



KEURSLAGER VAN GIJSEL

Hazeschransstraat 32 - 2650 Edegem

tel. 03 449 64 50

keurslagerijvangijsel@skynet.be

www.keurslager-vangijsel.be



Lenteprimeurs bij Keurslager Van Gijssel

Ontdek onze paassuggesties op de achterzijde,
uw inspiratie voor een geslaagd paasfeest!

Verkrijgbaar in de winkel:

- ◇ overheerlijke primeur aardbeien
- ◇ verse Belgische asperges



Wij hebben al reeds jaren een **smiley!**
Het FAVV (Federaal Agentschap voor de
veiligheid van de voedselketen) reikt dit label uit
aan voedingszaken die hun autocontolesysteem
laten bevestigen door een externe
controleorganisatie.

Wij hebben een systeem opgezet in onze
Keurslagerij waardoor onze werkwijze op het vlak
van hygiëne en kwaliteit volledig opvolgd wordt
en waarbij er bij eventuele problemen snel kan
worden ingegrepen.

Dit autocontolesysteem houdt in dat wij onszelf
controleren en dat ook ons personeel steeds volgens
bepaalde procedures moet werken, waardoor
iedereen perfect weet wat hij of zij moet doen.
Wij zijn dan ook fier op onze **smiley**, omdat dit een
erkenning is voor ons systeem en een beloning voor
het harde werken voor het hele team.



Onze paassuggesties

Voorgerechten:

- ◇ Carpaccio van tonijn (superverse, fijn gesneden tonijn gearneerd op een bord vergezeld van een huisbereide vinaigrette en parmezaanschilders) € 9,75 / pers.
- ◇ Carpaccio van rund (eerste keuze 'Wit-Blauw' uit de Wase polders met huisgemaakte vinaigrette, geroosterde pijnboompitjes en parmezaanschilders op een bord gepresenteerd) € 9,75 / pers.
- ◇ Halve Kreeft "Belle Vue" (halve kreeft gearneerd op een porseleinen bord met tomaten, sla, ei en cocktailsaus) € 19,25 / pers.
- ◇ Scampi in kreeftensaus met fettucini pasta (scampi, kort gebakken in een kreeftensausje) € 10,95 / pers.
- ◇ Vitello Tonnato (op zijn Italiaans gebakken kalfsoester, dun gesneden, met tonijnsaus volgens de geheimen van de chef) € 10,95 / pers.

Bereidingen van onze paaslammetjes:

- ◇ Lamskroontje in een heerlijk mosterdsausje € 15,50 / pers.
- ◇ Lamsfilet gevuld met graantjesmosterd, omwonden met parmaham in een roomsausje € 15,25 / pers.
- ◇ Bourgondisch lamsstoofpotje met lentegroentjes € 8,55 / pers.
- ◇ Frans haantje "Estragon" € 7,50 / pers.
- ◇ Kreeft "Belle Vue" (halve kreeft gearneerd op een porseleinen bord met tomaten, sla, ei en cocktailsaus) € 38,50 / pers.
- ◇ Scampi in kreeftensaus (scampi, kort gebakken in een kreeftensausje) € 15,95 / pers.

Bijpassende supplementen:

- | | |
|----------------------|----------------------|
| Gratin dauphinois | Lamsfond |
| Provence patatjes | Lamsroomsaus |
| Aardappelkroketjes | Warme groenteschotel |
| Patatjes van de chef | |

Verz lamsvlees voor zij die graag zelf koken:

Lamsbout - Lamskroon - Lamszadel - Lamskoteletjes - Lamscarré - Lamsragout - Lamsfilet (Dit alles kan ook gemarineerd worden !)

Voor zij die liever iets anders hebben:

Rundvlees uit onze Wase polders of kalfvlees uit de Vlaamse natuur !

