

FEEST

FOLDER



KEURSLAGER



KEURSLAGER CLAUS
Artselaar

Bestel tijdig zo kunnen wij uw bestelling met de grootste zorg behandelen!!

*Prettige feesten
en smaakvol 2021*

Yvan Claus





Aperitiefhapjes

Assortiment aperitiefhapjes

€ 9,85 / 6 st.

» pizza

» vidé

» vidé garnaal

» vidé kaas-ham

» worstenbrood

» sint-jakobsschelpje

Mini kippenboutje

€ 19,99 / kg

Tapasballetjes

€ 22,95 / kg

Soepen

Fluwelen tomatenroomsoep met garnituur

€ 4,80 / l

Cressonsoep met garnituur

€ 4,80 / l

Bospaddenstoelensoep

€ 4,80 / l

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Rundcarpaccio van het huis met Parmezaan en rucola

€ 9,50 / pers.

Vitello Tonato

€ 9,90 / pers.

» rosé gebakken kalfsgebraad met fijne tonijndressing

Krabcocktail op wijze van het huis

€ 12,50 / pers.

WARME VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroketteren

€ 1,90 / st.

Ambachtelijke garnalenkroketteren

€ 2,95 / st.

Sint-jakobsschelpen op traditionele wijze

€ 9,50 / st

Hoofdgerechten

VIS
Kabeljauwhaasje met prei € 16,50 / pers.
» Haasje van de kabeljauw in een fijne witte wijnsaus met verse prei

Tongrolletjes op Oostendse wijze € 14,90 / pers.
» 4 tongrolletjes met een sublieme witte wijnsaus, champignons en grijze garnalen

Rijkelijk gevuld vispannetje de luxe met schatten uit de Noordzee € 16,90 / pers.

VLEES
Hertenkalffilet € 22,95 / pers.
» Filet overgoten met een heerlijke wildsaus gevuld met boschampignons vergezeld van warme groenten

Stoofpotje van wild "grand veneur" met groentekrans € 16,60 / pers.

Varkenshaasje van het huis € 15,90 / pers.
» Varkenshaasje overgoten met een romige saus aangevuld met champignons en spekreepjes en groentekrans

Parelhoenfilet met druivensaus € 16,90 / pers.
» Malse parelhoenfilet in een roomsaus met Pineau des Charentes, stukjes knolselder en verse groene druiven en bijhorende groentekrans

Varkenswangetjes met brunoise van peer € 18,90 / pers.
» Mals gekookte varkenswangetjes in een heerlijke zoete vleessaas met stukjes peer en bijhorende groentekrans

Stoofpotje konijnfilets met St. Bernardusbier uit Watou € 17,60 / pers.
» met champignons, ui, aromaten en St. Bernardusbier uit Watou en bijhorende groentekrans

Inbegrepen bij alle hoofdgerechten:
kroketten (5 st. / pers.) of verse puree of gratin dauphinois

Alle warme gerechten worden bereid in porseleinen schotels waarvoor een waarborg wordt aangerekend. De gerechten opwarmen in een voorverwarmde oven van 180°C, dan gedurende minstens 70 min. op 160°C afgedekt met aluminiumfolie.





Aardappelbereidingen

Verse kroketten (per 10 st.)	€ 2,90 / 10 st.
Aardappelgratin	€ 9,90 / kg
Verse puree	€ 9,95 / kg

Feesttip - "om zelf klaar te maken"


Gevulde kalkoen	€ 18,30 / kg
» Gaartijd: oven voorverwarmen op 180°C, dan naar 140°C 30 min. per kg rekenen & regelmatig overgieten	

Kalkoenfilet met heerlijke vulling	€ 22,30 / kg
» Gaartijd: oven voorverwarmen op 180°C, dan naar 140°C 30 min. per kg rekenen & regelmatig overgieten	

Vleestips - "specialekes"

Alle wildsoorten
» Reefilet, hazenrug, fazant, bosduif, kwartel, parelhoenfilet, hertenkalffilet, eendenfilet, verse wildragout, Mechelse koekoek ...

Alle vleessoorten
» Lamsfilet, lamskroon, côte à l'os, konijn, Duroc Lomo, varkenswangetjes, kalfszwezeriken, osso bucco van kalf, konijnenbillen ...



Gezellig tafelen

FONDUE (+/- 350 g / pers.) » rund, kip, varken, kalkoen aangevuld met feestelijke gehaktballetjes	€ 11,00 / pers.
FONDUE "ALL-IN" (+/- 350 g / pers.) » rund, kip, varken, kalkoen aangevuld met feestelijke gehaktballetjes, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen	€ 16,50 / pers.
GOURMET » 9 fijne stukjes vlees uitgezocht door uw Keurslager	€ 11,00 / pers.
GOURMET "ALL-IN" » 9 fijne stukjes vlees uitgezocht door uw Keurslager, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen	€ 17,50 / pers.
STEENGRILL » chateaubriand, kalfshaasje, Pata Negra, Keurworstje, kipfilet, kalkoenhaasje	€ 12,00 / pers.
STEENGRILL "ALL-IN" » chateaubriand, kalfshaasje, Pata Negra, Keurworstje, kipfilet, kalkoenhaasje, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen	€ 18,50 / pers.
TEPPAN YAKI » scampibrochette, zalmnootje, tournedos, varkenshaasje, kalfsoester, Keurworstje	€ 15,50 / pers.
TEPPAN YAKI "ALL IN" » scampibrochette, zalmnootje, tournedos, varkenshaasje, kalfsoester, Keurworstje, koude groenten, aardappelsalade & 4 sauzen	€ 22,00 / pers.

Feestbuffet

(min. 4 pers.)

€ 29,50 / pers.

- Tomaat gevuld met verse noordzeegarnalen
- Verse gestoomde zalm
- Asperges in beenham
- Kalfsgebraad
- Kippenboutje met verse ananas
- Verse gerookte zalm en forelfilet
- Meloen met parmaham
- Opgevuld eitje
- Heerlijke rosé gebakken rosbief
- Komkommerbootje met krab

Inbegrepen: koude groenten, aardappelsalade, tartaarsaus en cocktailsaus

Suggesties van ons

Kaasschotel (min. 4 pers.)

€ 13,95 / pers.

» assortiment fijne kazen omringd met dadels, vijgen, noten en vers fruit

Verrassingsbrood

€ 65,00 / st.

» gevuld brood met 50 minisandwiches, rijkelijk belegd met de fijnste vleeswaren en salades

Desserten

Tiramisu

€ 1,99 / st.

Chocolademousse

€ 1,99 / st.

Rijstpap

€ 1,99 / st.

Kaasschotel (min. 4 pers.)

€ 9,90 / pers.



KEURSLAGER CLAUS

KAPELLESTRAAT 19 2630 AARTSELAAR

TEL. 03 877 99 52

WWW.KEURSLAGER-CLAUS.BE

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

DINSDAG 22/12 & 29/12
WOENSDAG 23/12 & 30/12
DONDERDAG 24/12 & 31/12
VRIJDAG 25/12
VRIJDAG 01/01

08.30 - 13.00 U
08.00 - 13.00 U.
08.30 - 13.00 U.
10.00 - 11.00 U. (ENKEL AFHALEN)
GESLOTEN

