



2019

FEEST

FOLDER

VAN GIJSEL

ONLY REAL MEAT



KEURSLAGER



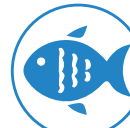
KEURSLAGER VAN GIJSEL
Edegem



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

AMUSE

Mini worstenbroodje  

€ 6,00 / 6 st.

Mini pizza     

€ 6,00 / 6 st.

Mini croque monsieur (nieuw recept!)  

€ 6,00 / 6 st.

Assortiment ovenklare hapjes         

€ 6,00 / 6 st.

Mini kipvidé, 2 st.

Mini garnalenuipje, 2 st.

Mini kaashoorntje, 2 st.

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.)

Duroc d'olives met seldersla    

€ 6,00 / 4 st.

Cannelloni 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.

Tartaar van tonijn op wijze van de chef afgewerkt met wasabiparels    

€ 9,00 / 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

Verrassingskistje     

€ 6,25 / pers.

Mini sandwiches rijkelijk belegd met fijne charcuterie en huisbereide salades

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.

KOUD

Carpaccio van rundfilet  

€ 9,75 / pers.

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

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!  

€ 122,00 / 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'   

€ 19,25 / pers.

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.



SOEPEN

Tomaten-Droomsoep  

€ 4,75 / l

Onze welbekende tomaten-droomsoep met kalfsballetjes

Consommé van ossenstaart      

€ 6,50 / l

Geklaarde bouillon van ossenstaart 'Wit-Blauw'
met een brunoise van fijne groentjes en ossestraat

Velouté van Franse boschampionns   

€ 6,50 / l

Heerlijk soepje van boschampionns met snippers van
gerookte eendenborstfilet

Bisque van kreeft         

€ 8,95 / l

Fluweelzacht soepje met kreeftenvlees en een
vleugje armagnac

Pittige pompoensoep  

€ 6,50 / l

Soepje van Belgische pompoen, verrijkt met kokosmelk en koriander

Soepballetjes 

€ 13,25 / kg

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen op een zacht vuurtje.

Met 1 liter soep kan men 3 borden vullen.

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 boschampionnsaus  € 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

- Zalmfilet "dugleré"     € 14,50 / pers.
- Zalmhaasje in een witte wijnsaus met gepelde tomatenblokjes en vers gehakte peterselie
- 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'    € 38,50 / pers.
- Een volledige kreeft gearneerd op porseleinen bord met tomaten, sla, ei, cocktail

SUGGESTIE VAN HET HUIS

VERGEET ONZE OVERBEKENDE KALKOEN NIET?

Kalkoen natuur	€ 9,40 / kg
Kalkoenfilet natuur	€ 14,95 / kg
Ontbeende kalkoen     	€ 16,95 / kg
Gevuld met kalkoenborst en een feestelijke vulling op basis van truffel en pistache, geparfumeerd met cognac	
Ontbeende kalkoen 'de luxe'    	€ 19,95 / kg
Gevuld met kalkoenborst, kalfszwezeriken en boschampionns	
Gevulde kalkoenfilet     	€ 20,95 / kg
Feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac	
Overheerlijke kalkoensaus 	€ 12,00 / kg

HUISBEREIDE GARNITUREN

Saladbar	€ 5,00 / pers.
Warme groenteschotel (gebakken witloof, worteltjes, boontjes met spek, spruitjes, champignons op smaak gebracht door onze chef)	€ 5,95 / pers.
Gegrilde groenten (aubergine, paprika, wortel, ajuin, champignons, courgette, broccoli)	€ 14,95 / kg
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   	€ 2,35 / pers.
Aardappelgratin  	€ 2,35 / pers.
Provence patatjes	€ 2,35 / pers.

BIJGERECHTEN

WARME SAUZEN OP BASIS VAN VERSE FONDS

€ 12,00 / kg

Béarnaisesaus     

Peperroomsaus 

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 dickere 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 aromas 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

Het allerfijnste vlees komt van uw Keurslager, ook voor wild zijn wij de specialist!

Wild

Hazenrug, hazenfilet, everzwijnfilet, reefilet, fazanten, fazantenfilet, hertenkalfilet, 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.**



GEZELLIG TAFELN

GOURMET (8 st. per pers.)

€ 11,55 / pers.

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

KINDERGOURMETJE

€ 6,50 / pers.

Worstje, hamburger, kipfilet, steak

WILDGOURMET (7 st. per pers.)

€ 19,95 / pers.

Exclusief in de streek!

Everzwijnfilet, hertenkalffilet, reefilet, hazenfilet, eendenfilet, fazantenfilet, Pata Negrafilet

FONDUE 'PARTY'

€ 10,95 / pers.

Rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes

Supplement: extra portie balletjes en spekrolletjes

€ 3,15 / pers.

TEPPAN YAKI, JAPANS TAFELGRILLEN

€ 16,95 / pers.

Rundfilet, kalfsfilet, hamburger, lamsfilet, chipolatarolletje, zalmfiletbrochette, scampibrochette

TEPPAN YAKI GROENTESCHOTEL

€ 6,50 / pers.

Grillpatatjes, soyascheuten, champignons, oesterzwammen, wokgroenten, worteltjes

HUISBEREIDE KOUDE SAUZEN

€ 8,95 / kg

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

GASTRONOMISCH BUFFET DE LUXE (vanaf 5 personen) € 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 rosbief en gebraad
- * Italiaanse Parmaham met cavaillon
- * Gerookte gegarneerde zalmschotel 
- * Overheerlijke aardappelsla    
- * Assortiment verse koude groenten en sauzen  

SUPPLEMENT BIJ UW BUFFET

- * Supplement:  € 5,00 / pers.
Carpaccio: eerste keuze rundfilet 'Wit-Blauw' uit de Wase polders met vinaigrette, geroosterde pijnboompitjes en parmezaanschilders op een bord gepresenteerd
- * Supplement:  € 9,95 / pers.
halve baby kreeft Belle-vue

ITALIAANS BUFFET €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

CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 5 personen) € 9,75 / pers.

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

KAAS & DESSERT

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 / 4pers) € 4,25 / pers.

Koffie met Dulcey 32%

Foret Noir (1 pers / 4pers) € 4,25 / pers.

chocolademousse met chocoladebiscuit en een interieur van noord-krieken

Slagroom (1 pers / 4pers) € 4,25 / pers.

biscuit, slagroom en een interieur van rood fruit

Bagatel (1 pers / 4pers) € 4,25 / pers.

luchtige biscuit met pralinecreme en een roulade van abrikozen

Vanille ijsbuche (4pers) € 4,25 / pers.

Vanille roomijs met rode bes

Mokka ijsbuche (4pers) € 4,25 / pers.

Mokka roomijs met chocolade

Mini – gebakjes € 2,05 / st.

Passie-framboos, forêt noire, javanais, miserable, martinique, meringue, macaron, tartelette aardbei, tartelette framboos, tartelette fruit

Suiker- en lactosevrije gebakjes € 3,50 / st.

Hazelnootbiscuit: hazelnootbiscuit met chocolade mousse

Glaasje: crème van mascarpone met vanille

Frangipane: rode vruchten en crumble

Biscuit met lactosevrije slagroom, afgewerkt met gebrande nootjes

Chocolademousse € 3,25 / st.

Tiramisu € 3,25 / st.

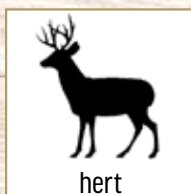
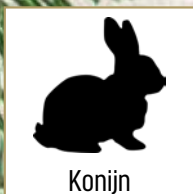
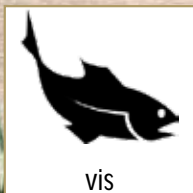
Bresilienne toetje € 3,25 / st.

Rijstpap op grootmoeders wijze € 2,25 / st.

Panna cotta € 3,25 / st.

WIJNEN

SERVEERSUGGESTIE:



Weetjes

Wijn smaakt het best op de juiste temperatuur

Bewaar uw rode wijn op een koele plaats in huis en haal uw

witte wijn 10 minuten voor het serveren uit de koelkast, of laat het een beetje 'opwarmen' in je glas voordat je het opdrinkt.

Laat de wijn ademen

Voor alle dranken zonder bubbels geldt dat ze beter smaken wanneer ze kunnen ademen. Wanneer de wijn in een karaf wordt gegoten kan deze "ademen". Hierdoor wordt een betere smaak verkregen en wordt de wijn op zo'n andere manier in het glas gegoten zodat de lucht in de wijn op kan lossen.

3. Zorg voor het juiste glas en schenk het halfvol

Het beste wijnglas heeft de vorm van een tulp en is ook niet veel groter dan de echte bloem. Deze tulpvorm houdt de aroma's van de wijn vast en zorgt er tevens voor dat diezelfde aroma's naar je neus worden gebracht.



CHAMPAGNE AUTRÉAU PREMIER CRU BRUT

€ 25,00 / fles

Land : Frankrijk

Streek : Champagne

Afkomstig van hun golvende en zonzatte wijngaarden, in en rond Champillon. Waarin voor 40% de stoere en edele Pinot-Noir voor diepgang, rijke afdrank en stoerheid zorgt, terwijl een andere 40% Chardonnay de volle en intense aroma's ondersteunt en de laatste 20% Pinot Meunier instaat voor frivole finesse, plus dat zo noodzakelijke tikkeltje "fraîcheur" waardoor deze Champagne uitblinkt als perfect apertief.



DOMAINE DE LA BAUME 'VIOGNIER'

€ 9,50 / fles

Land : Frankrijk

Streek : Languedoc

Druiven : Vioigner

De strogele wijn heeft aroma's van mandarijnschil, verse abrikoos en gekonfijte sinaasappel. De smaak geeft een aromatisch mondgevoel door zijn lichte kruidigheid met volle smaak en lange, frisse en kruidige afdrank.



DOMAINE DE LA BAUME 'PETIT VERDOT'

€ 9,50 / fles

Land : Frankrijk

Streek : Languedoc

Druiven : Petit Verdot

De kleur is diep robijn rood met een paarse gloed. De geur van de wijn is zeer expressief in de neus met frambozen die vers van de struiken lijken te komen. Een lichte geur van vanille maakt de wijn nog iets complexer. De wijn is rond, maar stevig. De fruitige aroma's van frambozen zijn mooi in harmonie met de aroma's van viooltjes en cacao.



CHÂTEAU LA GRAVETTE LACOMBE CRU BOURGEOIS

€ 15,00 / fles

Land : Frankrijk

Streek : Medoc

Druiven : Cabernet, Merlot en Petit Verdot

Prachtig robijnrode Cru Bourgeois die is gemaakt om van te genieten. Een toegankelijke wijn met een klassiek karakter. Trakteert gul op cassisgeuren in combinatie met kruiden, een vleugje tabak en een korreltje peper. Soepel en zacht van smaak, vol bosvruchten, rijpe zwarte bessen, vanille, een handjevol hazelnoten en een hint zoethout, opgedaan tijdens twaalf maanden rijping, deels op eiken. De afdrank is eindeloos en vraagt om nog een glas.





TERRE DI GIOIA 'CHARDONNAY'

€ 11,00 / fles

Land : Italië

Streek : Veneto

Druiven : Chardonnay

De uitnodigende strogele kleur met haar gouden reflecties is een genot voor het oog. In de neus biedt de wijn delicate aroma's van tropisch fruit en witte perzik. De wijn biedt een volle, rijpe smaakbeleving met een uitstekende balans tussen rijp fruit en een licht frisse ondertoon. De afdrank is een verlengde van de smaak en houdt lang aan.



CARLO SANI 'SUSUMANIELLO' SALENTO

€ 11,00 / fles

Land : Italië

Streek : Puglia

Druiven : Susumaniello

De susumaniello is diep en donker robijnrood van kleur, met blauwe reflecties. In de geur barstensvol rood fruit, noten en een beetje vuursteen. De wijn heeft een geweldige structuur met een geode balans tussen rijp fruit en minerale tonen.



JANARE 'ROSSO RISERVA'

€ 9,50 / fles

Land : Italië

Streek : Campania

Druiven : Sangiovese en Aglianico

Intens robijnrode kleur met een complex boeket van kersen, zoete kruiden, zoethout, koffie en chocolade. De smaak is duidelijk geconcentreerd met een mooie lange afdrank waarbij de wilde bremen de boventoon voeren. Deze wijn gaat heerlijk samen met hartige voorgerechten, gevogelte en rood vlees.



AETOS 'CARMENÈRE' RESERVA PRIVADA

€ 8,50 / fles

Land : Chili

Streek : Colchagua Valley

Druiven : Carmenère

Intens rood met tinten van violet. Complexe fruitaroma's van rood fruit maar ook zwarte bes en pruim, specerijen van zwarte olijven en zwarte peper, rook- en bostoetsen. Robuust en smaakvol met rijpe, zachte tannines in de fluwelen elegante afdrank.





DE MULLER 'LEGITIM'

Land : Spanje

Streek : Priorat

Druiven : Cabernet Sauvignon, Cariñena en Garnacha

Bijna-inktzwart-van-kleur. In de neus-zwart-fruit, zwarte kersen, mineralen, chocolade, vanille, animale toetsen. In de mond een ware fruitbom met veel van alles: kracht, mondvulling, sappig fruittanine, vlezigheid en een geweldig geïntegreerde vatrijping. Een wijn die bulkt van zon, rode vruchten en een mediterrane klimaat. Een zeer verleidelijke wijn met een warm en rondborstig karakter



€ 15,00 / fles



PROTOCOLO 'BLANCO'

Land : Spanje

Streek : Vino de la Tierra

Druiven : Macabeo en Arièn

Heldergele wijn met in de geur en smaak tonen van rijpe appel, perzik en bloemen. Een frisse, droge witte wijn met een aangename afdronk. Goed te combineren met gegrilde vis, schaaldieren, paella, kip, salades, tapas of zomaar om te drinken.

€ 7,00 / fles



PROTOCOLO TINTO

Land : Spanje

Streek : Vino de la Tierra

Druiven : Tempranillo

Dominio de Eguren Protocolo Tinto is een helderrode wijn met in de geur en smaak tonen van zwart fruit en kruiden. De wijn is sappig en heeft een aangename afdronk. Een echte "Value for Money" wijn.

€ 7,00 / fles

KEURSLAGER VAN GIJSEL

HAZESCHRANSSTRAAT 32
2650 EDEGEM
WWW.KEURSLAGER-VANGIJSEL.BE
KEURSLAGERIJVANGIJSEL@SKYNET.BE
TEL. 03/449 64 50

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

DONDERDAG 19 DECEMBER: 7U30-12U30 EN 13U30-18U
VRIJDAG 20 DECEMBER: 7U30-12U30 EN 13U30-18U
ZATERDAG 21 DECEMBER: 7U30-16U30 (DOORLOPEND OPEN)
ZONDAG 22 DECEMBER: GESLOTEN
MAANDAG 23 DECEMBER: GESLOTEN
DINSdag 24 DECEMBER: 7U30 TOT 15U (DOORLOPEND OPEN)
WOENSDAG 25 DECEMBER: ENKEL VOOR AFHALING VAN UW BESTELLING TUSSEN 11U-12U
DONDERDAG 26 DECEMBER: 8U30-16U30 (DOORLOPEND OPEN)
VRIJDAG 27 DECEMBER: 7U30-12U30 EN 13U30-18U
ZATERDAG 28 DECEMBER: 7U30-16U30 (DOORLOPEND OPEN)
ZONDAG 29 DECEMBER: GESLOTEN
MAANDAG 30 DECEMBER: GESLOTEN
DINSdag 31 DECEMBER: 7U30 TOT 15U (DOORLOPEND OPEN)
WOENSDAG 1 JANUARI: ENKEL VOOR AFHALING VAN UW BESTELLING TUSSEN 11U-11U30
DONDERDAG 2 JANUARI: GESLOTEN

VANAF VRIJDAG 3 JANUARI TERUG DE NORMALE OPENINGSUREN.



WWW.KEURSLAGER-VANGIJSEL.BE

join us on

