

2011-2012

feest folder



Keurslager
Noordijk

APERITIEFHAPJES

Aperitiefhapjes koud

- 3 luxe-aperitiefhapjes € 5,95 / ass.
tipje met scampi op zuiderse wijze
tipje gerookte zalm met mosterddressing en dille
glaasje met mousse van foie gras en vijg

Aperitiefhapjes warm

- Assortiment van minividé € 13,20 / 12 st.
kaas, garnaal, worstenbrood, pizza
Assortiment van miniquiches € 5,85 / 3 st.
geitenkaas-peer, gerookte zalm-witloof,
boschampignons-zwartewoudham

SOEPEN

- Velouté van groene asperges € 5,50 / l
fijne roomsoep afgewerkt met reepjes parelhoenfilet en groene asperges
- Witloofsoep met bieslook en grijze garnaltjes € 5,95 / l
gemaakt van grondwitloof afgewerkt met grijze garnaltjes en bieslook
- Bospaddenstoelenroomsoep met Mechelse koekoek € 6,50 / l
gemaakt met bouillon van Mechelse koekoek afgewerkt
met bospaddenstoelen en room
- Bisque uit Zeebrugge € 9,50 / l
op basis van een bisque van garnalen
met een garnituur van grijze garnalen en rouille

KOUDE VOORGERECHTEN

- Salade gerookte paling € 12,50 / pers.
salade van fijne groene boontjes, gerookte paling
en een sausje van mierikswortel
- Vitello tonnato € 9,50 / pers.
kalfsgebraad met fijne tonijn crème volgens klassiek Italiaans recept
met kappers en ansjovis
- Carpaccio van Belgische Blauwe € 3,95 / pers.
enkel de dun gesneden filet pur om zelf af te werken
wordt bevroren verkocht: 20 min. op voorhand uit de vriezer halen direct
op bord dresseren en afwerken naar eigen keuze, traditioneel met foie gras of truffel

WARME VOORGERECHTEN

- Sint-jakobsgratin met scampi en curry € 9,50 / pers.
knapperige gebakken scampi en malse sint-jakobsnootjes op een
bedje van hoevenoedels en witloof overgoten met zachte currysous
- Visgratin in witte wijnsaus € 9,50 / pers.
verse zalm, tongrolletje en kabeljauw in een witte wijnsaus met garnalen
en champignons met fleuron van bladerdeeg
- Vidé van kalfszwezerik € 12,50 / pers.
vol-au-vent van krokant gebakken kalfszwezerik, kalfsballetjes
en oesterzwammen, vidékoek apart mee bezorgd
- Huisbereide kaaskroketten € 1,60 / st.
- Huisbereide garnalenkroketten € 2,60 / st.

HOOFDGERECHTEN

- Parelhoen "Normandie" € 12,80 / pers.
op z'n geheel bereid, uitgesneden met daarbij een sausje van cider en calvados, gekarameliseerde witloof en kroketten
- Eendenborst met saus van porto en oude balsamico € 14,50 / pers.
mooie tranches eendenborst, saus van porto en oude balsamico, gekarameliseerde witloof en kroketten
- Kabeljauwhaasje afgewerkt met jus van grijze garnaatjes € 11,50 / pers.
mooie moot kabeljauw met een lichte garnalenjus en puree
- Gegrilde zeebaars € 14,50 / pers.
gegrilde zeebaars met asperges en witloof op een bedje van hoevenoedels
- Vispannetje van het huis € 12,50 / pers.
gevuld met zalm, tongrolletje, kabeljauwfilet, sint-jakobsnootje, grijze garnaatjes, met een heerlijke duglérésaus en puree

Groentegarnituur

- Groenteboeket € 5,00 / pers.
groentetaartje, fijne boontjes, geglaceerde worteltjes en witloof
- Peertjes rode wijn € 4,00 / 4 st.
- Gevuld appeltje met veenbessen € 5,40 / 4 st.
- Bereide veenbessen € 7,00 / 500 g

Aardappelgarnituur

- Aardappelkroketten € 4,00 / 20 st.
- Aardappelgratin met boschampionns € 4,50 / 500 g
(2 à 3 personen)
- Gebakken krielaardappeltjes € 3,00 / 500 g
(2 à 3 personen)

Sauzen

- Champignonsaus € 6,00 / 500 g
- Peperroomsaus € 6,00 / 500 g
- Wildsaus 'poivrade' € 6,00 / 500 g
- Grand veneursaus € 6,00 / 500 g



GEVULDE KALKOEN

- Gevulde kalkoen (vers) (± 3,5 kg) € 14,85 / kg
kalkoen uitgebeend en opgevuld met een feestelijke vulling van kalkoen, pistachenoten, fruit, truffel en licht geparfumeerd met Grand Marnier
- Gevulde kalkoenrollade (vers) - **AANRADER** - € 17,10 / kg
filet van kalkoenborst opgevuld met een feestelijke vulling van kalkoen, pistachenoten, fruit, truffel en licht geparfumeerd met Grand Marnier
ideaal met onze warme sausjes

Uw kalkoen door ons gebakken € 90,00 / st.
onze traditionele kerstkalkoen is ook te verkrijgen voor u gebakken, gesneden en ingepakt (voor 10 personen) samen met 2 l bospaddenstoelensaus

DESSERTS "DE LUXE"

Naar jaarlijkse gewoonte werken wij samen met Mili-ijs uit Lokeren, zij zijn gespecialiseerd in ambachtelijk bereid hoeve-ijs, zonder toevoeging van smaak of kleurstoffen.
Uniek in het Waasland

Ijsbuche vanille- en cuberdonijis, overgoten met bosvruchtencoulis € 16,00 / st.
(4 personen)

Ijsbuche vanille- en tiramisu-ijs met centraal een macaron gedrenkt in koffie € 16,00 / st.
(4 personen)

Tarte tatin met peer, kaneel en vanillesaus € 4,95 / pers.
heerlijk klassiek omgekeerd gebakken perentaartje met karamel
taartje warm serveren

Tiramisu met speculoos, in schotel € 3,95 / st.

GEZELLIG TAFELN

- Gourmet 'de luxe' (350 g / pers.) € 15,00 / pers.
Filet pur, varkenshaasje, kalfsentrecote, kalkoenhaasje, lamskroon en parelhoenfilet
 - Gourmet (400 g / pers.) € 10,00 / pers.
biefstuk, kalkoenhaasje, varkenshaasje, vinkje, cordon bleu, chipo met spek, hamburger en brochetje
 - Fondue (400 g / pers.) € 10,00 / pers.
biefstuk, kalkoenhaasje, varkenshaasje, vinkje, chipoworstje, balletjes en loempia
 - Steengrill (400 g / pers.) € 13,00 / pers.
biefstuk, kipfilet, varkenstournedos, cordon bleu, lamskoteletje, kalkoenbrochetje en pittavlees
- Saladeschotel – rauwkost € 4,50 / pers.
met aardappelsalade, tomaat, komkommer en diverse rauwkosten
- Groenteschotel - om te bakken € 4,00 / pers.
met boontjes en spek, champignons, ui, paprika en gemarineerde krielaardappeltjes
- Sauzenschotel (4 soorten / 4 pers.) € 6,00 / st.
cocktailsaus, tartaarsaus, zigeunersaus en knoflooksaus

BUFFETTEN

- Feestbuffet (vanaf 8 personen) € 27,50 / pers.
 - Tomaat met grijze garnaaltjes
 - Aardappelsalade met een gevuld eitje
 - Rolletje van tongschar met vulling van zalm en dilledressing
 - Cavaillon meloen met parmaham
 - Gebakken kipfilet met vers fruit
 - Vittelo tonnato: kalfsgebraad met tonijn crème & olijventapenade
 - Paté van het huis en uienconfituur
 - Carpaccio van rosbief met parmezaan en rucola
 - Aparte rauwkostschotel en 2 sausjes
- Kaasbuffet
 - Belgische en Franse kazen mooi op schotel gegarneerd en afgewerkt met een waaier van vers fruit en noten
 - Hoofdgerecht (250 g) € 12,00 / pers.
 - Dessert (180 g) € 8,95 / pers.

Praktische afspraken

Bestellen enkel in de winkel, niet telefonisch of anders.

Bestellingen dienen te worden doorgegeven voor:

Kerst: ten laatste zondag 18 december (afhalen zaterdag 24 december)

Oud-/nieuwjaar: ten laatste maandag 26 december (afhalen zaterdag 31 december)

Geén uitzonderingen mogelijk wegens het strakke tijdschema.

Gelieve bij afhalen rekening te houden met evt. waarborgen.

Bewaar onze producten in de koeling en niet in de kelder; ijs e.d. bewaar je in de vriezer!

Wij staan u graag te woord voor culinair advies.

Maak het u en ons gemakkelijk: bestel tijdig!

Keurslager
Noordijk
Kerkstraat 44
9170 Sint-Gillis-Waas
Tel. 03 227 40 68

Openingsuren feestdagen:

Zaterdag 24 december: 8u00 - 15u00

Zondag 25 december: 11u00 - 12u00 (enkel afhalen)

Zaterdag 31 december: 8u00 - 15u00

Zondag 01 januari: gesloten

