



KeurSlager
De la Ruelle

- Maria Ter Heide -
stelt voor



Aperitiefhapjes warm (oven 10' op 150°)

1701 Minividé / 12 stuks	€ 10,00 / st.
<i>3kip, 3 kaas,3 garnaal, 3 ham-prei</i>	
1702 Miniworstenbroodje / 6 stuks	€ 5,40 / st.
1703 Minipizza / 6 stuks	€ 5,40 / st.

Tapas

1741 Tapasschotel (Spaanse en Italiaanse hapjes koud)	€ 7,50 / pers.
1709 Tapaskroketje van gestoofde rundswang	€ 1,20 / st.
1710 Tapaskroketje van champignon	€ 1,20 / st.
1711 Tapaskroketje van Iberico ham	€ 1,20 / st.
1712 Tapas schaalte met lamsballetjes in Zuiders tomatensausje	€ 3.50 / st.

(Waarborg € 2,50 / schaalte)

Soepen

1720 Tomatenroomsoep	€ 4,00 / L
1721 Velouté van knolselder en pastinaak met grijze garnaltjes	€ 6,00 / L
1724 Zeebrugse visserssoep	€ 9,00 / L
1714 Bospaddenstoelensoep	€ 5.00 / L

Koude voorgerechten

1729 Carpaccio van rundfilet	€ 8,00 / pers.
<i>eerste keuze rundfilet, pijnboompitten, Parmezaankrullen, fijngesneden selder en olijfolie</i>	
2450 Vitello tonato	€ 8,00 / pers.
<i>op zijn Italiaans gebakken kalfsoester, dungseden op een bord, gepresenteerd met tonijn, zure room en de geheimen van de chef</i>	
2408 Trio van wildpasteien	€ 8,00 / pers.
<i>op een bord gepresenteerd palet van 3 fijne meesterlijke wildpasteien met bijpassende confituren en garnituur</i>	
1909 Kreeft 'bellevue'	€ 17,00 / pers.
<i>halve kreeft gearneerd met verse groentjes, cocktailsaus</i>	

Warme voorgerechten

1731 Scampi's in een Zuiderse kreeftensaus met tagliatelli	€ 8,00 / pers.
1733 Huisgemaakte kaaskrokot	€ 2,00 / st.
1735 Huisgemaakte garnalenkrokot	€ 4,00 / st.
1736 Visserspannetje	€ 8,00 / pers.

vers gestoomde zalm en kabeljauw in een witte wijnsaus met garnalen en champignons

Hoofdgerechten

1801 Fazant 'Brabançonne'	€ 13,00 / pers.
<i>halve fazant, klassiek gebakken met een lekker truffelsausje en een garnituur van Brussels lof en Paris noir in de saus</i>	
1802 Parelhoenfilet	€ 11,00 / pers.
<i>een selectie van de mooiste parelhoenfilet met kastanje chapignonroomsaus</i>	
1803 Filet van hertenkalf in rode wijnsaus	€ 17,00 / pers.
<i>afgebakken in hoeveboter en overgoten met een wildsausje afgewerkt met rode wijn</i>	
1806 Lamsfilet van de chef	€ 12,00 / pers.
<i>gebakken en gemarineerde lamsfilet, overgoten met een sausje van peterselie en tomaatjes</i>	
1807 Eendeborstfilet	€ 10,00 / pers.
<i>Jonge eendeborstfilet met een sausje van honing, soja en shitakes</i>	
1808 Gevulde kalkoenfilet	€ 9,00 / pers.
<i>Kalkoenrolletjes gevuld met gehakt, broccoli, champignons en pata-negra ham overgoten met een "fine champagnesaus"</i>	
1813 Visserspannetje	€ 12,00 / pers.
<i>Tongrolletjes; scampi's en verse zalmfilet overgoten met een witte wijn saus</i>	

Aanvullingen voor uw menu:

1603 Gepocheerde appel met veenbessen	€ 3,00 / st.
1604 Gestoofd peertje	€ 1,50 / st.
1607 Schoteltje met verse groentjes om op te warmen in de oven	€ 7,50 / pers.

Gezellig tafelen

- 0757 Fondue – Classic € 9,00 / pers.
Rund, kip, varken, kruidenballetjes, spekrolletjes en sauzen
- 0759 Gourmet € 10,00 / pers.
biefstukje, hamburger, cordon bleu, kalfskebab, pitavlees, chipolata, kalkoenlapje, sauzen
- 1922 Fijnproeversgourmet (ook op teppan yaki) € 12,00 / pers.
tournedos, Texasburgertje, boursinsteakje, parelhoenfilet, hertenkalffilet, duroc d'olive brochetje; lamsfilet; sauzen
- 0790 Wildsteengrill € 22,00 / pers.
hertenkalffilet, eendenborstfilet, parelhoenfilet, everzwijnfilet, hazenrugfilet, kwartelfilet, fazantenfilet, sauzen
- 0762 Kindergourmet € 5,00 / pers.
biefstukje, hamburgertje, kipfilet, cordon bleu, sauzen
- 1950 Winterbarbecue € 14,00 / pers.
Tournedos van hertekalf, duroc d'olives varkenshaasje, mini bbq-worst, scampi-brochetje, winterspek; lamsfilet; sauzen
Bij slecht weer kan dit ook op uw gourmet of teppan yaki toestel gebakken worden.
- 0908 Teppan yaki € 12,00 / pers.
Thais kalkoenrolletje; Varkenshaasje duroc d'olives met gerookt spek; Toscaans rundsrolletje; Kippenburgertje met gember; lamsfilet met kruidenboter; Italiaanse kalfs-entrecôte; parelhoenfilet; sauzen.

Eindejaarstoppers

GEVULDE KERSTKALKOEN

Ontbeend en gevuld met een feestelijke vulling van kalfsgehakt, truffels, pistachepitten en champignons. Voor u al gebakken en voorgesneden. Keuze uit witte druivensaus of jagersaus.

1853 Gevulde Kerstkalkoen (6 personen)	€ 56,00 / st.
1851 Gevulde Kerstkalkoen (12 personen)	€ 99,00 / st.
1852 Onze gevulde kerstkalkoen per persoon	€ 11,00 / pers.

1850 Gebraden kalkoen, niet gevuld, met jagersaus of witte druivensaus (8 personen) <i>Voor U reeds versneden</i>	€ 55,00 / st.
---	---------------

Warmesauzen (per 500 ml)

3301 Champignonsaus	€ 6,50 / 500 ml
3302 Pepersaus	€ 6,50 / 500 ml
3303 Bearnaisesaus	€ 6,50 / 500 ml
3304 Witloof-truffelroomsaus	€ 6,50 / 500 ml
3305 Rode wijnsaus	€ 6,50 / 500 ml
3306 Jagersaus	€ 6,50 / 500 ml
3307 Witte druivensaus	€ 6,50 / 500 ml
3308 Grand veneursaus	€ 6,50 / 500 ml
3309 Roze pepersaus	€ 6,50 / 500 ml
3310 Witte wijn saus	€ 6,50 / 500 ml

2460 Kerstmenu

*Apero : worstenbroodje; mini-pizza; ham prei taartje
Tomatenroomsoep*

Huisgemaakte kaaskroket

Feestelijk gevulde kalkoenfilet met wintergroentjes en aardappelkroketten

€ 25,00 / pers.

2461 Nieuwjaarsmenu

Apero : trio van mini-vidé

Vitello tonato

Bospaddenstoelensoep

Hertenkalffilet met gebakken witloof, appel met veenbessen en roomaardappelen

€ 30,00 / pers.

Buffetten

Koud buffet

1905 Charcuterieschotel € 10,00 / pers.
*assortiment fijne vleeswaren aangevuld met fijne salades.
Met zorg op een schotel gearrangeerd.*

Prachtige kaasschotels

2550 als hoofdgerecht € 12,00 / pers.
2551 als nagerecht € 9,00 / pers.
rijkelijk versierd met vers fruit en nootjes

1911 Keurslagerbuffet (vanaf 10 personen) € 30,00 / pers.
vers gestoomde graatloze zalmfilet, vitello tonato, gevulde tomaat met verse noordzeegarnalen, waaier van gerookte zalm en gerookte heilbot, cavaillon met Italiaanse ham, asperges in een jasje van huisbereide ham, een half eitje, huisbereid kippenwit met ananas, rosbiefrolletje met rucola en balsamico, afgewerkt met seizoengroenten, aardappelsalade en cocktail- en tartaarsaus

Aardappelvarianten en garnituren

1600 Verse aardappelkroketten € 0,30 / st.
1615 Aardappelpuree (pommes duchesses) € 2,00 / pers.
1616 Gegratineerde roomaardappelen (pommes dauphinois) € 2,50 / pers.
2463 Krokines truffel (gevulde kroket met truffel) € 0,50 / st.
2464 Krokines veenbessen (gevulde kroket met veenbessen) € 0,50 / st.
2465 Chutney van appel en veenbessen € 2,50 / pers.
1603 Gepocheerde appel met veenbessen € 3,00 / st.
1604 Gestoofd peertje € 1,50 / st.
1607 Schoteltje met verse groentjes om op te warmen in de oven € 7,50 / pers.
1609 Schoteltje met verse rauwe groentjes € 7,00 / pers.
1610 Schoteltje met verse rauwe groentjes voor uw gourmet of teppan yaki € 7,50 / pers.

**Bent U zelf de chef kok?
Dan kan U bij ons terecht voor het lekkerste vlees:**

Rund:

Het wit-blauw ras, Ierse rib-eye, Texas entrecôte, Dry-aged, enz.,...

Varken:

Speciaal voor uw smaak gekweekt ons "Duroc d'Olives" varkensvlees, een echte aanrader.

Kalf:

kalfsfilet, kalfsgebraad, kalfszwezeriken, kalfstong,...

Gevogelte:

Mechelse koekoek, maiskippen, kipfilet, gevulde kalkoenen, kalkoenfilet,...

Wild van wild?:

Hertenkalffilet; fazant(filet); parelhoen(filet); everzwijn(filet); eendenborst; kwartels,...



ONZE WIJNTIPS !

Voor elk gerecht bieden wij U een aangepaste wijn aan, vraag onze wijnfolder of vraag raad in onze winkel.

Keurslager De la Ruelle

Bredabaan 786 - 2930 Brasschaat
Tel. 036632943
dirkdlr@telenet.be
www.keurslagerdelaruelle.be

Openingsuren

Maandag, woensdag, donderdag, vrijdag: 8u00 – 18u00
Dinsdag: sluitingsdag
Zaterdag: 8u00 – 17u00
Zondag: 8u00 – 12u30

Openingsuren feestdagen

Zondag 23 december & 30 december: 8u-12u30
Maandag 24 december en 31 december : 8u-15u
Dinsdag 25 december en 1 januari GESLOTEN
Woensdag 2 januari en donderdag 3 januari GESLOTEN



★ **GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN AUB** ★

Voor kerstavond voor 18 december

Voor oudjaar voor 27 december