

Lekkere feestideeën

Keurslager De la Ruelle



Start je feest in stijl



APERERO hapjes

Koude hapjes

- › 1770 : Tapas schotel (enkel per 4personen verkrijgbaar)
Oriëntaalse scampie, zongedroogde tomaatjes, olijven, fuet, Italiaanse ham, mortadella, apero salami, Italiaanse salami, parmesan blokjes, ansjovis, tapenades, koekjes, grillworst
€ 50,00 / 4 pers.
- › 1771: Glaasje steak tartaar met bijpassende garnituren
€ 3,10 / st.
- › 1772: Glaasje zalmtartaar met bijpassende garnituur
€ 3,10 / st.
- › 1773: Glaasje van handgepelde garniaaltjes en zen ganituur
€ 3,10 / st.
- › 1774 : Trio van 3 glaasjes: assortiment van zie hierboven
€ 9,30 / 3 st.

Warme hapjes

- › 1709: Assortiment van warme hapjes van de chef :
mini pizza, worstenbroodjes, mini videe met kip, kaashoortje, zakouskis enz. 15 stuks
€ 16,00 / doos
- › 1710: Mini apero kaasbolletjes 10 stuks (eigen werk)
€ 7,00 / doos
- › 1711: Mini apero garniaalbolletjes 10 stuks (eigen werk)
€ 12,00 / doos
- › 1712: Aperoboutjes met dipsaus van tartaar
€ 16,50 / kg

- › **1713: Nieuw!!!**
Combi assortiment : koude en warme hapjes 4 personen
Ovenklare hapjes: 15 stuks
Trio van koude glaasjes 2 setjes : 6 stuks
€ 34,60 / set 4 pers.

SOEPEN

- | | |
|--|------------|
| › 1703: Pompoensoep
verrijkt met krabsnippers en zongedroogde tomaatjes | € 7,50 / l |
| › 1704: Agnes sorel soep: kippencreme met champignons | € 7,50 / l |
| › 1705: Mechelse Aspergesoep | € 6,90 / l |
| › 1706: Tomaten roomsoep (tradioneel) | € 5,75 / l |
| › 1707: Belgische witloofsoep met grijze garnalen | € 7,50 / l |
| › 1708: Bospaddenstoelen crème met Mechelse koekoek | € 7,50 / l |



Geniet van een
heerlijk voorgerecht uit
ons koud assortiment



VOORGERECHTEN koud

- › 1718: Carpaccio van Belgisch witblauw rund met ruccola, parmezaanse krullen en pijnboompitten € 9,50 / pers.
- › 1719: Parmaham met heerlijk zoetgerijpte cavaillon parels en garnituur € 8,50 / pers.
- › 1720: Vitello tonatto :De Italiaanse klassieker!
Sappig gegaard kalfsvlees met tonijndressing € 9,50 / pers.
- › 1721 carpaccio van hert met zen garnituur € 12,50 / pers.
- › 1722: carpaccio van tonijn € 9,90 / pers.

VOORGERECHTEN warm

- › 1581: Kaaskroketten (eigen werk) € 1,75 / st.
- › 1582: Garnaalkroketten (eigen werk) € 4,50 / st.
- › 1725: Scampie diabolique (6 stuks)
met een beetje puree en bladerdeegmaantje € 10,90 / pers.
- › 1730: Bouche vol au vent met kippevulling € 5,00 / st.
- › 1731: St Jacobschelp (rijkelijk gevuld)
Mooie Sint Jakobvruchten in een lekker
Witte wijnsaus gepresenteerd in een schelp € 10,90 / st.
- › 1732: Videe van fazant : heerlijke vol au vent van fazantenfilet,
bospaddestoelen en fijne gehaktballetjes € 7,50 / st.

DEZE SCHOTEL ZIJN OVENKLAAR

- › 1961: **Gevulde kalkoen** (+/- 12 personen) € 95,00 / st.
Ontbeend en gevuld met kalkoenborst, kalfsdeeg, truffels en Pistachenoten + 2 l jagersaus, voor U gebakken en gesneden
- › 1962: **Baby kalkoen** (+/- 7 personen) € 57,00 / st.
Zelfde bereiding als hierboven met 1,5 l jagersaus
- › 1960: **Kalkoen in zijn geheel** gebraden 3,5 kg met 1,5 l jagersaus € 45,00 / st.
Specialiteit van het huis (min 4 personen)



ALLE WILD EN GEVOGELTE TE VERKRIJGEN

DIT ENKEL OP BESTELLING EN AAN DAGPRIJS
VRAAG ERNAAR EN WIJ GEVEN GRAAG ADVIES

- › 421: kwartels
- › 429: Struisvogels
- › 424: parelhoenfilet
- › 423: parelhoen
- › 2305: Fazant haan
- › 2300: fazantfilet
- › 2346: Hertenkalffilet
- › 2311: Hertenragout
- › 2340: Hertenrug
- › 2341: Hertenrak
- › 2353: Hertenkoteletten
- › 2314 Hertengoulash
- › 2309: Eendenborstfile
- › 2301 Haas
- › 2302: Hazenrug
- › 2306: Patrijs
- › 2310: Everzwijnragout





vanaf 2 personen
HOOFDGERECHTEN

Vlees en wild

- › 1906: Hertenkalf "Grand Veneur",
groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes € 22,50 / pers.
- › 1907: Parelhoen filet in een zachte champagnesaus,
groentenboeket en kroketjes € 17,50 / pers.
- › 1921: Prins orloff: varkensgebraad met kaas en hesp
en archiducsaus, groentenboeket en kroketjes € 16,50 / pers.
- › 1922: Zacht gebakken kalkoenfilet met lekkere
druifjessaus, groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes € 16,90 / pers.
- › 1943: Hertenragout, gevuld appeltje met veenbessen,
gebakken witloof en kroketjes € 18,90 / pers.

Vis

- › 1941: Paling in het groen met frisse kruiden (500 g)
en duchessee aardappelen € 22,90 / pers.

Laat je inspireren
door onze feestelijke
gerechten

BIJGERECHTEN

- › 1751: Groenten boeket: € 6,50 / pers.
 witloof, spekboontjes, geglaceerde worteltjes, tomaat,
 knolselder puree en gestoofde spruitjes
- › 1755: Gepocheerd appeltje met veenbessen € 2,20 / st.



AARDAPPELGERECHTEN

- › 1580: aardappelkroketten € 8,00 / doos
- › 1752: aardappel gratin € 9,90 / kg
- › 1415: pomme duchesse € 2,50 / st.
- › 1363: gebakken krielaardappelen € 9,50 / kg
- › 1416: Koude aardappelsla € 8,50 / kg



SAUZEN

- › 1694: champignonsaus € 12,00 / l
- › 1686: Jagersaus € 14,00 / l
- › 1693: peperroomsaus € 12,00 / l
- › 1688: wildsaus € 13,00 / l
- › 1692: druifjessaus € 13,00 / l
- › 1996: Fine Champagne € 12,00 / l

FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

20: Kerstmenu (min 2 personen)

€37,00 / pers.

- › Parmaham met zoetgerijpte cavalon parels
- › Belgisch witloofsoep met garnaltjes
- › Parelhoenfilet met zachte champagnesaus, winters groetenboeket en kroketjes
- › Ijs kerstbuche (mili ijs)

30: Eindejaarsmenu (min 2 personen)

€ 40,00 / pers.

- › Carpaccio van wit blauw rund met zen garnituur
- › Bospaddestoelen creme met Mechelse koekoek
- › Hertekalffilet "grand veneur" groetenboeket, gevuld appeltje en kroketjes
- › Eindejaars ijs (mili ijs)



Verras je gasten met een
gastronomisch menu

Sfeer en gezelligheid aan tafel

GEZELLIG TAFELN

GOURMET

- › 2053: **Gourmet party** (400g / pers.) € 13,50 / pers.
rundsaté, chipolat, kalkoenlapje, schnitzel, hamburger, cordon bleu, Lanskotele, rundsteak met peper
- › 2073: **Euro gourmet** (400g / pers) (min 2 personen) € 14,90 / pers.
Belgische tournedo, Portugese kalfskebab, gemrineerde lamsfilet, Italiaanse kippereepjes, Franse Boursin steak, Spaans kalflapje met Serrano Ham, euro burgertje
- › 2060: **Wildgourmet** (min 4 personen) € 23,80 / pers.
fazantenfilet, everzwijnfilet, hertekalffilet, parelhoenfilet, reefilet eendeborstfilet, konijnkoteletje
- › 2072: **Kindergourmet** € 6,75 / pers.
mini kipfilet, mini chipolata, mini saté, mini kalkoensnitzel

FONDUE

- › 2051: **Fondue party** (350g pp) (min 2 per) € 12,00 / pers.
extra malse rundsblokjes, kalkoenfilet, heerlijk stukjes kalf gemarineerd
mini blinde vinkjes en gemengde gehaktballetjes
- › 2050: **Koude groenten voor bij fondue, gourmet, tafelgrill:** € 5,25 / pers.
bloemkool broccoliesla, verse groenten sla, komkommer, wortelsla, tomatensla, geraspte wortelen, koude aardappelen

SAUZEN:

- › 1924: **Sausjes assortiment voor 4 personen fondue** € 6,00 / ass.
cocktail, zigeuner, tartaar, curry
- › 1942: **Sausjes assortiment koud en warm voor gourmet** € 8,00 / ass.
voor 4 personen
cocktail, zigeuner, tartaar, curry en archiduc saus

FONDUE : 4 PERSONEN ALL IN !

- › 2070: € 65,00 / pakket
Vlees: runds-varkens-kip- gemengde gehaktballetjes
Groenten: sla- geraspte wortelen – komkommer -tomaat -aardappelsla
Sausjes: cocktail, tartaar, curry, zigeunersaus (400 g)

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



GOURMET: 4 PERSONEN ALL IN

› 2071:

€ 70,00 / 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)**

€ 23,20 / pers.

Met deze wonderbaarlijke Japanse bakplaat kookt u makkelijker dan ooit tevooren.

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

2550: KAASSCHOTEL ALS HOOFDGERECHT

(min. 4 personen)

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

€ 15,50 / pers.

Borg buffet schotels naargelang de grote : € 8,00 of € 10,00

2556: KAASSCHOTEL ALS DESSERT

(min. 6 personen)

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

€ 8,90 / pers.





VERS VLEES EN WILD

Alle soorten vers vlees en wild te verkrijgen, wildprijzen bekend bij bestelling.

- › Filet pur
- › Rosbief
- › Kalfsgebraad
- › Lamskroontjes
- › Varkenshaasjes
- › Varkensgebraad

DESSERTS

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

- › 5013: Kerstbuche: Buche overgoten met frambozen coulis, vanille ijs en aardbei ijs met merenguebodem per 4 personen te verkrijgen € 22,00 /4 pers.
- › 5018: Kerstbuche Italiaans schuim: vanille ijs op een merengue bodem afgewerkt Met Italiaans schuim per 4 personen te verkrijgen € 20,50 /4 pers.
- › 5035: Speciale ijstaart : Advokaat vanille ijs met een hart van advocaat op een bed van merenguekoek per 4 personen te verkrijgen € 22,00/4 pers.
- › 5033: Kerstbuche Tropical: buche met vanilleijs en mangosorbet met een hart van frambozen coulis op een krokante merengue bodem per 4 personen te verkrijgen € 22,00 /4 pers.
- › 5034: Snoepijstaart: stratiatelle ijs op merengue bodem overgoten met een chocolade ganach € 33,00 /6 pers.
- › Ijs ventjes:
- › 5026: Kerstman : vanille ijs € 5,50 / st.
- › 5027: Sneeuwman : chocolade ijs € 5,50 / st.
- › 5028: Reetje: speculaas € 5,50 / st.
- › 5029: Luxe frisco € 3,50 / st.
- › 5020: Een persoonsijstaartje: vanille chocolade met Italiaans schuim € 5,00 / st.
- › 5021: Een persoonsijstaartje: vanille ijs overgoten met zwarte chocolade ganache € 5,00 / st.
- › 5022: Een persoonstaartje ijs: vanille framboos overgoten met frambozen couilli € 5,50 / st.



KEURSLAGER DE LA RUELLE

Grote Markt 54

9060 Zelzate

Tel 09 345 54 56

Keurslager.delaruelle@skynet.be

www.keurslager.be/delaruelle

SPECIALE OPENINGSUREN, INSTRUCTIES OPHALING, ...

Maandag : 18 december: open van 08:00 tot 18:00 uur

Dinsdag : 19 en 26 december : gesloten

Woensdag : 20 en 27 december: open van 08:00 tot 18:00 uur

Donderdag : 21 en 28 december : open van 08:00 uur tot 18:00 uur

Vrijdag: 22 en 29 december: open van 08:00 tot 18:00 uur

Zaterdag : 23 en 30 december : 08:00 uur tot 17:00 uur

Zondag : 24 en 31 december : winkel gesloten enkel bestellingen
ophalen tussen 09:00 en 12:00 uur

Maandag 25 december en 1 januari: gesloten

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 bestelling definitief.

Marc, Kitty en hun ganse team wensen jullie een voorspoedig 2024 toe!

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.

