

Lekkere feestideeën

Keurslager De La Ruelle



Apero

KOUDE HAPJES

- 1770 Tapas schotel € 60,00 / 4 pers.
(enkel per 4 personen verkrijgbaar)
orientaalse scampie, zongedroogde tomaatjes, olijven, fuet, Italiaanse ham, mortadella, apero salami, Italiaanse salami, parmesan blokjes, ansjovis, tapenades, koekjes, grillworst
- 1771 Glaasje steak tartaar met bijpassende garnituren € 3,50 / st.
- 1772 Glaasje zalmtartaar met bijpassende garnituur € 3,50 / st.
- 1773 Glaasje pokebouw met king krab, advocado en mango € 3,50 / st.
- 1774 Trio van 3 glaasjes: assortiment van zie hierboven € 10,50 / 3 st.

WARM HAPJES

- 1709: Assortiment van warme hapjes van de chef (15 st.) € 18,00 / doos
mini pizza, worstenbroodjes, mini videe met kip, kaashoorntje, zakouskis enz.
- 1710 mini apero kaasbolletjes 10 st. (eigen werk) € 7,00 / doos
- 1711 mini apero garnaalbolletjes 10 st. (eigen werk) € 15,00 / doos
- 1712: Aperoboutjes met dipsaus van tartaar € 16,50 / kg

- 5053 **NIEUW !!!** € 39,00 / 4 pers.
Combi assortiment : koude en warme hapjes voor 4 personen
Ovenklare hapjes, 15 stuks
Trio van koude glaasjes 2 setjes : 6 stuks



Soepen

1703	Pompoensoep <i>verijkt met krabsnippers en zongedroogde tomaatjes</i>	€ 7,75 / L
1704	Agnes sorel soep <i>kippecrème met champignons</i>	€ 7,75 / L
1705	Mechelse Aspergesoep	€ 7,75 / L
1706	Tomaten roomsoep (tradioneel)	€ 6,75 / L
1707	Belgische witloofsoep met grijze garnalen	€ 7,75 / L
1708	Bospaddestoelen crème met Mechelse koekoek	€ 8,00 / L



Voorgerechten

koud

- | | | |
|------|---|-----------------|
| 1718 | Carpaccio van Belgisch witblauw rund
<i>met ruccola, parmezaanse krullen en pijnboompitten</i> | € 12,50 / pers. |
| 1719 | Parmaham
<i>met heerlijk zoetgerijpte cavaillon parels en garnituur</i> | € 10,50 / pers. |
| 1720 | Vitello tonatto
<i>de Italiaanse klassieker! Sappig gegaard kalfsvlees met tonijndressing</i> | € 13,50 / pers. |
| 1721 | Carpaccio van hert met zen garnituur | € 14,50 / pers. |
| 1722 | Carpaccio van tonijn | € 14,50 / pers. |
| 1713 | Carpaccio van Belgisch Wit blauw rund
<i>met rucola, parmezaanse krullen en frois gras</i> | € 16,50 / pers |



Voorgerechten

koud

- 1581 Kaaskroketten (eigen werk) € 8,00 / 4 st.
- 1582 Garnaalkroketten (eigen werk) € 16,00 / 4 st.
- 1725 Scampi diabolique (6 st.) € 12,50 / pers.
met een beetje puree en bladerdeegmaantje
- 1730 Bouche vol au vent met kippevulling € 5,90 / st.
- 1731 St Jacobschelp (rijkelijk gevuld) € 12,50 / st.
*mooie Sint Jakobvruchten in een lekker witte wijnsaus
gepresenteerd in een schelp*
- 1732 Videe van fazant € 8,50 / st.
*heerlijke vol au vent van fazantenfilet, bospaddestoelen
en fijne gehaktballetjes*



Deze schotestels zijn ovenklaar

1961 Gevulde kalkoen (+ 12 personen

€ 99,00 / st.

Specialiteit van het huis!

ontbeend en gevuld met kalkoenborst, kalfsdeeg, truffels en pistachenoten + 2 L jagersaus, voor U gebakken en gesneden

1962 Baby kalkoen (+ 7 personen)

€ 65,00 / st.

zelfde bereiding als hierboven met 1,5 L jagersaus

1960 Kalkoen in zijn geheel gebraden 3,5 kg
met 1,5 L jagersaus, (min 4 personen)

€ 55,00 / st.



Alle wild en gevogelte te verkrijgen!

Dit enkel op bestelling en aan dagprijs! Vraag ernaar en wij geven graag advies.

421 kwartels

2346 hertenkalffilet

2309 eendeborstfilet

429 struisvogels

2311 hertenragout

2308 hazenrug

424 parelhoenfilet

2353 hertenkoteletten

2301 haas

423 parelhoen

2340 hertenrug

2306 patrijs

2305 fazant haan

2341 hertenrak

2310 everzwijnragout

2300 fazant filet

2314 hertengoulash

Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

VLEES & WILD

- 1906 Hertekalf "Grand Veneur" € 25,00 / pers.
groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes
- 1907 Parelhoen filet € 20,00 / pers.
in een rode wijnsaus groentenboeket en kroketjes
- 1921 Prins orloff € 18,50 / pers.
varkensgebraad met kaas en hesp en archiducsaus, groentenboeket en kroketjes
- 1922 Zacht gebakken kalkoenfilet € 19,90 / pers.
met lekkere druifjessaus, groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes
- 1941 Hertenragout € 21,00 / pers.
gevuld appeltje met veenbessen, gebakken witloof en kroketjes
- 194 Kipperollade € 22,50 / pers.
gevuld met kippegehakt, bosschampionns, portosaus, groentenboeket en kroketjes

VIS

- 1941 Paling in het groen € 27,00 / pers.
met frisse kruiden (500 g) en duchesseaardappelen
- 1946 Paling in de room + duchesse - aardappelen € 27,00 / pers.
- 1947 Paling in tomatensaus + duchesse - aardappelen € 27,00 / pers.



Groenten & fruit

1751 Groenten boeket € 16,00 / 2 pers.
*witloof, spekboontjes, geglaceerde worteltjes,
tomaat en knolselder puree, gestoofde spruitjes*

1755 Gepocheerd appeltje met veenbessen € 2,50 / st.

Aardappelgerechten

1580 Aardappelkroketten, 20 st. € 9,00 / doos
1752 Aardappel gratin, 500 g € 8,00
1415 Pomme duchesse € 10,00 / 4 st.
1363 Gebakken krielaardappelen, 500 g € 5,00 / 500 g
1416 Koude aardappelsla, 500 g € 5,00 / 500 g

Sauzen

1694 Champignonsaus € 14,00 / L
1686 Jagersaus € 15,00 / L
1693 Peperroomsaus € 13,00 / L
1688 Wildsaus € 14,00 / L
1692 Druifjessaus € 14,00 / L
1996 Fine Champagne € 13,00 / L





Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

5050 Kerstmenu

€ 42,50 / pers.

Vanaf 2 personen

Vitello tonato

~

Pompoensoepsoep met krabsnippers

~

Parelhoenfilet met rode wijnsaus groetenboeket,
appeltje en kroketjes

~

Aardbei frambose mousse

5051 Eindejaarsmenu

€ 46,50 / pers.

Vanaf 2 personen

Carpaccio van Hert

~

Aspergeroomsoep

~

Kipperollade gevuld met kippegehakt bosschampignons
portosaus, gevuld appeltje en kroketjes

~

Eindejaars ijs (mili ijs)

Gezellig tafelen

GOURMET

- 2053 Gourmet party (400 g / pers.)** € 15,25 / pers.
*rundsaté, chipolat, kalkoenlapje, schnitzel,
hamburger, cordon bleu, lamskotelet, rundsteak met peper*
- 2073 Euro gourmet (400 g / pers.) (min 2 pers.)** € 16,50 / pers.
*Belgische tournedo, Portugese kalfskebab,
gemarineerde lamsfilet, Italiaanse kippereepjes,
Franse Boursin steak, Spaans kalflapje met Serranoham,
euro burgertje*
- 2060 Wildgourmet (min 4 pers.)** € 26,00 / pers.
*fazantenfilet, everzwijnfilet, hertekalffilet,
parelhoenfilet, reefilet eendeborstfilet, konijnkoteletje*
- 2072 kindergourmet** € 7,60 / pers.
Mini kipfilet, mini chipolata, mini saté, mini kalkoensnitzel

FONDUE

- 2051 Fondue party (350 g / pers.) (min 2 pers.)** € 14,50 € / pers.
*extra malse rundsblokjes, kalkoenfilet, heerlijk stukjes
kalf gemarineerd, mini blinde vinkjes en gemengde
gehaktballetjes*
- 2050 Koude groenten** € 6,25 / pers.
voor bij fondue, gourmet, tafelgrill:
*bloemkool broccoliesla, verse groenten sla,
komkommer, wortelsla, tomatensla, geraspte wortelen,
koude aardappelen*

SAUZEN

- 1924 Sausjes assortiment voor 4 personen** € 7,50 / ass.
fondue & gourmet
fondue cocktail, zigeuner, tartaar, curry
- 194 Sausjes assortiment koud en warm** € 9,50 / ass.
voor gourmet voor 4 personen
cocktail, zigeuner, tartaar, curry en archiduc saus

NIEUW!!!! VISGOURMET

€ 23,50 / pers.

2 scampi brochetjes, kabeljouwfilet, reuze gamba, zalmfilet, st-jacobsvrucht. Heerlijk gemarineerd met bijpassende zachte marinades

Kan aangevuld worden met ons groentenboeket en mini krieltjes

2070 Fondue : 4 personen ALL IN!

€ 73,50 / pakket

*Vlees: runds, varkens, kip, gemengde gehaktballetjes
Groenten: sla, gerapte wortelen, komkommer, tomaat, aardappelsla
Sausjes: cocktail, tartaar, curry, zigeunersaus (400 g)*

(enkel per 4 personen te verkrijgen en worden geen wijzigingen aan gebracht)

2071 Gourmet: 4 personen ALL IN

€ 84,00 / pakket

*Vlees: steak, chipolata, kalkoenlapje, snitzels, hamburger, mini saté, ei met spek,
Groenten: sla- geraspte wortelen, komkommer, tomaat, aardappelsla
Saus: cocktail, curry, tartaar, zigeunersaus (400 g)*

(enkel per 4 personen te verkrijgen en er worden geen wijzigingen aangebracht)

TEPPAN YAKI

2075 Teppan Yaki (min 4 personen)

€ 27,00 / pers.

met deze wonderbaarlijke Japanse bakplaat kookt u makkelijker dan ooit tevoeren. Vlees, vis, groenten of fruit, het kan allemaal op dezelfde plaat en is allemaal even lekker!

Vlees en vis:

reuze gamba, Japanse tonijsteak, bocconyaki, lamskroontje, kipsaté yaki tori, runderreepjes, kruidensteak, gerookte spekblokjes inclusief koude en warme sausjes en een warm groenten assortiment met gevulde tomaat, stronkje witloof, spekboontjes, wortelen en champignonschijfjes.



Koude schotels

2550 Kaasschotel als hoofdgerecht € 16,50 / pers.
(min. 4 personen)

*assortiment van mooie gerijpte kazen (300 g),
afgewerkt met keurfruit, notenmengeling,
vijgen en dadels*

Waarborg voor de buffet schotels is naargelang de grote,
€ 8,00 of € 10,00

2556 Kaasschotel als dessert € 9,90 / pers.
(min. 6 personen)

*assortiment van mooi gerijpte kazen (150 g)
afgewerkt met notenmengeling, vijgen en dadels
en keurfruit*

Koude visschotel:

per 4 personen € 25,00 / pers.	=	€ 100,00 / 4 pers.
per 2 personen € 25,00 / pers.	=	€ 50,00 / 2 pers.

*tomaat garnaal, perzik tonijn, gestoomde zalm,
hesperol asperge, gerookte heilbot, groentebuffet,
koude aardappelen, sausje cocktail en tartaar*



Vers vlees & wild

Hieronder vindt u enkele standaardbereidingen.
U kan evenwel volledig zelf uw gerecht samenstellen.
Wij zullen u bij uw keuze bijstaan.

Filet pur
Rosbief
Kalfsgebraad
Lamskroontjes
Varkenshaasjes
Varkensgebraad



Feestelijke afsluiters

Voor onze desserts werken wij samen met Mili hoevezuivel uit Lokeren. Heerlijk ijs rechtstreeks van de boerderij

5013 Kerstbuche € 23,00 / 4 pers.

*Buche overgoten met frambozen coulis, vanille ijs en aardbei ijs met merenguebodem.
per 4 personen te verkrijgen.*

5018 Kerstbuche Italiaans schuim € 23,00 / 4 pers.

*Vanille ijs op een merengue bodem afgewerkt met Italiaans schuim.
per 4 personen te verkrijgen.*

5035 Speciale ijstaart: Advokaat € 23,00 / 4 pers.

*Vanille ijs met een hart van advocaat op een bed van merenguekoek.
Per 4 personen te verkrijgen.*

5033 Kerstbuche Tropical € 23,00 / 4 pers.

*Buche met vanilleijs en mangosorbet met een hart van frambozencoulis op een krokante merengue bodem.
Per 4 personen te verkrijgen.*

5034 Snoepijstaart € 34,50 / 6 pers.

*Stratiatelle ijs op merengue bodem overgoten met een chocolade ganachijs ventjes.
Per 4 personen te verkrijgen.*



IJSVENTJES

5026 Kerstman: vanille ijs	€ 6,00 / st.
5027 Sneeuwman: chocolade ijs	€ 6,00 / st.
5028 Reetje: speculaas	€ 6,00 / st.
5029 luxe frisco	€ 3,50 / st.
5020 eenpersoonsijstaartje: <i>vanille chocolade met Italiaans schuim</i>	€ 5,50 / st.
5021 eenpersoonsijstaartje: <i>vanille ijs overgoten met zwarte chocolade ganashe</i>	€ 5,50 / st.
5022 een persoonstaartje ijs: <i>vanille framboos overgoten met frambozen couilli</i>	€ 5,50 / st.
5043 Dessert glaasje: Saint Honore	€ 7,00 / st.
5045 Dessert glaasje: noisette chocolade	€ 6,00 / st.
5046 Dessert glaasje: framboos aardbei	€ 6,00 / st.

Graag hadden wij tijdig uw bestelling!
1 week voor kerstavond en oudejaarsavond.
Bestellingen die geplaatst worden via mail of website vragen
wij een voorschot te komen betalen in de winkel.
Dan pas is de bestelling definitief.

*Wij wensen u alvast een
zalig kerstfeest en een voorspoedig
2026!*

Keurslager De La Ruelle





Keurslager *De La Ruelle*

Grote Markt 54

9060 Zelzate

Tel 09 345 54 56

Keurslager.delaruelle@skynet.be

www.keurslager.be/delaruelle

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 22 en 29 december:

open van 08u00 tot 18u00

Dinsdag 23 en 30 december:

gesloten

Woensdag 24 en 31 december:

open van 08u00 tot 12u00

ENKEL BESTELLINGEN AFHALEN

Donderdag 25 december en 1 januari :

gesloten

Vrijdag: 26 december en 2 januari:

open van 08u00 tot 18u00

Zaterdag 27 december en 3 januari:

open van 08u00 tot 17u00

Zondag 28 december en 4 januari:

open van 08u00 tot 12u00

Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.