

Feestfolder



Keurslager De la Ruelle



Start je feest in stijl

APEROHAPJES koud

- | | | |
|--------|---|-------------------|
| › 1770 | Tapas schotel (enkel per 4 personen verkrijgbaar)
Oriëntaalse scampi, zongedroogde tomaatjes,
olijven, pasta pesto rosso, Italiaanse ham, mortadella,
apero, Italiaanse salami, parmesan blokjes, ansjovis | € 42,00 / 4 pers. |
| › 1771 | Glaasje steak tartaar met bijpassende garnituren | € 3,10 / st. |
| › 1772 | Glaasje breidelhammousse met krokantje van ganda
en een chutney van witte ui | € 3,10 / st. |
| › 1773 | Glaasje van forelmousse met sjalot en lompvisjes | € 3,10 / st. |
| › 1774 | Trio van 3 glaasjes: assortiment van hierboven | € 9,30 / 3 st. |

APEROHAPJES warm

- | | | |
|--------|---|----------------|
| › 1709 | Assortiment van warme hapjes van de chef
mini pizza, worstenbroodjes, mini videe met kip,
kaashoorntje, zakouskis enz. (15 stuks) | € 16,00 / doos |
| › 1710 | Mini apero kaasbolletjes (10 stuks) (eigen werk) | € 7,00 / doos |
| › 1711 | Mini apero garnaalbolletjes (10 stuks) (eigen werk) | € 9,00 / 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 personen |
|--------|---|--------------------------|

SOEPEN

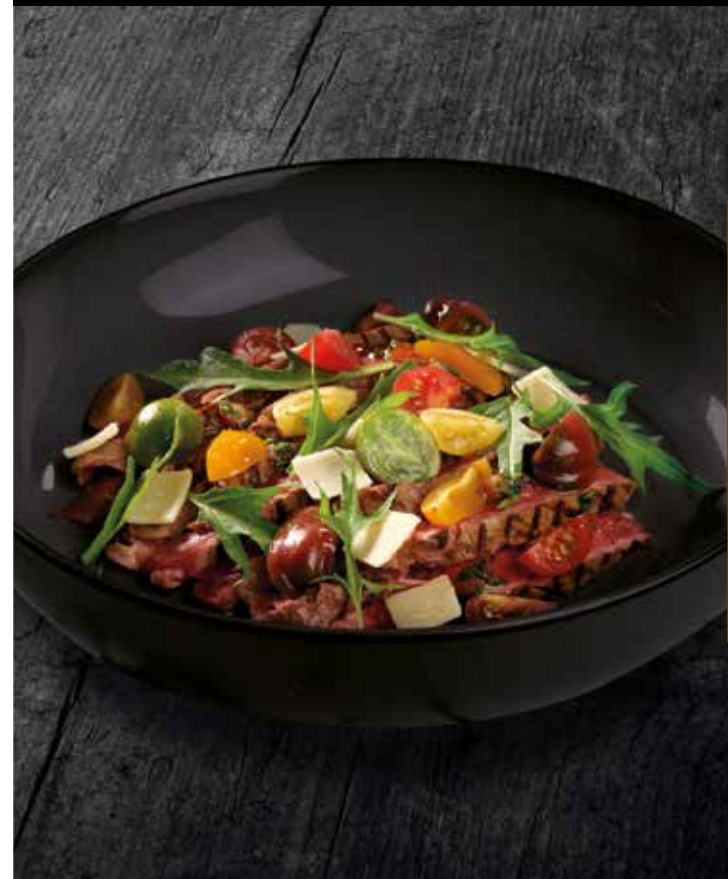
- | | | |
|--------|---|------------|
| › 1703 | Pompoensoep verrijkt met krabsnippers en zongedroogde tomaatjes | € 6,50 / l |
| › 1704 | Agnes sorel soep: kippecreme met champignons | € 6,50 / l |
| › 1705 | Mechelse Aspergesoep | € 6,50 / l |
| › 1706 | Tomatenroomsoep (traditioneel) | € 4,90 / l |
| › 1707 | Belgische witloofsoep met grijze garnalen | € 6,90 / l |
| › 1708 | Bospaddestoelen crème met krokante spekjes | € 6,50 / l |

VOORGERECHTEN koud

- › 1718 Carpaccio van Belgisch witblauw rund met rucola, parmezaanse krullen en pijnboompitten € 8,50 / pers.
- › 1719 Parmaham met heerlijk zoetgerijpte cavaillon € 7,90 / pers.
- › 1720 Vitello tonnato De Italiaanse klassieker! Sappig gegaard kalfsvlees met tonijndressing € 8,90 / pers.
- › 1722 Rijkelijk gevulde garnaalcocktail op een bedje van slasnippers met een vleugje cocktailsaus en eitje. Dit in een mooi glas gebracht. € 9,90 / pers.



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



Of laat je verleiden door een lekker warm voorgerecht

VOORGERECHTEN warm

- › 1581 Kaaskroketten (eigen werk) € 1,75 / st.
- › 1582 Garnaalkroketten (eigen werk) € 3,60 / st.
- › 1725 Scampi diabolique (6 stuks) met een beetje puree en bladerdeegmaantje € 9,90 / pers.
- › 1730 Bouche vol-au-vent met kippevulling € 3,90 / st.
- › 1731 St Jacobschelp (rijkelijk gevuld) mooie Sint Jakobvruchten in een lekkere witte wijnsaus gepresenteerd in een schelp € 9,90 / st.
- › 1732 Videe van fazant heerlijke vol-au-vent van fazantenfilet, bospaddestoelen en fijne gehaktballetjes € 6,90 / st.

vanaf 2 personen

HOOFDGERECHTEN

Vlees en wild

- › 1906 Hertekalf “Grand Veneur”, groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes
- € 21,50 / pers.
- › 1907 Parelhoenfilet in een zachte champagnesaus, groetenboeket 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 duchesse aardappelen
- € 22,00 / pers.

NIEUW

- › 1756 Plateau Fruit De Mer (min. 2 personen)
- half kreeftje, king krab, krabbepoten, wulken, scharen, krekels, ongepelde garnalen, 2 oesters
- € 42,00 / pers.

GROENTEN- EN FRUITGARNITUUR

- › 1751 Groentenboeket
- witloof, spekboontjes, geglaceerde worteltjes, tomaat en knolselderpuree, gestoofde spruitjes
- € 5,90 / pers.
- › 1755 Gepocheerd appeltje met veenbessen
- € 2,00 / st.

Laat je inspireren
door onze feestelijke
gerechten



AARDAPPELGARNITUUR

- › 1580 Aardappelkroketten
- € 8,00 / 20 st.
- › 1752 Aardappelgratin
- € 9,50/ kg
- › 1415 Pomme duchesse
- € 2,00 / st.
- › 1363 Gebakken krielaardappelen
- € 10,50 / kg
- › 1416 Koude aardappelsla
- € 8,50 / kg

SAUZEN

- › 1694 Champignonsaus
- € 11,00 / l
- › 1686 Jagersaus
- € 12,00 / l
- › 1693 Pepperroomsaus
- € 11,00 / l
- › 1688 Wildsaus
- € 12,00 / l
- › 1692 Druifjessaus
- € 11,00 / l
- › 1996 Fine Champagne
- € 11,00 / l



DEZE SCHOTELS ZIJN OVENKLAAR

- › 1961

Gevulde kalkoen (± 12 personen)

Ontbeend en gevuld met kalkoenborst, kalfsdeeg, truffels en pistachenoten
+ 2 l jagersaus, voor U gebakken en gesneden

€ 95,00 / st.
- › 1962

Baby kalkoen (± 7 personen)

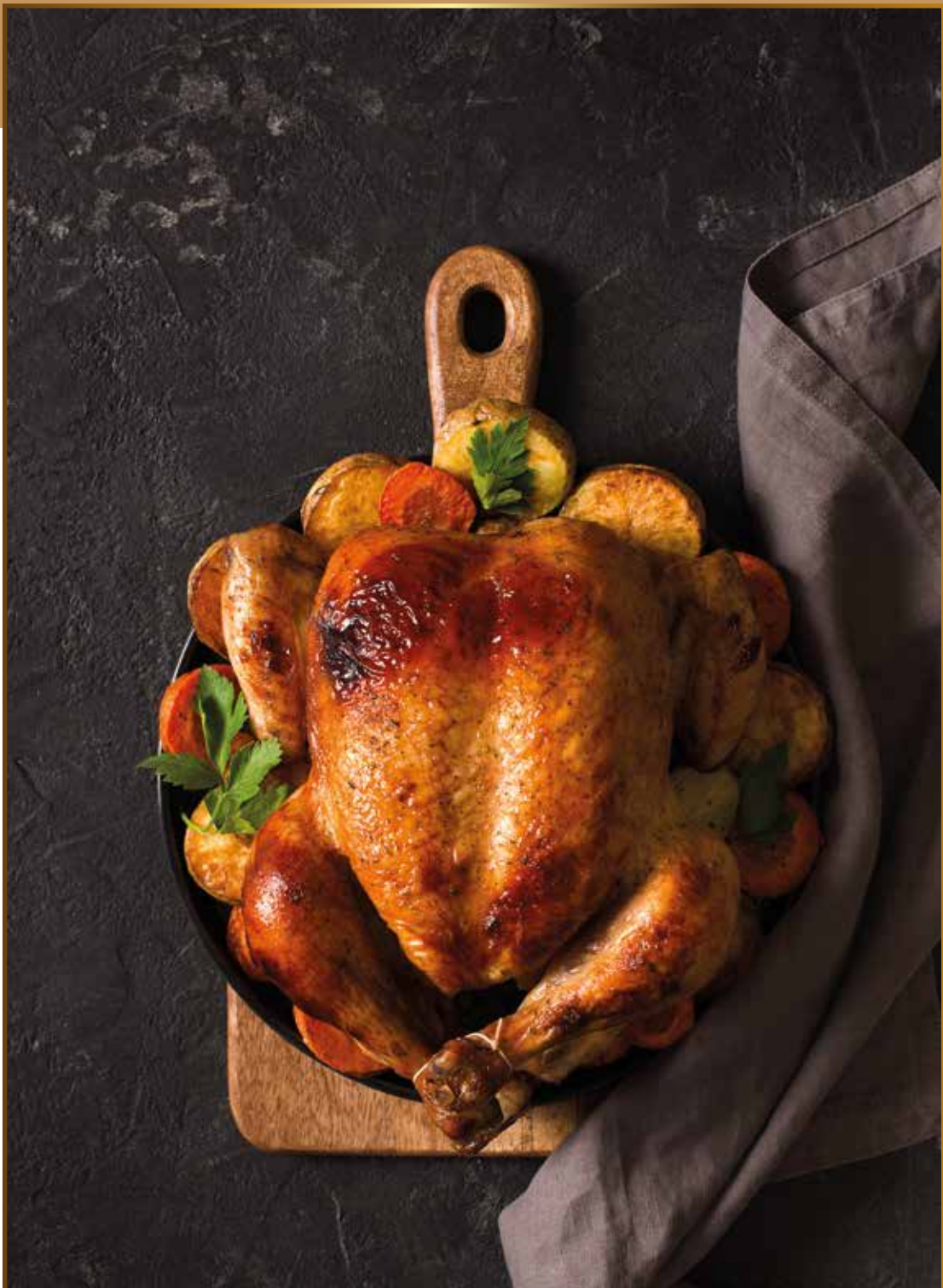
Zelfde bereiding als hierboven met 1,5 l jagersaus

€ 57,00 / st.
- › 1960

Kalkoen in zijn geheel gebraden (min. 4 personen) SPECIALITEIT VAN HET HUIS

3,5 kg met 1,5 l jagersaus

€ 45,00 / st.



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 fazant filet
- › 2346 hertenkalffilet
- › 2311 hertenragout
- › 2340 hertenrug
- › 2341 hertenrack
- › 2353 hertenkoteletten
- › 2314 hertengoulash
- › 2309 eendeborstfilet
- › 2301 haas
- › 2302 hazenrug
- › 2306 patrijs
- › 2310 everzwijnragout

FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

20 **Kerstmenu** (min. 2 personen)

€ 37,00 / pers.

- › St. Jacobschelp (eigen werk)
- › Bospaddestoelen crème met gebakken spekjes
- › Zacht gebakken kalkoen met druifjessaus, groentenboeket en kroketjes (5 stuks)
- › Ijs Kerstbuche (milli ijs)

30 **Eindejaarsmenu** (min. 2 personen)

€ 39,00 / pers.

- › Scampi diabolique
- › Agnes sorelsoep
- › Hertekalfilet groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes
- › Eindejaars-ijs (mili ijs)



Verras je gasten met een
gastronomisch menu



GEZELLIG TAFELN

Gourmet

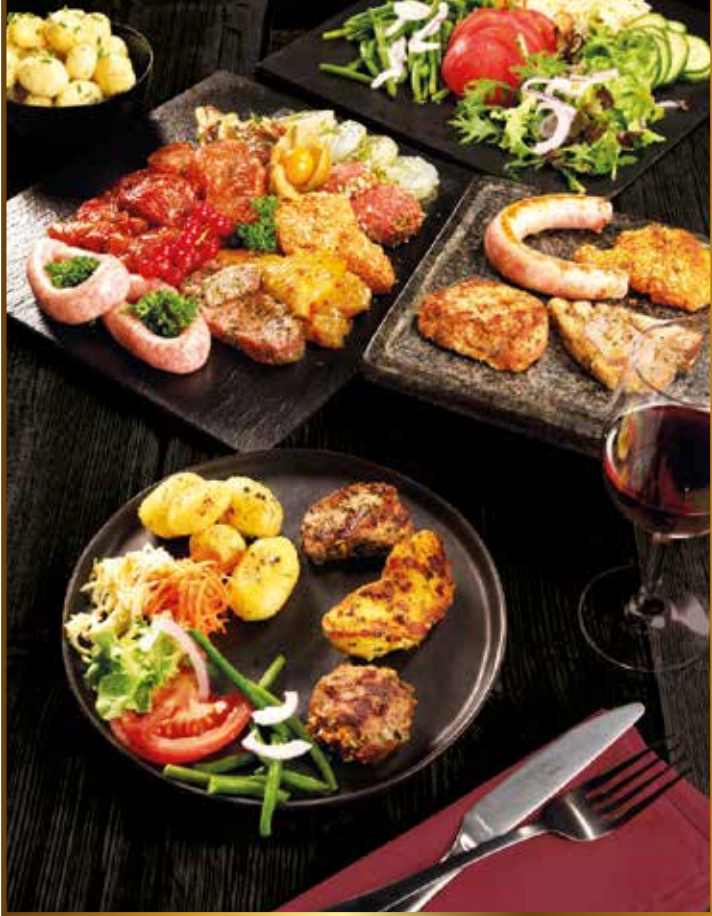
- › 2053 **Gourmet party (400 g / pers.)** € 13,50 / pers.
rundsaté, chipolata, kalkoenlapje, schnitzel, hamburger, cordon bleu, lamskotelet, rundsteak met peper
- › 2073 **Euro gourmet (400 g / pers.) (min. 2 personen)** € 14,90 / pers.
Belgische tournedos, Protugese kalfskebab, gemarineerde lamsfilet, 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 kalkoenschnitzel

Fondue

- › 2051 **Fondue party (350 g / pers.) (min. 2 pers.)** € 12,00 / pers.
extra malse rundsblokjes, kalkoenfilet, heerlijke stukjes kalf gemarineerd, mini blinde vinkjes en gemengde gehaktballetjes
- › 2050 **Koude groenten voor bij fondue, gourmet, tafelgrill** € 5,50 / pers.
bloemkool, broccolisla, verse groenten, sla, komkommer, wortelsla, tomatensla, geraspte wortelen, koude aardappelen

Sauzen

- › 1924 **Sausjes-assortiment voor 4 personen fondue** € 5,50/ ass.
cocktail, zigeuner, tartaar, curry
- › 1942 **Sausjes-assortiment koud en warm voor gourmet voor 4 personen** € 7,50 / ass.
cocktail, zigeuner, tartaar, curry en archiduc saus



Fondue 4 personen ALL IN

€ 60,00 / pakket

- › 2070
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 – er worden geen wijzigingen aangebracht)

Gourmet 4 personen ALL-IN

€ 65,00 / pakket

- › 2071
Vlees: steak, chipolata, kalkoenlapje, schnitzels, 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 - 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 tevoren. Vlees, vis, groenten of fruit, het kan allemaal op dezelfde plaat en is allemaal even lekker!
Vlees en vis:
reuze gamba, Japanse tonijnsteak, bocconyaki, lamskroontje, kipsaté yaki tori, runderreepjes, kruidensteak, gerookte spekblokjes inclusief koude en warme sausjes en een warm groentenassortiment met gevulde tomaat, stronkje witloof, spekboontjes, wortelen en champignonschijfjes
- › 2073 **huur tafelgrill klein** € 7,50 / st.
- › 2078 **huur tafelgrill groot** € 10,00 / st.
- › 45 **waarborg tafelgrill** € 20,00 / st.

VERS VLEES EN WILD

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

- › Kroketten (6 stuks/pers.) of puree inbegrepen.
Filet pur
Rosbief
Kalfsgebraad
Lamskroontjes
Varkenshaasjes
Varkensgebraad



KAASPLANK

Maak het jezelf gemakkelijk

- › 2550 Kaasschotel als hoofdgerecht (min. 4 personen) € 14,90 / pers.
Assortiment van mooie gerijpte kazen (300g), afgewerkt met keurfruit, notenmengeling, vijgen en dadels
- Borg buffet schotels naargelang de grootte 8 of 10 €
- › 2556 Kaasschotel als dessert (min. 6 personen) € 8,90 / pers.
Assortiment van mooi gerijpte kazen (150 g) afgewerkt met notenmengeling, vijgen en dadels en keurfruit



DESSERTS

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

- › 5013 Kerstbuche € 19,60 / 4 pers.
buche overgoten met frambozencoulis, vanille-ijs en aardbei-ijs met merenguebodem per 4 personen te verkrijgen
- › 5018 Kerstbuche Italiaans schuim € 19,60 / 4 pers.
vanille-ijs op een merengue bodem afgewerkt met Italiaans schuim per 4 personen te verkrijgen
- › 5035 Speciale ijstaart € 19,60 / 4 pers.
advokaat vanille-ijs met een hart van advocaat op een bed van merenguekoek per 4 personen te verkrijgen
- › 5033 Kerstbuche Tropical € 19,60 / 4 pers.
buche met vanille-ijs en mangosorbet met een hart van frambozencoulis op een krokante merengue bodem. per 4 personen te verkrijgen

IJsventjes

- › 5026 Kerstman vanille ijs € 4,70 / st.
- › 5027 Sneeuwman chocolade ijs € 4,70 / st.
- › 5028 Reetje speculaas € 4,70 / st.
- › 5029 Luxe frisco € 2,50 / st.
- › 5020 Kerstgebak crème fraise € 3,90 / st.
- › 5021 Eindejaarsgebak crème au beure € 3,90 / st.



Feestelijke
afsluiters

Marc, Kitty en hun ganse team

wensen jullie een voorspoedig 2023 toe!

KEURSLAGER DE LA RUELE

Grote Markt 54

9060 Zelzate

Tel 09 345 54 56 - Fax 09 342 91 24

Keurslager.delaruelle@skynet.be

Openingsuren feestdagen

Maandag 19 en 26 december

open van 8 uur tot 18 uur

Dinsdag 20 en 27 december

gesloten

Woensdag 21 en 28 december

open van 8 uur tot 18 uur

Donderdag 22 en 29 december

open van 8 uur tot 18 uur

Vrijdag 23 en 30 december

open van 8 uur tot 18 uur

Zaterdag 24 en 31 december

open van 8 uur tot 14 uur

Zondag 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**.

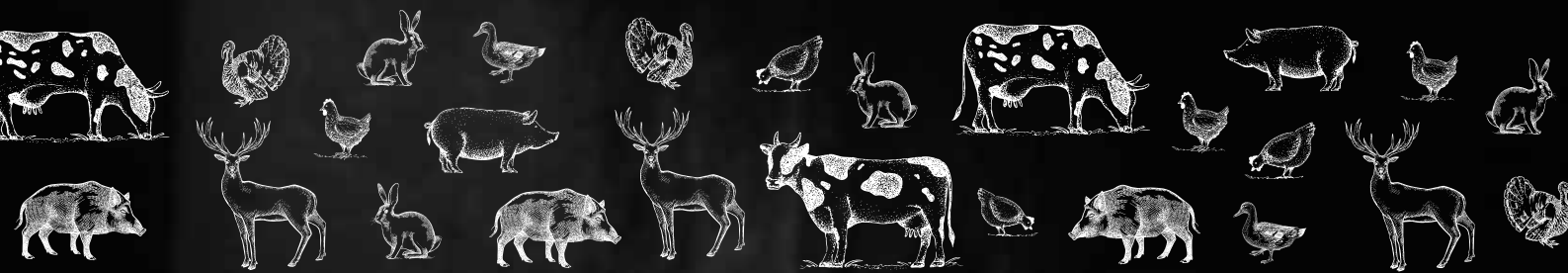
Dan pas is de bestelling definitief.

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.



www.keurslager.be/delaruelle