

# Keurige feesten

2017-2018



KEURSLAGER

Reyners - Schepers

Ham

## Aperitiefhapjes

Assortiment warme hapjes (5 stuks per persoon)	€ 4,65 / pers.
Ruime keuze aan bladerdeeghapjes, kippenboutje (vaste samenstelling)	
Verrassingsbrood (min. 5 personen)	€ 7,05 / pers.
Tapasbordje	€ 7,00 / pers.
Assortie apero hot'cups: scampi, st.-jakobsnootje, ...	€ 4,00 / st.

## Voorgerechten

### KOUDE VOORGERECHTEN

Canneloni van gerookte zalm	€ 8,75 / pers.
Meloen met parmaham	€ 7,95 / pers.
Tomaat-garnaal	€ 7,95 / pers.
Assortiment pasteien	€ 7,65 / pers.
Garnalencocktail	€ 8,85 / pers.
Krabcocktail	€ 8,45 / pers.
Zalmcocktail	€ 8,45 / pers.
Carpaccio met rucola, pijnboompitjes en balsamicoazijn	€ 8,55 / pers.
Gerookte visschotel	€ 10,80 / pers.
Gepocheerde roze zalm	€ 8,75 / pers.

### WARME VOORGERECHTEN

Koninginnenhapje in kerstverpakking	€ 5,45 / st.
Visgratin	€ 7,45 / pers.
Sint-jakobsschelp	€ 7,55 / st.
Huisgemaakte kaaskrokot	€ 2,20 / st.
Huisgemaakte grijze garnalenkrokot	€ 5,10 / st.

## Feestsoepen (1 l = 2 à 3 pers.)

Feesttomaat met balletjes	€ 3,95 / l
Feestbospaddenstoelen	€ 4,20 / l
Feestasperge	€ 3,95 / l
Kippencrèmesoep	€ 4,20 / l
Bisque d'homard (kreeftensoep)	€ 8,45 / l

# Warme hoofdgerechten (saus naar keuze inbegrepen)

## VLEES

Reerug	€ 10,75 / pers.
Orloffgebraad	€ 8,95 / pers.
Varkenshaasje	€ 8,95 / pers.
Gevuld varkenshaasje	€ 10,25 / pers.
Eendenborst	€ 10,45 / pers.
Everzwijn	€ 10,25 / pers.
Parelhoen	€ 9,95 / pers.
Kalkoenfilet	€ 8,25 / pers.
Rundstong	€ 8,15 / pers.
Filetgebraad (varkensvlees)	€ 7,95 / pers.
Konijn op grootmoeders wijze	€ 9,25 / pers.
Kalfsmedaillon	€ 10,45 / pers.
Lamskroontje	€ 10,45 / pers.

## VIS

Visserspotje	€ 13,30 / pers.
Tongrolletjes	€ 13,45 / pers.
Scampi in roze pepersaus	€ 13,40 / pers.
Zalmfilet in een chablissausje met geblancheerde prei	€ 13,50 / pers.

## BIJHORENDE SAUZEN (inbegrepen):

Pepersaus, archiducsaus (varkens), roomsaus, veenbessensaus, stroganoffsaus, maderasaus, fruitsaus, champignonsaus (gevogelte), champignonsaus (tong), wildsaus.

## AANRADER

Gevulde kalkoen/kip	€ 14,05 / kg
---------------------	--------------

vers product om zelf te bereiden in oven (baktip voorzien)

## VOOR DE KLEINSTEN

Frikadellen met krieken en puree	€ 5,75 / pers.
Vogelnestje met saus en puree	€ 5,75 / pers.



TIP

## OPWARMTIP

U krijgt de bestelde hoofdschotel (vlees) zorgvuldig, volgens de regels van de kunst gebakken, gesneden en verpakt in aluminiumfolie. Zeer gemakkelijk op te warmen in een voorverwarmde heteluchtoven op 150°C, ongeveer een half uurtje. De saus wordt afzonderlijk meegegeven om op te warmen in een kookpotje of op het vuur. Wanneer alles warm is, het vlees schikken op een ovenschotel en oversausen (naperen).



## Bijgerechten

Warme groenteschotel van verse groenten, lekker gekruid. € 4,80 / pers.  
Bestaat uit een assortiment van verse groenten (klaargemaakt) gepresenteerd in oven- of microgolfschotel (enkel nog op te warmen)

Appeltjes met veenbessen € 2,70 / st.  
Stoofpeertjes € 1,75 / st.

### AARDAPPELGERECHTEN

Vers bereide aardappelpuree € 2,75 / pers.  
Pommes gratin € 2,95 / pers.  
Aardappelkroketten € 0,45 / st.

## Barbecue

WINTERBARBECUE € 13,55 / pers.  
± 400 g vlees per persoon een assortiment van satés barbecueworst, steak aan het stuk, drumstick, ribbetje, varkenshaasje

DEGUSTATIEBARBECUE € 10,98 / pers.

Een ware ontdekkingsreis doorheen ons barbecuegamma. 8 stukken vlees;

Sparerib	Kippenboutje
Gemarineerde saté	Hamburgerschijf
Lamskotelet	Biefstuk
Minibarbecueworst	Kippensaté

Voor nog een uitgebreider aanbod verwijzen wij u graag naar onze barbecuefolder

## Een stukje vers wild of gevogelte

Eend, eendenfilet, verse fazant, patrijs, haas, piepkuiken, kwartels, parelhoen, konijn, hazenrug, struisvogelfilet, ...

Hertenkalffilet tournedos	Hertenkroontjes
Hertengebraad	Fazantenborstfilet
Verse hazenfilet	Everzwijnfilet

Let op: Wij werken met verse wildspecialiteiten, dus minstens 4 werkdagen op voorhand bestellen!

# Buffetten & schotels

## BUFFET CLASSIQUE

€ 14,35 / pers.

hespenrolletje gevuld met asperge, aardappelsla, filetgebraad, rosbief, gespoten eitje, primeurgroenten, gegarneerd met vers fruit en exoten, vergezeld van bijpassende sauzen.

## BUFFET ROYAL

€ 20,65 / pers.

feestschotel met o.a. hespenrolletje gevuld met asperge, aardappelsla, filetgebraad, rosbief, gespoten eitje, primeurgroenten, verse Schotse zalm, tomaat met grijze garnalen en dille, gegarneerd met vers fruit en exoten, vergezeld van bijpassende sauzen.

## ZEEVRUCHTENSCHATTEN

€ 22,05 / pers.

scampi, gerookte heilbot, gerookte zalm, gerookte paling, gerookte forel, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, groenten en rijst

## ITALIAANS PASTABUFFET

€ 13,75 / pers.

lasagna "classico", spaghetti "bolognese", penne "arabiata", boulet "florentine", macaroni "carbonare", tagliatelle "neptune"

DIT BUFFET NIET TE VERKRIJGEN TIJDENS KERST- EN NIEUWJAARSDAGEN!

## PITAFESTIJN

€ 11,35 / pers.

Turks brood, assortiment van (zuiderse) groenten, diverse sausjes (look, pikant, chili, ...), gebakken pitavlees. Eventjes het vlees verwarmen en klaar is kees: met weinig voorbereidend werk kan iedereen snel aan tafel. Een topper voor eindejaar!

## BOURGONDISCHE SCHOTEL

€ 11,15 / pers.

kippenboutjes, Bourgondische pastei, boerenkop, Vlaamse beuling, witte pens, frikadelle-tjes met kriekjes, gebakken spek, ribbetjes, vleesbrood, huisbereide ham, gegarneerd met druiven, noten en andere exoten.

## VLEESWARENPALET

€ 8,70 / pers.

waaier van huisbereide specialiteiten, salades en garnituur

## PASTEISCHOTELS

€ 8,65 / pers.

assortiment van huisbereide, bekroonde pasteien / ajuinconfituren en garnituren

## DELICATESSENSCHOTEL

€ 9,40 / pers.

gemengde schotel met vleeswaren, kaas en salades, mooi gegarneerd

## KAASSCHOTEL

€ 10,35 / pers.

assortiment van binnen- en buitenlandse kazen naar uw wens met druiven, noten en exoten



# Gezellig tafelen

## FONDUE "TRADITIONEL"

diverse kruidenbolletjes, baconrolletjes, rund-, kippen-, kalfsvlees

€ 10,45 / pers.

## KIDSFONDUE

diverse balletjes en spekrolletjes

€ 5,45 / pers.

## GOURMET "CLASSIC"

chipolata, biefsteak, Keurprimeur, vink, cordon bleu, kipfilet, kaaskroket

€ 10,45 / pers.

## KIDSGOURMET

chipolata, kipfilet en hamburger

€ 5,45 / pers.

## GOURMET "ELITE"

steak, kalfsmignonnette, gekruid reepjesvlees van kip, gemarineerd draadjesvlees, lamskotelet, varkenshaasje en kalkoenrumsteak

€ 11,20 / pers.

## WILDGOURMET

fazantenfilet, everzwijn, hertenfilet, konijnenfilet, eendenborst, struisvogel en parelhoen

€ 17,80 / pers.

## KOUDE GROENTEN voor fondue en gourmet

ruime keuze aan verse groenten met aardappelsla, pastasla, feestelijk gearneerd voor fondue, gourmet enz.

€ 5,75 / pers.

## STEENGRILL

saté of lamskotelet, haasje, kippentournedos, steak, mignonnette, chipolata, Keurprimeur

€ 11,85 / pers.

## TEPPAN YAKI

zalmfilet, tongrolletje, scampi (2), lamskotelet, pepersteak, milanostick en chipolata

€ 13,95 / pers.

## WARME GROENTEN voor teppan yaki en steengrill

assortiment van groentjes om warm te maken, pommes gratin inbegrepen

€ 5,95 / pers.

## WOK

scampi "diablo", kippenfantasie en steak stroganoff, verscheidenheid van diverse groenten, vergezeld van verse room

€ 11,25 / pers.

## HUISBEREIDE SAUSJES

mayonaise, pikante, cocktail, tartaar, curry, look, andalouse en Thaise saus





## Menu's

### FEESTMENU 1

€ 26,95 / pers.

Assortiment van huisbereide pasteien

Tomatenroomsoep

Reerug met wildsaus, vergezeld van groentekrans en kroketjes

Chocomousse van de chef

### FEESTMENU 2

€ 26,95 / pers.

Zalmcocktail

Aspergeroomsoep

Varkenshaasje op grootmoeders wijze met groentekrans en kroketjes

Duet van vanille- en chocolademousse

### FEESTMENU 3 - Gerookte visschotel

€ 28,25 / pers.

Bospaddenstoelensoep

Kalkoen met archiducsaus met groentekrans en kroketjes

Tiramisu

## Desserten

Chocolademousse van de chef

€ 3,20 / st.

Duet van vanille & chocolademousse

€ 3,30 / st.

Trio van dessert

€ 3,40 / st.

Tiramisu

€ 3,20 / st.

Verse fruitsla

€ 3,15 / st.

Roomrijst met vers fruit op schotel

€ 4,65 / pers.

## Dranken

Als begeleiding van uw gerechten kunnen we enkele wijnen aanbevelen, deze zijn exclusief en persoonlijk geselecteerd:

Champagne Gobillard & Fils

€ 24,85 / fles

Cava Kairus

€ 9,74 / fles

Château Famaey (côte de Cascoigne) Malbec (rood)

€ 9,38 / fles

Château Famaey (cote de Cascoigne) Sauvignon/chardonnay wit

€ 7,85 / fles

Château Famaey (cote de Cascoigne) Malbecdruiif rosé

€ 7,94 / fles



# Reyners-Schepers

Dorpsstraat 40 - 3945 Ham  
Tel. 013 66 17 75 - Fax 013 67 85 20  
[www.keurslagerreyners.be](http://www.keurslagerreyners.be)



*Wij wensen u en uw familie  
een zalige kerst  
en een spetterend 2018!*

## OPENINGSUREN

**Doorlopend open:**

elke weekdag van 8u30 - 18u00.

Donderdag (gehaktdag) van 8u30 - 12u30.

Zaterdag van 8u30 - 17u00.

Zondag van 8u00 - 12u00.

Dinsdag gesloten.

## OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Maandag 18 dec. 8u30 - 18u00

Dinsdag 19 dec. GESLOTEN

Woensdag 20 dec. 8u30 - 18u00

Donderdag 21 dec. 8u30 - 12u30

Vrijdag 22 dec. 8u30 - 18u00

Zaterdag 23 dec. 8u30 - 13u00

Zondag 24 dec. 8u00 - 15u00 (Kerstavond)

Maandag 25 dec. 8u00 - 12u00 (Kerstdag  
ENKEL BESTELLINGEN)

Dinsdag 26 dec. GESLOTEN

Woensdag 27 dec. 8u30 - 18u00

Donderdag 28 dec. 8u30 - 12u30

Vrijdag 29 dec. 8u30 - 18u00

Zaterdag 30 dec. 8u30 - 13u00

Zondag 31 dec. 8u00 - 15u00 (Oudejaarsavond)

Maandag 1 jan. 10u00 - 12u00 (Nieuwjaarsdag)  
ENKEL BESTELLINGEN)

Dinsdag 2 jan. GESLOTEN

Woensdag 3 jan. GESLOTEN

Donderdag 4 jan. terug open 8u30 - 12u30

Om een vlotte afhandeling tijdens de feestdagen te garanderen (rekenen van waarborgen en teruggave ervan) enkel cash te betalen.