

Keurige feesten

2017-2018



Bart en Sarah
Oetingen

Aperitiefhapjes

WARME HAPJES:

7086	Assortiment warme hapjes	€ 1,00 / st.
7067	Apero kip	€ 1,00 / st.
7069	Minipizza	€ 1,00 / st.

KOUDE APERITIEFHAPJES

7066	Aperitiefglaasje gevuld met konfijt en paté	€ 1,40 / st.
7065	Aperitiefglaasje gevuld met gerookte zalm	€ 1,40 / st.
7064	Aperitiefglaasje gevuld met viscocktail	€ 1,40 / st.
7063	Aperitiefglaasje gevuld met gebakken ham	€ 1,80 / st.
Nieuw	7061 Glaasje met parmaham en meloenbolletje	€ 1,45 / st.
Nieuw	7060 Bordje met kipcarpaccio	€ 1,70 / st.
Nieuw	7059 Bordje met rundscarpaccio	€ 1,70 / st.

Tijdens de feestdagen zijn er diverse hapjes te verkrijgen in de winkel.

Soepen

Wij voorzien 0,5 liter soep per persoon.

2101	Tomatenroomsoep met balletjes op grootmoederswijze	€ 2,00 / pers.
7010	Pompoenroomsoep	€ 2,00 / pers.
7004	Witloofsoep met garnituur van gerookte zalm	€ 3,00 / pers.
2107	Aspergecoulis met vleugje room en snippers van bieslook	€ 3,00 / pers.
7024	Tomaten-pompoenroomsoepje	€ 2,00 / pers.



TIP

SOEP

Geen geslaagd feestmenu zonder soep. Een lekker bordje of kommetje brengt de nodige warmte aan tafel. Geef je soep een feestelijke toets door ze voor het serveren te bestrooien met verse kruiden als peterselie en kervel. Zet kommetjes gedroogde uitjes op tafel, maak feestelijke kaascroutons of kruimel – waarom niet? – speculaas over pompoensoep. De harten van je gasten slaan meteen een pak sneller!



Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Tomaat gevuld met grijze garnalen en rijke garnituur	€ 8,50 / pers.
Wildpastei met duo van uienkonfijt en rauwkostgroentjes	€ 7,50 / pers.
Seranoham met cavaillonbolletjes	€ 7,95 / pers.
Garnalencocktail (grijze garnalen)	€ 9,45 / pers.
Fijnproeversbordje van het huis	€ 9,50 / pers.
gerookte zalm, foie gras, wildpastei, scampi, grijze garnalen en gemengde sla	
Topper Carpaccio van Belgisch wit-blauw (4 weken gerijpt)	€ 9,90 / pers.
Halve kreeft met bijpassende garnituur	dagprijs

U kunt altijd foie gras verkrijgen op bestelling.

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroketten met groentefantasie	€ 3,00 / pers.
Garnaalkroketten met groentefantasie	€ 4,50 / pers.
Sint-jakobsschelp	€ 8,95 / st.
Scampi diabolique (5 st.)	€ 10,70 / pers.
Scampi van de chef (5 st.)	€ 10,70 / pers.
Normandische tongfilet met garnaaltjes (3 st.)	€ 10,70 / pers.
Topper Visserpotje om te gratineren	€ 9,50 / pers.
Nieuw Kabeljauwhaasje in de witte wijnsaus	€ 10,70 / pers.
Suggestie Tongfilet, scampi met garnaalsaus op bedje van pappardelle	€ 10,10 / pers.



Hoofdgerechten

VLEES

Kalkoenfiletgebraad met champignonsaus	€ 14,80 / pers.
Durochaasje met portosaus en woudappeltjes	€ 16,80 / pers.
Goudbruin gebakken parelhoenfilet met druivensaus	€ 16,95 / pers.
Filet van jonge fazant met een heerlijke wildsaus	€ 19,00 / pers.
Kalfsgebraad met champagnesaus	€ 18,95 / pers.
Nieuw Wildstoofpotje van everzwijn	€ 19,20 / pers.
Everzwijnfilet met boschampignons in wildsaus	€ 23,70 / pers.
Hertenkalffilet "grand veneur"	€ 26,20 / pers.

Alle gerechten worden vergezeld van lekkere, warme feestgroenten en 5 kroketten per pers.

SPECIALITEIT VAN HET HUIS (8 pers.)

Warme beenhesp met 2 soorten saus en aardappel met kruidenboter met koude feestgroenten	€ 11,50 / pers.
met warme feestgroenten	€ 13,50 / pers.

VIS

Topper Normandische tongfilets	€ 15,20 / pers.
Scampi diabolique (10 st.)	€ 15,20 / pers.
Scampi van de chef (10 st.)	€ 15,20 / pers.
Nieuw Kabeljauwhaasje op een bedje van prei en witte wijnsaus	€ 19,20 / pers.

Alle gerechten worden vergezeld van lekkere, warme feestgroenten en 5 kroketten per pers.

Garnituren

Aardappelkroketten	€ 0,30 / st.
Aardappelpuree	€ 7,50 / kg
Gratin dauphinois	€ 8,95 / pers.
Warme groenten - ALLES HUISBEREID - gerolde boontjes in spek, jonge worteltjes, witloof, spruitjes	€ 6,00 / pers.



TIP

KOUDE SCHOTEL VOOR WARMES FEESTEN

Geef je feesttafel een frisse, luchtigere toets met onze koude schotels. Ze zijn kant-en-klaar, je kan ze dus zo op tafel zetten. Er is voor elk wat wils en ze zijn lekker en gezond! Het enige waar je nog aan moet denken zijn sauzen en dressings ... Psst: die vind je op het schap bij je Keurslager!

Koude schotels

KEURBUFFET

Vlees met groenten, saus en brood

€ 14,50 / pers.

KEURSLAGERSBUFFET

Vlees, roze zalm met tomaat garnaal, groenten, saus en brood, gerookte zalm en scampi's

€ 21,50 / pers.

FIJNPROEVERSBUFFET

Vlees, roze zalm, gerookte zalm, forel, heilbot, scampi, langoustine, Tomaat-garnaal, groenten, saus en brood

€ 25,85 / pers.

ZALMSCHOTEL

Versierde roze zalm met tomaat-garnaal, saus en brood

€ 13,25 / pers.

De groenten bestaan uit:

Sla, wortelen, boontjes, tomaten, komkommer, koude aardappelen en pasta

Kaasschotels

Kaasschotel dessert (150 g / pers.)

€ 9,70 / pers.

Kaasschotel volle maaltijd, versierd met fruit en garnituur

€ 13,90 / pers.

Minisandwiches rijkelijk belegd, zonder garnituur

€ 1,00 / st.

Minisandwiches rijkelijk belegd en met rauwkost

€ 1,20 / st.





TIP

MAKKELIJK EN GEZELLIG!

Fondue, gourmet en steengrill zijn echte klassiekers tijdens de feesten. En terecht. Samen koken aan tafel is makkelijk, gezellig en superlekker! Je haalt bij ons een gevarieerde vleesschotel – met of zonder groentjes – en iedereen bereidt gewoon zijn eigen gerechtjes. Jij brengt dus minder tijd door in de keuken en meer aan tafel. Graag iets originelers? Kijk dan eens naar onze teppanyakischotels.

Gezellig tafelen

FONDUE SPECIAAL

€ 11,00 / pers.

Kip, kalkoen, varkensvlees, rundvlees, chipolata, spekworstjes en balletjes

KINDERFONDUE

€ 7,00 / pers.

Kip, chipolata, spekworstjes en rolletjes

GOURMET

€ 11,00 / pers.

Biefstuk, varkenshaasje, kipfilet, chipolata, saté, lamskotelet, scampi

KINDERGOURMET

€ 7,00 / pers.

Hamburger, kip, chipolata, saté

STEENGRILL DE LUXE

€ 11,00 / pers.

Tournedos, lamskroontje, kalkoenlapje, saté, kipfilet, chipolata, scampi's

KINDERSTEENGRILL

€ 7,00 / pers.

Chipolata, kip, saté, biefstuk

TEPPAN YAKI

€ 13,70 / pers.

1 scampibrochette, 1 kippenbrochette, 1 lamskotelet, 1 tournedos,
1 steak v/h huis, 1 mignonette, 1 chipolata

Koude groenten voor fondue, gourmet, steengrill, teppan yaki

€ 3,50 / pers.

Gemengde sla, tomaat, wortel, komkommer, boontjes, broccoli, aardappelsla,
pastasalade





Menu 1

€ 34,50 / pers.
Scampi van de chef
~

Tomatensoep met balletjes
~

Everzwijnfilet met boschampion
en wildsaus
~

Dessert

Menu 2

€ 38,70 / pers.
Vispotje om te gratineren
~

Aspergeroomsoep met zalm
~

Hertenkalfsfilet met grand veneur,
spruiten, wortelen, boontjes en kroketten
~

Dessert

Menu 3

€ 30,05 / pers.
Tongfilet, scampi met garnaalsaus
~

Witloofroomsoep
~

Goudbruin gebakken parelhoenfilet met
druivensaus met warme feestgroenten en
kroketten
~

Dessert

Menu 3

€ 21,70 / pers.
Garnaalkroketten met
groentefantasie (2/pers)
~

Tomaat - pompoensoep
~

Kalkoenfilet met champignonsaus en
kroketten
~

Dessert

Menu 5

€ 32,70 / pers.
Normandische tongfilets
~

Witloofroomsoep
~

Filet van jonge fazant met een heerlijke
wildsaus met spruiten, wortelen,
boontjes, witloof en kroketten
~

Dessert



Bart en Sarah

Kerkplein 8

1755 Oetingen

Tel: 054/56.62.48

Email: keurslagerbart.sarah@gmail.com

Website: www.keurslagerbartensarah.be

Facebook: bezoek ons op keurslager Bart en Sarah

Neem snel een kijkje op onze webshop en bestel snel en eenvoudig!!

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

EEN GOUDEN TIP!

Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen, vragen wij u om bestellingen tijdig door te geven:
Liefst in de winkel?

Kerstavond en -dag: voor 21 december

Oudejaan en nieuwjaarsdag: voor 28 december

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

Zondag 24 & 31 december: 8.00u - 16.00u

Maandag 25 december & 1 januari: enkel bestellingen afhalen tussen 10.30u en 11.30u

Keurslager Bart en Sarah en hun team wensen u spetterende en heerlijke eindejaarsfeesten!!!

Gelukkig nieuwjaar!!!