KEURSLAGER

- Feestfolder 2019 -



KEURSLAGER

KURT JORIS

DE SMAAK VAN AMBACHT

Keurslager Kurt Joris
Dorpstraat 6, 9150 Bazel
Tel. 03/774.10.64
E-mail : info@keurslager-kurtjoris.be
www.keurslager-kurtjoris.be

Bij het aperitief

WARME HAPJES
Assortiment minihapjes (enkel per assortiment van 10 st) € 9,90 / 10 st
Mini pizza's, mini worstenbroodjes, mini videe's, mini videe's met kaas en ham, mini videe's met garnaaltjes

APEROBOUTJES € 5,95 / 10 st
Kippenboutjes sweet chili. Voorgegaard, ovenklaar!

TAPAS SCHOTEL (vanaf 4 personen) € 8,95 / pers
Fijne Spaanse verwennerij, voor bij het aperitief
Verscheidene zuiders getinte hapjes feestelijk gepresenteerd :
olijfjes, tapenade van zoete pepers, zongedroogde tomaatjes, ansjovis, serranoham, manchego kaas, coppa della casa, gevulde zoete rode peper, chorizo…



Soepen

Tomatenroomsoep € 3,95 / L
Dé klassieker, met kalfsgehaktballetjes !

Bospaddestoelen crémesoep € 5,20 / L
Met verse room, heerlijke bospaddestoelen en peterselie

Velouté van Brussels witloof € 5,50 / L
Met parelhoensnippers en verse room

Romige pompoensoep € 4,95 / L
Van butternutpompoen met zongedroogde tomaatjes en boursin

Tijdens de eindejaarsperiode kan u uiteraard ook genieten van ons zeer ruim assortiment wildpatés en paté's van eigen werk (paté met Callebaut chocolade en paté met Immer Hoepe bier) en bijhorende garnituren.

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Vitello tonato, dé Italiaanse klassieker! € 11,50 / pers
Sappig gegaard kalfsvlees met tonijndressing en truffel

Rundscarpaccio "tradizionale" € 10,50 / pers
Rundsfilet, Picudo olijfolie, parmezaankrullen en koningskapper

Garnaalcocktail van het huis € 10,95 / pers
Klassiek, maar steeds een topper



WARME VOORGERECHTEN

Scampi op de wijze van het huis € 10,50 / pers
6 kort gebakken scampi's in roze pepersaus met groentensliertjes en puree

Oostends vispannetje € 10,95 / pers
Zalm, tongrolletje, kabeljauw en scampi in een witte wijnsaus afgewerkt met puree en garnaaltjes

Koninginnehapje € 6,50 / pers
Bladerdeegkoek (apart) rijkelijk gevuld met onze lekkere vol au vent

Kaaskroketten uit eigen keuken (2 stuks) € 4,00 / pers

Grijze garnaalkroketten uit eigen keuken (2 stuks) € 7,60 / pers
Met 40% garnalen

Bij gerechten die op porcelein of in glas worden gepresenteerd, wordt een waarborg aangerekend

Bijgerechten

Warme groenten, vers bereid € 6,75 / pers
Boontjes met spek, gegratineerde groentjes, gebakken witloof, appeltje met veenbessen

Verse aardappelkroketjes € 5,00 /20 st
Amandelkroketten € 4,00 /10 st
Gratin dauphinois € 9,00 / kg
Aardappelpuree € 7,50 / kg

Warme sauzen op basis van verse fonds :
Peperroom, champignonroom, witte wijn, béarnaise, vlees (natuur), grand veneur, druivenroomsaus
(Per gewicht. Prijs afhankelijk van het soort saus)

Huisbereide koude sauzen € 8,95 / kg
Look, tartaar, mayonaise, cocktail, zigeuner, curry

Hoofdgerechten(*)

VLEES, WILD EN GEVOGELTE

Hertenkalffilet "Grand veneur" *Topper!* € 22,95 / pers
Malse filet van het hert

Kalkoenmedaillon in witte druifsaus € 16,75 / pers
Sappige kalkoenmedaillon gevuld met peer en veenbes in een heerlijke roomsaus op basis van witte druif

Brasvar varkenshaasje in jagersaus € 16,85 / pers
Rosé gebakken varkenshaas van Brasvar

Parelhoenfilet van de chef € 18,95 / pers
Goudbruin gebakken parelhoenfilet in een druivenroomsausje

Wildstoofpotje *Aanrader!* € 20,95 / pers
Stoofpotje van hert en everzwijn met rode wijn en veenbessen

VIS

Oostends vispannetje van het huis € 18,95 / pers
Roze zalm, tongrolletjes, kabeljauwfilet verrijkt met grijze garnalen en preisliertjes in een witte wijnsaus



(*) *Bij vleesgerechten zijn telkens kroketten (6 per persoon) en primeurgroentjes inbegrepen*
Bij het visgerecht is puree voorzien

Opgevulde kalkoen en kip

Deze klassiekers mogen zéker niet ontbreken op uw feesttafel.
Hou rekening met een gaartijd van ca. 3 uur voor een gevulde kalkoen.

Keuze uit :
. Zoete vulling : Appeltjes geblust in cognac, veenbessen en rozijntjes in een romige farce
. Hartige vulling : Champignons geblust in cognac, truffel in een romige farce

Saus inbegrepen!

Kalkoen gevuld ca. 4,5 kg (voor 8 à 10 personen)	€ 85,00 / st
Kip gevuld ca. 2,5 kg (voor 4 à 6 personen)	€ 55,00 / st

<u>Bereidingswijze</u>
Haal de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 160°C en schuif de kalkoen op een braadslee in de oven. Laat de temperatuur zakken naar 140°C en reken vanaf nu ca. 3 uur (voor een gemiddelde kalkoen van 4 kg). Controleer met een kernthermometer of de kalkoen in de kern de gewenste eindtemperatuur van 70°C haalt. Smakelijk, uw kalkoen is klaar!

TIP! Indien u geen kernthermometer in huis heeft, neem een lange priem of naald. Steek deze tot in de kern van de kalkoen. Trek de naald snel terug en plaats op uw pols. Als dit een schrikeffect op uw pols veroorzaakt is uw kalkoen perfect gebakken.



Gezellig tafelen

GOURMET/STEENGRILL € 12,50 / pers
Brasvar varkenshaasje, tournedos met kruidenboter, Brasvarspiesje, lamskroontje, chipolata, miniburgertje, kippenschnitzel, cordon bleu en lekker stukje polderspek

GOURMET "PURE" € 16,50 / pers
Top kwaliteitsvlees, puur natuur gebracht! Back to basic!
Geen marinades, paneermeel of kruiding.
Brasvar varkenshaas, filet van Mechelse koekoek, kalfstournedos, lamsfilet, kalkoenhaasje, dry aged rund volgens aanbod, parelhoenfilet, sneetje Berloumikaas

WILDGOURMET € 19,25 / pers
Everzwijnfilet, hertenkalffilet, fazantenfilet, eendenborstfilet, parelhoenfilet en bosduiffilet

KINDERGOURMET € 6,00 / pers
Chipolata, kipfilet, Brasvarspiesje en hamburger

FONDUE € 11,50 / pers
Rundshaas, Brasvar varkenshaasje, kipfilet, kalkoenhaas, gekruide gehaktballetjes, spekrolletjes

KINDERFONDUE € 6,00 / pers
Kippenblokjes, spekrolletjes, gekruide gehaktballetjes

GEZELLIG TAFELEN "FULL OPTION" € 7,50 / pers
Aanvullend bij al deze schotels : onze uitgebreide saladbar met verse aardappelsalade, pastasalade met feta en pesto, broodjes-assortiment met botertjes en 3 koude sausjes



Buffetten

KOUD BUFFET "LUX" (vanaf 4 personen) € 31,50 / pers
Gestoomde zalmfilet van het huis, tomaat met Noordzee garnalen, Parmaham vergezeld van een stukje meloen, asperges gerold in natuurham, gevulde scharreleitjes met krab, perzikjes gevuld met tonijn, gegrilde kipfilet, huisgerookte zalm en forelfilets, stukje paté volgens het seizoen, frikandon met kriekjes, rosbief en gebraad en dit alles op schotel, gegarneerd met koude groentjes, aardappelsalade en 3 sausjes naar keuze
Broodjesbuffet en botertjes zijn mee inbegrepen

ITALIAANS BUFFET (vanaf 4 personen) € 22,50 / pers
Wat is er lekkerder dan een buffet vol Italiaanse klassiekers?
Alles mooi gepresenteerd en gegarneerd zoals het hoort!
Vitello tonnato, huisgerookte zalm met vers gesnipperde uitjes, rundscarpaccio met z'n garnituur, tomaat-mozzarella, slaatje pastrami, pasta met pesto en feta, meloen met Slega Parmaham, antipasti schoteltje met coppa van het huis
Assortiment vers gebakken broodjes en botertjes inbegrepen

Schotels

KAASSCHOTEL (vanaf 4 personen)
Uitgebreid assortiment binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van een noten- en fruitassortiment
Als hoofdgerecht (300gr per persoon) € 13,95 / pers
Als dessert (200gr per persoon) € 10,95 / pers

CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 4 personen) € 10,50 / pers
Onze lekkerste charcuterie en salades uit eigen atelier, mooi gedresseerd en gegarneerd op een schotel

CHARCUTERIESCHOTEL "DELUXE" (vanaf 4 personen) € 14,95 / pers
Idem als onze charcuterieschotel maar aangevuld met tomate crevette en asperges omwikkeld met beenham, en lekker voorgegaarde kippenkluifjes

Dessert

Voor onze desserten werken we samen met MILI Hoevezuivel.
Heerlijk ijs, rechtstreeks van de boerderij!



Eenpersoonstaartje (dia. 7 cm) € 5,90 / stuk
. kerstman (vanille ijs)
. sneeuwman (chocolade ijs)
. ree (speculoos ijs)



IJspralines (per 7 in een doosje) € 9,50 / doosje



Kerstbuche(*) Rudolph € 4,80 / pers
Vanille- en tiramisu-ijs met vanbinnen in koffie gedrenkte koekjes



Kerstbuche(*) Tropical Sensation € 4,80 / pers
Vanille-ijs met mangosorbet met een hart van lopende frambozencoulis



Kerstbuche(*) met chocoladeganache € 4,80 / pers
Vanille- en chocolade-ijs overgoten met een zwarte chocoladeganache



Kerstbuche(*) met Italiaans schuim € 4,80 / pers
Vanille-ijs op een krokante merenguebodem afgewerkt met Italiaans schuim

(*) Buches zijn te verkrijgen voor 4 of 6 personen

KEURSLAGER KURT JORIS
Dorpstraat 6, 9150 Bazel
Tel. 03/774.10.64
info@keurslager-kurtjoris.be
www.keurslager-kurtjoris.be

OPENINGSUREN :
Maandag, dinsdag, donderdag & vrijdag : 8.00u – 12.30u en 13.30u -18.00u
Zaterdag : 8.00u - 12.30u en 13.30u -17.00u
Woensdag en zondag gesloten

Openingsuren feestdagen :

Zaterdag 22 december open van 8.00u tot 12.30u en 13.30u tot 17.00u
Zondag 23 december enkel afhalen bestellingen van 09.00u tot 13.00u
Maandag 24 december open van 9.00u tot 16.00u
Dinsdag 25 december enkel afhalen bestellingen van 11.00u tot 12.00u

Zaterdag 29 december open van 8.00u tot 12.30u en 13.30u tot 17.00u
Zondag 30 december enkel afhalen bestellingen van 09.00u tot 13.00u
Maandag 31 december open van 9.00u tot 16.00u
Dinsdag 1 januari GESLOTEN

Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen, vragen wij u om uw bestellingen tijdig door te geven.
- Kerstmis : vóór 20 december
- Nieuwjaar : vóór 27 december

Wij nemen graag de tijd om samen met u uw bestelling door te nemen, daarom vragen wij u om uw bestelling niet telefonisch of per mail door te geven, maar langs te komen in de winkel.

Bij uw bestelling krijgt u een **bon met nummer**, mogen wij u met aandrang vragen deze mee te brengen als u uw bestelling komt afhalen.
Zo houden we de wachttijden zo kort mogelijk!

Om misverstanden te vermijden, kunnen wij na het plaatsen van uw bestelling géén aanpassingen meer toestaan.
Dank voor uw begrip.

OPGELET : JOYN SPAARACTIE (QUSTOMER)
Tijdens de feestperiode (van 14 december tot en met 31 januari) kan u geen gebruik maken van de gratis producten van de klantenkaart.

Deze folder vervangt alle voorgaande.