Feesten in stijl

De La Ruelle



KEURSLAGER



Start je feest in stijl

APERO koud

1770	Tapasschotel (enkel per 4 personen verkrijgbaar): oosterse scampi, zongedroogde tomaatjes, olijven, fuet, Italiaanse ham, mortadella, aperosal®ami, Italiaanse salami, Parmezaanblokjes, ansjovis, tapenades, koekjes & grillworst	€ 60,00 / 4 pers.
1771	Glaasje steak tartaar met bijpassende garnituren	€ 4,00 / st.
1772	Glaasje zalmtartaar met bijpassende garnituur	€ 4,00 / st.
1773	Glaasje pokébowl met kingkrab, avocado en mango	€ 4,00 / st.
1774	Trio van 3 glaasjes: steak tartaar, zalmtartaar & pokébowl	€ 12,00 / 3 st.

APERO warm

1709	Assortiment warme hapjes van de chef (15 st.): minipizza, worstenbroodjes, minividee met kip, kaashoorntje, zakouski's enz.	€ 18,00 / doos
1710	Mini-aperokaasbolletjes (10 st., eigen werk)	€ 7,00 / doos
1711	Mini-aperogarnaalbolletjes (10 st., eigen werk)	€ 15,00 / doos
1712	Aperoboutjes met tartaardipsaus	€ 16,50 / kg

5053	**NIEUW! Combiassortiment koude en warme hapjes voor 4 personen:** 15 ovenklare hapjes & 2 setjes van 3 koude glaasjes (6 st.)	**€ 42,00 / 4 pers.**

SOEPEN

1703	Pompoensoep met krabsnippers en zongedroogde tomaatjes	€ 7,75 / l
1704	Agnès Sorelsoep: kippencrème met champignons	€ 7,75 / l
1705	Mechelse aspergesoep	€ 7,75 / l
1706	Traditionele tomatenroomsoep	€ 6,75 / l
1707	Belgische witloofsoep met grijze garnalen	€ 7,75 / l
1708	Bospaddenstoelencrème met Mechelse koekoek	€ 8,00 / l





VOORGERECHTEN *koud*

1718	Carpaccio van Belgisch witblauw rund met rucola, Parmezaanse krullen en pijnboompitten	€ 12,50 / pers.
1719	Parmaham met heerlijk zoetgerijpte cavaillonparels en garnituur	€ 10,50 / pers.
1720	Vitello tonnato: sappig gegaard kalfsvlees met tonijndressing	€ 13,50 / pers.
1721	Carpaccio van hert met bijpassende garnituur	€ 15,50 / pers.
1722	Carpaccio van tonijn	€ 15,50 / pers.
1713	Carpaccio van Belgisch witblauw rund met rucola, Parmezaanse krullen en foie gras	€ 17,50 / pers.

VOORGERECHTEN *warm*

1581	Kaaskroketten (eigen werk)	€ 8,00 / 4 st.
1582	Garnaalkroketten (eigen werk)	€ 16,00 / 4 st.
1725	**NIEUW! Visschelp met gebakken scampi in romige tomatensaus**	**€ 9,90 / st.**
1730	Vol-au-ventpasteitje met kippenvulling	€ 5,90 / st.
1731	Rijkelijk gevulde sint-jakobsschelp met sint-jakobsvruchten in een lekkere wittewijnsaus	€ 13,50 / st.
1732	Videe van fazant: vol-au-vent van fazantenfilet, bospaddenstoelen en fijne gehaktballetjes	€ 8,50 / st.

OVENKLARE KALKOEN

1961	**Gevulde kalkoen (± 12 personen): specialiteit van het huis!** Ontbeend en gevuld met kalkoenborst, kalfsdeeg, truffels en pistachenoten, met 2 l jagersaus. Voor je gebakken en gesneden	€ 99,00 / st.
1962	Babykalkoen (± 7 personen): dezelfde bereiding als de gevulde kalkoen, met 1,5 l jagersaus. Voor je gebakken en gesneden	€ 65,00 / st.
1960	In zijn geheel gebraden kalkoen (3,5 kg, min. 4 personen), met 1,5 l jagersaus	€ 55,00 / st.

ALLE WILD & GEVOGELTE TE VERKRIJGEN !

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

421 Kwartels
2346 Hertenkalffilet
2309 Eendenborstfilet
429 Struisvogels
2311 Hertenragout
2308 Hazenrug
424 Parelhoenfilet
2353 Hertenkoteletten
2301 Haas
423 Parelhoen
2340 Hertenrug
2306 Patrijs
2305 Fazantenhaan
2341 Hertenrack
2310 Everzwijnragout
2300 Fazantenfilet
2314 Hertengoulash





HOOFDGERECHTEN vanaf 2 pers.

Vlees

1906	Hertenkalf Grand Veneur met groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes	€ 27,00 / pers.
1907	Parelhoenfilet in rodewijnsaus met groentenboeket en kroketjes	€ 20,00 / pers.
1921	Prins Orloff: varkensgebraad met kaas, hesp en archiducsaus, groentenboeket en kroketjes	€ 18,50 / pers.
1922	Zacht gebakken kalkoenfilet met druivensaus, groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes	€ 19,90 / pers.
1941	Hertenragout met gevuld appeltje met veenbessen, groentenboeket en kroketjes	€ 23,00 / pers.
194	Tong in madeirasaus met groentenboeket en kroketjes	€ 19,90 / pers.

Vis

1941	Paling in het groen met frisse kruiden (500 g) en pommes duchesse	€ 27,00 / pers.
1946	Paling in de room met pommes duchesse	€ 27,00 / pers.

BIJGERECHTEN

Groenten & fruit

1751	Groentenboeket: witloof, spekboontjes, geglaceerde worteltjes, tomaat, knolselderpuree en gestoofde spruitjes	€ 16,00 / 2 pers.
1755	Gepocheerd appeltje met veenbessen	€ 2,50 / st.

Aardappelgerechten

1580	Aardappelkroketten (20 st.)	€ 9,00 / doos
1752	Aardappelgratin (500 g)	€ 8,00
1415	Pommes 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	€ 15,00 / l
1686	Jagersaus	€ 15,00 / l
1693	Peperroomsaus	€ 15,00 / l
1688	Wildsaus met chocolade	€ 15,00 / l
1692	Druivensaus	€ 14,00 / l
1996	Fine champagnesaus	€ 14,00 / l



FEESTMENU'S vanaf 2 pers.

5050 Kerstmenu

€ 39,00 / pers.

Carpaccio van wit blauw rundsvlees
met rucola, parmezaanse schilfers en balsamico

~

Agnes sorelsoep

~

Kalkoenfilet met druifjessaus,
groetenboeket en kroketjes

~

Vanille chocoladeijs afgewerkt met Italiaans schuim (mili ijs)

5051 Eindejaarsmenu

€ 42,00 / pers.

Visschelp met scampi
in romige tometensaus

~

Belgische witloofsoep met garnaaltjes

~

Prins orlof,
groetenboeket en kroketjes

~

Eindejaars ijs (mili ijs) vanille en passievruchten
overgoten met tropische coulis

KEURSLAGER

! NIEUW !

5055 Degustatie plateau ~ Sharing

€ 80,00 / 2 pers.
Alles zit in verschillende sierpotjes per 2 personen waarvoor borg wordt aangerekend.

Scampi maison met linguine

~

Kabeljauw met witte wijnsaus en gestoomde prei

~

Zalm met garnaaltjessaus

~

Stoofpotje van hertekalf en champignons
Puree - kroketten - gebakken krieltjes

KEURSLAGER



GEZELLIG TAFELEN

Gourmet

2053	Gourmetparty (400 g / pers.): rundsaté, chipolata, kalkoenlapje, schnitzel, hamburger, cordon bleu, lamskotelet en rundsteak met peper	€ 15,90 / pers.
2073	Eurogourmet (400 g / pers., min. 2 pers.)	€ 16,90 / pers.
2060	Wildgourmet (min. 4 pers.)	€ 27,50 / pers.
2072	Kindergourmet	€ 7,60 / pers.

2071	Gourmet all-in voor 4 personen *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)*	€ 86,00 / pakket

	NIEUW ! Visgourmet: 2 scampibrochettes, kabeljauwfilet, reuzengamba, zalmfilet, sint-jakobsvrucht en een stukje tonijn, heerlijk gemarineerd met bijpassende zachte marinades	€ 27,50 / pers.

Teppanyaki

2075	Teppanyaki (min. 4 pers.)	€ 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 yakitori, runderreepjes, kruidensteak, gerookte spekblokjes inclusief koude en warme sausjes en een warm groenten assortiment met gevulde tomaat, stronkje witloof, spekboontjes, wortelen en champignonschijfjes.

Fondue

2051	Fondueparty (350 g / pers., min. 2 pers.)	€ 14,90 / pers.

2070	Fondue all-in voor 4 personen *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)*	€ 75,00 / pakket

Bijgerechten

2050	Koude groenten	€ 6,75 / pers.
1924	Assortiment sausjes voor 4 personen	€ 7,50 / ass.
194	Assortiment koude en warme sausjes voor gourmet voor 4 personen	€ 9,50 / ass.





VLEES EN 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

KOUDE SCHOTELS

2550	Kaasschotel als hoofdgerecht (min. 4 pers.): assortiment mooi gerijpte kazen (300 g), afgewerkt met keurfruit, notenmengeling, vijgen en dadels	€ 16,50 / pers.
2556	Kaasschotel als dessert (min. 6 pers.): assortiment mooi gerijpte kazen (150 g), afgewerkt met keurfruit, notenmengeling, vijgen en dadels	€ 9,90 / pers.
	Koude visschotel voor 4 personen: tomaat-garnaal, perzik met tonijn, gestoomde zalm, hesprolletje met asperge, gerookte heilbot, groentebuffet, koude aardappelen, cocktail- en tartaarsaus	€ 100,00 / 4 pers.
	Koude visschotel voor 2 personen: tomaat-garnaal, perzik met tonijn, gestoomde zalm, hesprolletje met asperge, gerookte heilbot, groentebuffet, koude aardappelen, cocktail- en tartaarsaus	€ 50,00 / 2 pers.



FEESTELIJKE AFSLUITERS

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

5013	Kerstbûche met vanille-ijs en aardbei op een krokante meringuebodem	€ 25,00 / 4 pers.
5018	Kerstbûche met vanille-ijs, Italiaans schuim en een meringuebodem	€ 25,00 / 4 pers.
5035	Speciale ijstaart met vanille-ijs, advocaat en een krokante meringuebodem, afgewerkt met Italiaans schuim	€ 25,00 / 4 pers.
5033	Kerstbûche Tropical: vanille-ijs en passievruchtenijs op een krokante meringuebodem, overgoten met tropische coulis	€ 25,00 / 4 pers.
5034	Snoepijstaart met stracciatella-ijs op een meringuebodem, overgoten met chocoladeganache	€ 36,00 / 6 pers.

IJSVENTJES

5026	Kerstman: vanille-ijs	€ 6,50 / st.
5027	Zwarte pinguïn: chocolade-ijs	€ 6,50 / st.
5028	Groen kerstelfje: vanille-speculoosijs	€ 6,50 / st.
5023	Witte ijsbeer: stracciatella-ijs	€ 6,50 / st.
5029	Luxefrisco	€ 3,90 / st.
5020	Eenpersoonsijstaartje met vanille en chocolade, afgewerkt met Italiaans schuim	€ 5,90 / st.
5021	Eenpersoonsijstaartje met vanille-ijs, overgoten met pure chocoladeganache	€ 5,90 / st.
5022	Eenpersoonsijstaartje met vanille en framboos, overgoten met frambozencoulis	€ 5,90 / st.
5023	Eenpersoonsijstaartje met vanille- en passievruchtenijs, overgoten met tropische coulis	€ 5,90 / st.
5024	NIEUW! Doosje ijspralines (7 st.)	€ 12,00 / doos
5043	Dessertglaasje Saint-Honoré	€ 7,00 / st.
5045	Dessertglaasje noisette-chocolade	€ 6,00 / st.
5046	Dessertglaasje framboos-aardbei	€ 6,00 / st.

PRAKTISCHE INFORMATIE

Graag hadden wij tijdig uw bestelling!

voor kerstavond ten laatste 17 december
voor oudejaarsavond ten laatste 24 december

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 jullie een smakelijk, gezond en liefdevol 2027!



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

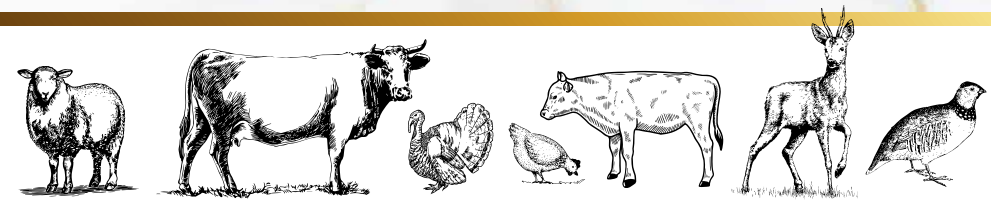
OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Maandag 21 & 28 december	08:00u - 18:00u
Dinsdag 22 & 29 december	Gesloten
Woensdag 23 & 30 december	08:00u - 18:00u
Donderdag 24 & 31 december	08:00u - 13:00u *enkel bestellingen afhalen*
Vrijdag 25 december & 1 januari	Gesloten
Zaterdag 26 december & 2 januari	08:00u - 17:00u
Zondag 27 december & 3 januari	08:00u - 12:00u

NORMALE OPENINGSUREN

Maandag	08u00 - 18u00
Dinsdag	Gesloten
Woensdag	08u00 - 18u00
Donderdag	08u00 - 18u00
Vrijdag	08u00 - 18u00
Zaterdag	08u00 - 17u00
Zondag	08u00 - 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.



KEURSLAGER

