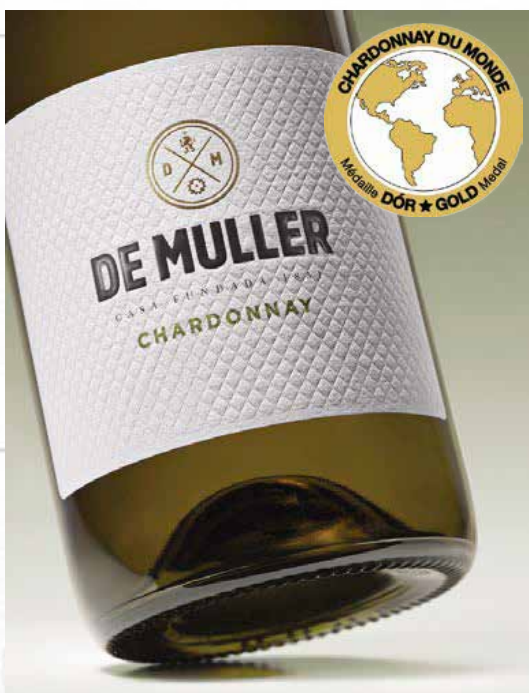
COTTAS BRANCO

fles : 10,00 €

LAND : PORTUGAL - Douro

Druiven : Viosinho, Arinto en Gouveio

Deze witte wijn heeft een plezierige lichte strokleur. Het bouquet bestaat uit complexe citrus tonen in combinatie met tonen van honing. De smaak is fris en helder. De wijn is goed in balans en kenmerkt zich door fijne nuances. De afdronk is levendig en aromatisch.



DE MULLER 'CHARDONNAY'

fles : 12,00 €

LAND : SPANJE - Tarragona

Druiven : Chardonnay

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





PONTE VILLONI 'EDIZIONE PRIVATA'

fles : 8,00 €

LAND : ITALIE - Puglia

Druiven : Primitivo, Sangiovese en Nero Di Troya

De Ponte Villoni Edizione Privata is een volle Italiaanse rode wijn van hoog niveau uit de hak van Italië. De kleur van deze wijn is robijnrood met oranje tinten. In de geur intense en complexe aroma's met tonen van rijp fruit, zoals kersen, bosbessen, rijp donker fruit met tonen van chocolade en kruiden. De Ponte Villoni Edizione Privata is een sappige, zijdeachtige wijn met soepele tannines.



CHÂTEAU MAULEON 'CARAMANY' VIELLES VIGNES

fles : 9,50 €

LAND : FRANKRIJK - Côtes du Roussillon Villages

Druiven : Syrah, Carignan en Grenache.

Een pittige wijn met de geur van viooltjes, fluweelzacht, met rood fruit en zachte tannines. De wijngaarden van Roussillon, grenzend aan de Spaanse grens, hebben in Frankrijk het meeste aantal zonuren. Gelegen in het hart van de Aglyvallei, tussen de Conflent-vallei en de bergketen Fénouillèdes, ligt Caramany op ca. 250 meter boven zeeniveau.

ROBERT PARKER : 92 points



TESORO DE BULLAS 'SELECCION'

LAND : SPANJE - Bullas

Druiven : Monastrell en Syrah

Robijnrood van kleur. Uitbundige fruitige geur aroma's van rijpe bessen en iets van hout. Volle maar tevens uitzonderlijk zachte smaak met veel donkere vruchten en indrukken van specerijen. Lange aromatische afdronk die goed in balans is.

JAMES SUCKLING : 91 points



fles : 12,00 €

BBQ





MÂCON SOLUTR -POUILLY

LAND : FRANKRIJK - Bourgogne

Druiven : Chardonnay

De acacia's, die aan de voet van de rots van Solutr  groeien, laten het parfum van hun bloemen in de neus van de M con uitwasemen. Wijn met een mooie citroengele kleur. Heerlijke frisse en fruitige neus met toetsen van perzik. Ronde en zijdeachtige lange afdronk met een zeer mooie nervositeit.



fles : 14,00 €

LE LIBERTIN DE LUSSAC

LAND : FRANKRIJK - Lussac Saint Emilion

Druiven : Merlot en Cabernet Franc

Eigentijdse, fruitgedreven wijn. Neus met viooltjes, kers en cassis. Fris en evenwichtig in de mond met een gul hart en een afdronk met sappige tannine die doet verlangen naar een tweede glas. Charmante en betaalbare genietierswijn die past bij elke tafel.



fles : 15,00 €



PACO GARCIA CRIANZA

LAND : SPANJE - Rioja

Druiven : 90% Tempranillo en 10% Garnacha

Het is een donker kersen kleurige wijn. Zeer krachtige neus met tonen van rijp fruit, bessen, kruiden en geroosterde tonen die een teken geven van goede rijping op de vaten. In de mond is het een volle wijn waar de tonen van kruiden mooi vermengd zijn met de fluweel zachte tannines. Een mooie ronde wijn met een lange en aangename afdronk.



fles : 15,00 €

BUBBELS

EXTREMARIUM BRUT RESERVA

LAND : SPANJE - Pen des

Cava is het Spaanse equivalent van Champagne, maar daarom niet minder verfijnd en elegant. Deze heldere en goudgele Cava met ragfijne en levendige belletjes heeft een bijna exotische neus, met toetsen van ananas, perzik en een vleugje brioche. In de mond toont deze Cava zijn karakter met een fris en complex mondgevoel. De aangename afdronk nodigt uit om het glas opnieuw te vullen en te blijven genieten van deze Cava.

ROBERT PARKER : 90 POINTS

fles : 14,50 €





KEURSLAGER VAN GIJSEL

HAZESCHRANSSTRAAT 32 - 2650 EDEGEM

WWW.KEURSLAGER-VANGIJSEL.BE

KEURSLAGERIJVANGIJSEL@SKYNET.BE

TEL. 03/449 64 50

Maandag 20 december:	7u30 tot 12u30 13u30 tot 18u
Dinsdag 21 december:	7u30 tot 12u30 13u30 tot 18u
Woensdag 22 december:	Gesloten
Donderdag 23 december:	Gesloten
Vrijdag 24 december:	7u30 tot 15u (doorlopend open)
Zaterdag 25 december:	ENKEL VOOR AFHALING VAN BESTELLING TUSSEN 11U EN 12U
ZONDAG 26 DECEMBER:	Gesloten

Maandag 27 december:	7u30 tot 12u30 13u30 tot 18u
Dinsdag 28 december:	7u30 tot 12u30 13u30 tot 18u
Woensdag 29 december:	Gesloten
Donderdag 30 december:	Gesloten
Vrijdag 31 december:	7u30 tot 14u (doorlopend open)
Zaterdag 1 januari:	Gesloten

Vanaf maandag 3 januari terug de normalen openingsuren

BESTELLING VOOR KERST: VOOR 21 DECEMBER BESTELLEN

BESTELLING VOOR NIEUWJAAR: VOOR 28 DECEMBER BESTELLEN

