

# Keurige feesten

2017-2018



*Délicatesse*  
Lovendegem

## Aperitiefhapjes

### KOUDE APERITIEFHAPJES

Aperitiefglasje met kip en stukjes abrikoos	€ 1,55 / st.
Aperitiefglasje met fijne asperges, krab en garnaal	€ 1,95 / st.
Aperitiefglasje met parma en meloen	€ 1,70 / st.
Aperitiefglasje met mandarijntjes en garnaal	€ 1,85 / st.
Aperitiefglasje met zalmousse	€ 1,95 / st.

### WARME APERITIEFHAPJES

Voorgegaarde kippenboutjes	€ 0,65 / st.
Minipizza	€ 1,00 / st.
Minividé met garnaal	€ 1,35 / st.
Assortiment warme hapjes (4 st.)	€ 4,35 / 4 st.

## Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 4,00 / l
Aspergeroomsoep	€ 4,00 / l
Champignoncrèmesoep	€ 4,50 / l
Belgische witloofsoep	€ 4,50 / l
Edelpreisoep	€ 4,50 / l
Bospaddenstoelensoep	€ 4,50 / l
Bloemkool-broccolisoep	€ 4,50 / l
Zeebrugse visserssoep	€ 8,95 / l
Pompoenroomsoep	€ 4,00 / l

*Soepen zijn enkel verkrijgbaar per liter*



### TIP

### SOEP

Geen geslaagd feestmenu zonder soep. Een lekker bordje of kommetje brengt de nodige warmte aan tafel. Geef je soep een feestelijke toets door ze voor het serveren te bestrooien met verse kruiden als peterselie en kervel. Zet kommetjes gedroogde uitjes op tafel, maak feestelijke kaascroutons of kruimel – waarom niet? – speculaas over pompoensoep. De harten van je gasten slaan meteen een pak sneller!





# Voorgerechten

## KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van runderfilet met basilicum pesto en zongedroogde tomaatjes	€ 8,85 / pers.
Huwelijk van parma en meloen afgewerkt met grijze garnaatjes	€ 7,60 / pers.
Duet van koude krab, grijze garnaatjes en een zacht cocktailsausje	€ 6,85 / pers.
Bordje kipcarpaccio	€ 7,35 / pers.
Lekkernij van grijze garnalen in een cocktailglas	€ 8,95 / pers.

*Alle koude voorgerechten worden gepresenteerd op een bord*

## WARME VOORGERECHTEN

Verse kaaskroket	€ 1,50 / st.
Verse garnalenkroket	€ 2,60 / st.
Verse kaasrollen	€ 3,15 / st
Sint-jakobsschelp	€ 8,90 / st.
» 4 mooie sint-jakobsvruchten in een witte wijnsaus met groentjes	
Scampi lookboter	€ 9,20 / st.
» 6 scampi met lookboter	
Scampi van de chef	€ 9,20/ st.
» 6 scampi op een bedje van gestoofde ui en kruidenboter	
Scampi in duivelsaus	€ 9,20/ st.
» schoteltje met 6 scampi in een licht pikant sausje	
Sint-jakobsgratin	€ 9,60/ st.
» bootje met 2 sint-jakobsvruchten en 3 scampi	
Tongrolletjes in Franse groentesaus	€ 9,05 / st.
» met visvulling van zalm, kabeljauw, krab en fijne groentjes	
Zalmgratin van de chef	€ 9,05/ st.
» gestoomde zalm met een zacht sausje rijk aan groentjes	
Kabeljauwgratin van de chef	€ 9,05 / st.
» kabeljauw met prei, garnalen en witte wijnsaus	



## Hoofdgerechten (vanaf 2 pers.)

### VLEES

Warme beenham in Provençaalse of archiducusaus	€ 14,50 / pers.
Kalkoen in zachte roze pepersaus	€ 15,25 / pers.
Zacht gekruide kipfilet in champignonsaus	€ 15,25 / pers.
Varkenshaasje "grand-mère"	€ 16,45 / pers.
» overgoten met een smaakvolle roomsaus op basis van bruine fond aangevuld met champignons, spekreepjes en zilveruitjes	
Eendenborstfilet in een appelsiensausje, geparfumeerd met triple sec	€ 17,45 / pers.
Opgevulde kipfilets met Boursin in een spekjasje	€ 16,25 / pers.
» in een heerlijke saus op basis van bruine jus en verfijnd met kaas en hespensnippers	
Filet van wild everzwijn in rode wijnsaus met peertjes	€ 22,30 / pers.
Fazantenfilet met bijpassende wildsaus	€ 18,15 / pers.
Hertenkalffilet met rode bosbesjes en paddenstoelen	€ 24,45 / pers.
Parelhoen "fine champagne"	€ 18,00 / pers.
» lichtbruine saus verfijnd met room, kruiden, cognac	

### VIS

Tongrolletjes gevuld met zalm in een zacht garnalensausje	€ 16,80 / pers.
Scampi in fijne kreeftensaus met rivierkreeftjes	€ 17,70 / pers.
Zalmfilet in Franse groentesaus	€ 19,70 / pers.
Kabeljauwhaasje in een zacht mosterdsausje	€ 19,20 / pers.

*6 kroketten per persoon gratis*

*Warme groentjes zijn steeds bij elk warm hoofdgerecht inbegrepen!*

*De warme hoofdgerechten zijn ovenklaar, u dient ze enkel 45 minuten op 150°C op te warmen.*

*Warme hoofdgerechten minimum te bestellen vanaf twee personen!*

OPGEVULDE KALKOEN  
(minimum gewicht 3,5 kg)

€ 18,75 /kg







## Gezellig tafelen

FONDUE VAN HET HUIS € 9,45 / pers.  
varkensvlees, rundvlees, kipfilet, spekrolletjes, chipolata, 2 soorten balletjes

FONDUE DÉLICATESSE - AANRADER - € 9,95 / pers.  
gemarineerd varkensvlees, gemarineerd rundvlees, gemarineerde  
kipfilet, spekrolletjes, chipolata, 2 soorten balletjes

KINDERFONDUE € 5,25 / pers.  
4 kipfilets, 2 chipolata's, 4 balletjes

STEENGRILL € 10,45 / pers.  
tournedos, lamskoteletje, medaillon, saté, kipfilet, chipolata, kalfssteak, scampi


GOURMET VAN HET HUIS € 10,05 / pers.  
varkenslapje, biefstukje, kipfiletje, minisaté, minichipolata,  
minicordon bleu, minikalkoenschnitzel, lamskoteletje, eitje met spek

GOURMET DÉLICATESSE € 10,45 / pers.  
gemarineerd varkenslapje, gemarineerd biefstukje, gemarineerd kipfiletje, minisaté,  
minichipolata, minicordon bleu, minikalkoenschnitzel, lamskoteletje, eitje gevuld met spek

KINDERGOURMET € 5,55 / pers.  
kipfiletje, minichipolata, minisaté, minikalkoenschnitzel

WOKPARTY (enkel te bestellen vanaf 4 personen) € 15,95 / pers.  
voorgerecht scampi, varkensvlees royal, kip in de witte wijnsaus,  
culinair lamsvlees, gemarineerd rundvlees, dessert met ananas en frambozen

TEPPAN YAKI (enkel te bestellen vanaf 4 personen) € 19,95 / pers.  
lamskoteletje, eendenborstfilet, scampibrochetje, rundersteak,  
gemarineerde kabeljauw, zalmmootje, gemarineerd varkenshaasje,  
hertenfilet, kwarteleitje  
inclusief krielaardappel, allerhande groentjes voor te bakken op de teppan yaki





## TIP

### VERWEN JE GASTEN, VERWEN JE- ZELF!

Heb je geen zin om uren achter het fornuis te staan? Kies dan een van onze menu's om je gasten te verbluffen met een culinair charmeoffensief.

## Kerstmenu

€ 25,50 / pers.

Assortiment warme aperitiefhapjes

≈

Pompoenroomsoep

≈

Varkenshaasje "grand-mère"

≈

Chocomousse

## Eindejaarsmenu

€ 29,00 / pers.

Assortiment warme aperitiefhapjes

≈

Bloemkool-broccolisoepp

≈

Zalmfilet in Franse groentesaus

≈

Chocomousse

## Om zelf te braden

Beste kwaliteit rundvlees (wit-blauw), kalfsvlees, lamsvlees, kalkoen, konijn, parelhoen, fazant, struisvogelfilet, rundstong, hazenrug, eendenborst, hert, ree, everzwijn, ....

Vers wild op bestelling, wildprijzen op aanvraag.

(1 week op voorhand bestellen a.u.b.)

## Garnituren

Verse kroketten

€ 0,25 / st.

Koude groentjes

€ 3,65 / pers.

» salade, tomaat, geraspte wortel, komkommer, boontjes, bloemkool

Warme groentjes

€ 6,25 / pers.

» boontjes in spek, jonge worteltjes, broccoli, witlof, gestoofd peertje, bloemkool

Assortiment koude sausjes

€ 1,00 / pers.

» mayonaise, tartaar, exotische saus



## Verrassingsbrood

Kleine minisandwiches belegd met een variatie zoals kaas, hesp, preparé ...	€ 1,10 / st.
Kleine minisandwiches belegd met zalm, heilbot, garnaalsalade ...	€ 1,25 / st.

## Buffetten

**KOUD VLEESBUFFET** € 19,80 / pers.

beleggen ham met meloen, hespenrolletje met asperge, salami, paté du chef, mosterdspek, kippenwit, opgevuld eitje met krab, perzik met tonijn, tomaat-garnaal, gebakken rosbief, kippenvleugeltje

**KOUD VLEES-VISBUFFET** € 21,80 / pers.

beleggen ham met meloen, hespenrolletje met asperge, salami, mosterdspek, perzik met tonijn, eitje met krab, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat-garnaal, kippenwit, kippenvleugeltje

**KOUD VLEES-VISBUFFET DE LUXE** € 23,80 / pers.

gerookte zalm, gerookte heilbot, gestoomde zalm, forelfilet, tomaat-garnaal, eitje met krab, perzik met tonijn, beleggen ham met meloen, hespenrolletje met asperge, kippenwit, kippenboutje

Alle buffetten zijn steeds voorzien van koude groentjes, aardappelsalade en sausjes.

### **KAASBUFFET**

Als hoofdgerecht € 12,90/ pers.

» assortiment van mooi gerijpte kazen afgewerkt met fruit, notenmengeling, dadels en vijgen

Als dessert € 9,75 / pers.

» assortiment van mooi gerijpte kazen afgewerkt met fruit, notenmengeling, dadels en vijgen



**TIP**

### **KOUDE SCHOTEL VOOR WARME FEESTEN**

Geef je feesttafel een frisse, luchtigere toets met onze koude schotels. Ze zijn kant-en-klaar, je kan ze dus zo op tafel zetten. Er is voor elk wat wils en ze zijn lekker en gezond! Het enige waar je nog aan moet denken zijn sauzen en dressings ... Psst: die vind je op het schap bij je Keurslager!



# Délicatesse

Kerkstraat 11  
9920 Lovendegem  
tel. 09 372 75 70



*Wij wensen u en uw familie  
een zalige kerst  
en een spetterend 2018!*

## OPENINGSUREN

Maandag, dinsdag, donderdag, vrijdag 7u30 -12u30 en 13u30-18u30

Woensdag: gesloten

Zaterdag: 7u30-12u30 en 13u30-18u00

Zondag: 8u00-12u30

## OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Zondag 24/12: 8u00 -12u30 en 13u30-16u00  
(afhalen bestellingen 13u30 - 16u00)

maandag 25/12: enkel afhalen bestellingen 10u00 en 11u00

zondag 31/12: 7u30 -12u30 en 13u30-16u00  
(afhalen bestellingen 13u30 - 16u00)

Maandag 01./01: enkel afhalen bestellingen 10u00 en 11u00

Terug tot uw dienst vanaf donderdag 04/01.

Om iedereen vlot te kunnen bedienen, vragen wij u vriendelijk tijdig te bestellen.

Voor kerstavond en kerstdag vóór 20 december

Voor oudejaarsavond en Nieuwjaar vóór 27 december

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

Folder is geldig vanaf 1 december 2017 tot 1 december 2018