

Jouw ZOMERFEEST & BBQ

Keurslager Van Gijssel



APERITIEFHAPJES

- › Tapasbar - TOPPER - € 7,75 / pers.
Gevarieerde Spaans geïnspireerde aperoschotel met 12 kleine heerlijke hapjes per persoon. Alles wordt tafelklaar en feestelijk gepresenteerd in porseleinen schoteltjes.
- › Tapasschotel Spécial € 29,00 / 4 pers.
Speciaal voor u geselecteerde € 43,50 / 6 pers.
Charcuterie waaronder Serrano 'gran reserva' lomo, truffelsalami, filetsalami, manchego.
- › Assortiment ovenklare hapjes € 7,20 / 6 st.
2x mini kipvidé, 2x mini garnalenkuipje, 2x mini kaashoorntje
- › Mini worstenbroodjes € 7,20 / 6 st.
- › Mini pizza's € 7,20 / 6 st.

HAPJES VOOR OP DE BBQ

- › Worstsaté (4 st. op een stokje)
- › Merguez saté (4 st. op een stok)
- › Kippenbout uit het vuistje
- › Scampibrochette (5 st. op een stokje)
- › Spare ribs
- › Apero kippenvleugel (10 st.)
- › Tortilla kip
- › Wrap met handgesneden tartaar 'wit-blauw'

RUNDSVLEES

- entrecote
- entrecote à l'os
- tournedosspitje
- rundsaté
- chilly willy saté
- filet pur
- brochette
- gekruide steak
- assortiment entrecote

KALF

- kalfskebab
- kalfslolly
- kalfspitje
- kalfsentrecote

LAM

- lamslolly
- lamscarré brochette
- lamskotelet
- lamsfilet gemarineerd

VEGAN

- groentebrochette
- aardappel in de schil me kruidenboter
- gemarineerde maiskolf



BROCHETTES

- kippenkotelet
- kippenbout
- kipfilet 'Indian Mystery'
- exotische kipsaté
- kipfilet van de chef
- kalkoenbrochette
- kalkoenhaasje gemarineerd
- eendenfiletspiesje
- kwartelboutje
- aperoboutjes kip
- kipmedaillon brochette
- kipsaté 'Yakitori'
- gelakt kalkoenhaasje

GEHAKT & WORSTEN

- pepervinkje
- grillworst
- barbecueworst
- worst saté
- mergueze saté
- hamburger
- entre cote burger
- trio brochette
- kippenlolly

VIS

- scampibrochette
- tonijntournedos
- Noordzee brochette
- zalmfilet – papillot
- gamba van de chef
- jakobsnootje (3st. op een stokje)

VARKENVLEES

- filetspitje
- barbecuekotelet
- spare ribs
- breydelspek
- spelfakkels

VOOR BIJ DE BBQ

GROENTEN & SAUZEN

- Groentebuffet € 7,50 / pers.
Uitgebreid groenteassortiment aangevuld met pasta- en aardappelsalade.
- › Koude huisgemaakte sauzen € 9,50 / kg
Tartaar, look, curry, cannibal, cocktail, Provençaalse, mayonaise

BROOD



LEKKER GEMAKKELIJK

- › **Aardappel in de schil**
gestoomd in aluminiumfolie
- › **Provence patatjes**
charlotte aardappelen met grof zeezout en Provençaalse kruiden
- › **Patatjes van de chef**
charlotte aardappelen met tijm
- › **Pasta light**
pasta met stukjes gebakken kipfilet, hesp, tomaat en yoghurt dressing
- › **Pasta Niçoise**
pasta met tonijn
- › **Pasta Italia**
pasta met mozzarella, Parma en zongedroogde tomaat
- › **Kipcarpaccio**
carpaccio van kip met rucola
- › **Pastramisalade**
carpaccio van traag gegaard rund
- › **Handgesneden tartaar 'Wit – Blauw'**

HEERLIJK OP HET TERRAS

- › **Gourmet (8 st. / pers.)** € 14,95 / pers.
boomstammetje, varkensfilet, hamburger, rundsfilet, rundersaté, chipolata, kipfilet, lamsfilet
- › **Kindergourmetje** € 7,50 / pers.
worstje, boomstammetje, kipfilet, steak
- › **Fondue 'party'** € 15,50 / pers.
rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes
- › **Supplement** € 4,50 / 250 g
extra portie balletjes en spekrolletjes
- › **Teppanyaki - Japans tafelgrillen** € 18,95 / pers.
rundfilet, kalfsfilet, hamburger, lamsfilet, chipolatarolletje, zalmfiletbrochette, scampibrochette
- › **Huisbereide koude sauzen** € 9,50 / kg
look, tartaar, mayonaise, cocktail, Provençaalse saus, currysaus, cannibal



BUFFETEN EN SCHOTEL

GASTRONOMISCH BUFFET DE LUXE

€ 34,50 / pers. (vanaf 4 pers.)

- › schotel met vers gepocheerde roze zalm
- › gevulde Belgische tomaat met Noordzee garnalen
- › gebakken kipfilet met fruitassortiment
- › perzik gevuld met tonijn
- › asperges in een jasje van beenham
- › een waaier van gebraden rosbeef en gebrad
- › Italiaanse Parmaham met cavaillon
- › gerookte gegarneerde zalmschotel
- › overheerlijke aardappelsla

ASSORTIMENT VERSE GROENTJES EN SAUZEN

ITALIAANS BUFFET

€ 30,50 / pers.

- › rundercarpaccio "wit-blauw"
- › vitello tonato
- › Parmaham met meloen
- › tomaat-Mozzarella
- › gerookte zalm met garnituur
- › carpaccio van kip
- › pasta Italia met Parma en mozzarella
- › frisse pasta met rucola en zongedroogde tomaten

CHARCUTERIE SCHOTEL

€ 9,95 / pers. (vanaf 5 pers.)

- › Schotel van ambachtelijke vleeswaren en salades met de grootse zorg gegarneerd. (De allergenen verschillen per charcuteriesoort, meer informatie geven wij u graag in de winkel.)



KAASSCHOTEL

(vanaf 4 pers.)

als hoofdgerecht

€ 15,95 / pers.

als dessert

€ 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.
- › 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!

DESSERTS

- › Ambachtelijke rijstap € 2,50 / st.
gemaakt met verse koemelk
- › Chocolademousse € 3,50 / st.
volgens recept van ons bomma
- › Tiramisu € 3,50 / st.
- › Bresiliëne toetje € 3,50 / st.
- › Verse fruitsla € 16,50 / kg
een streling voor oog en mond
- › Duo dessert € 3,50 / st.
- › Panna cotta met bosvruchten € 3,50 / st.
Wij werken samen met Bakkerij Manus te Brasschaat voor onze overheerlijke desserts, vraag in de winkel naar de volledige Manus folder.



ROSÉ TOPPERS

› Intense Gris

€ 11,00 / fles

Deze wijn met zijn fonkelende schoonheid en zijn buitengewone glans, benadrukt door een bleekroze kleur, nodigt uit tot ontdekkingen. Zijn charmante, elegante aroma's van vers geplukt klein fruit met impressies van specerijen, en zijn zijige textuur, geven gestalte aan een warme en bekoorlijke persoonlijkheid. Hij is afgerond en soepel, met een fijne en frisse afdronk die bijzonder op prijs wordt gesteld tijdens een zonovergoten moment van ontspanning.

› Rosé du zoute

€ 12,50 / fles

Is een prachtige frisse rosé wijn met expressieve aroma's van rood fruit en bloemetjes, die u zal verrassen met zijn geweldige finesse. Zorgvuldig samengestelde, typische Zuid-Franse blend van Grenache en Cinsault druiven

› AIX

€ 18,00 / fles

Briljant fonkelend met een roze zweem. Delicaat parfum van rijpe mandarijntjes, licht kruidig. Ook in de smaak een ode aan rood bosfruit, kersen, aardbei, en verse vijg, zij het heel verfijnd en ingetogen en voorzien van een karakteristieke kruidigheid. Ideaal aperitief maar ook als lunchrosé te combineren met schelp- en schaaldieren, salades, eenvoudige visgerechten en niet te vergeten de kruidige Oosterse keuken.





Keurslager Van Gijssel

Hazaschransstraat 32 / 1

2650 Edegem

Tel. 03 449 64 50

www.keurslager-vangijssel.be

Openingsuren

Maandag:	7u30 – 12u30 & 13u30 – 18u00
Dinsdag:	7u30 – 12u30 & 13u30 – 18u00
Woensdag:	gesloten
Donderdag:	7u30 – 12u30 & 13u30 – 18u00
Vrijdag:	7u30 – 12u30 & 13u30 – 18u00
Zaterdag:	7u30 – 16u30
Zondag:	gesloten

