

Keurige feesten

2017-2018



Finesse
Assebroek

Aperitiefhapjes

Heerlijke pièce montées (koude luxe toast)	€ 11,00 / 10 st.
5x gerookte zalm en 5x ganache van foie gras	
Bloemkoolmousse met gerookte zalm	€ 1,55 / st.
Scampi in dipsausje koud	€ 1,20 / st.
Tompouce van gerookte zalm met vismousse	€ 1,55 / st.
Gevulde bladerdeegjes	€ 15,00 / 20 st.
minipizza, kreeft-garnaal, ham-kaas, minikippenvidé	
Assortiment mini-quiche	€ 15,00 / 20 st.
Kippenboutjes	€ 5,50 / 10 st.
Miniloempia's met bijhorend sausje	€ 4,50 / 10 st.
Kaasballetjes van "oud Brugge", garnaal of parmaham	€ 4,25 / 10 st.
Trio-bordje	€ 4,00 / bordje
3 overheerlijke hapjes (gerookte zalm - forelmousse - foie gras)	
Luxe aperitiefbord	€ 6,50 / bord
mooi porseleinen bord met 6 heerlijk aperitiefhapjes	
Tapasbar (vanaf 5 pers.) 11 kleine hapjes per persoon	€ 6,50 / pers.
minibatoen met Parma, zongedroogde tomaatjes, gemarineerde ansjovis, blokjes kaas, la geganta, longaniza, rillette van gans, koningsolijven, Provençaalse olijven, eendenmousse en toastjes	
Lekkere Spaanse én Italiaanse kwaliteitswijnen (cava, prosecco, wit, rood...) verkrijgbaar in de winkel: vraag gerust advies	

Soepen

Boordevol groenten, passie en zonder toevoeging van smaakversterkers!

Soep van trostomaatjes met balletjes	€ 1,80 / pers.
een klassieker, van 2 jaar tot...	
Romig soepje van butternutpompoe	€ 1,90 / pers.
Zalige soep, speciaal voor de herfst en winter	
aspergeroomsoep	€ 2,30 / pers.
een puur soepje van asperge, zachte smaak, verrijkt met bieslook	
Heerlijk garnaalsoepje	€ 3,50 / pers.
een hartverwarmende feestsoep, op smaak gebracht met kreeftenjus en armagnac	
Boschampignonsoepje met groene kruiden	€ 2,50 / pers.
Hiermee brengen we kleur aan tafel	



Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN


Alle voorgerechten (koud en warm) zijn met de meeste zorg op borden of ovenpannetjes geschikt en feestelijk afgewerkt! (geen broodjes inbegrepen, wel best voorzien!)

- | | |
|--|----------------|
| Zalmtartaar | € 8,00 / pers. |
| tartaar van fijne zalm met garnituur van cresson | |
| Stronkje van foie gras met eendenborst | € 8,00 / pers. |
| een perfect huwelijk en da's nochtans niet altijd evident! | |
| Balkje van gerookte forel met crème van asperge | € 8,00 / pers. |
| Dit schilderij doorstond met glans onze blinde proef | |

Apart verkrijgbaar:

heerlijke terrine van foie gras, groot assortiment wildpasteien al dan niet met uienconfituren, verse ganzenlever (om zelf te bakken),...

WARMES VOORGERECHTEN

- | | |
|---|----------------|
| Kaaskrokette met Oud Brugge | € 3,40 / 2 st. |
| <i>Serveertip: serveer met een slaatje en bestrooi de versgebakken kroketten met enkele parmezaanschilders (niet bijgeleverd, wél verkrijgbaar)</i> | |
| Grootmoeders garnalkrokette | € 7,50 / 2 st. |
| dé beste van De Panne tot Knokke! boordevol grijze garnalen, kenners zullen deze zeker waarderen! | |
| <i>Serveertip: serveer met een slaatje en een flinke schep grijze garnaaltjes (niet bijgeleverd, wél verkrijgbaar)</i> | |
| Traditioneel vispannetje | € 8,95 / pers. |
| Kabeljauw, tongrolletje, zalm en scampi met kreeftensausje en verse puree | |
| Visserssloepje met scampi | € 8,95 / pers. |
| 5 scampi op wijze van de chef en verse aardappelpuree | |
| Cassouletje met kabeljauw, zalm, scampi in een heerlijke witte wijnsaus | € 6,75 / pers. |
| een kleiner voorgerechtje gepresenteerd in een mooi zwart potje met bladerdeeg | |
- 

Opgevulde kerstkalkoen

TRADITIES ZIJN ER OM IN ERE TE HOUDEN!!

GEMAKKELIJK, PURE KERST EN TEVENS ONZE TOPSPECIALITEIT SINDS JAREN!!!!

Ovenklaar	€ 14,45 / kg
Bakken van de kalkoen	€ 10,00 / st
Extra saus (champignon- of wildsaus)	€ 9,50 / kg

Hoofdgerechten

VLEESGERECHTEN

Kalkoenfilet in champignonsaus filet van jonge kalkoen	€ 8,25 / pers.
Varkenshaasje 'archiduc' varkenshaasje, saignant gebakken, in onze gekende champignonsaus	€ 8,75 / pers.
Gevulde parelhoenfilet in wildsaus parelhoenfilet, heerlijk gevuld, nog mooi "nes" vanbinnen	€ 9,90 / pers.
Haasje van 't hert 'grand veneur' hertenkalf, voor velen hét beste wild.....en gelijk hebben ze	€ 18,35 / pers.
Wildstoofpotje (hert en ree) superkwaliteit, wordt door iedereen gewaardeerd	€ 6,75 / pers.
Konijn op grootmoeders wijze een echt oervlaams gerecht volgens het recept van de bomma, met uitjes en trappist	€ 19,18 / kg

VISGERECHTEN (puree, pasta's of groentegarnituren inbegrepen)

Normandische tongrolletjes tongscharrolletjes met champignons en garniaal	€ 13,65 / pers.
Noordzeepannetje royaal gevuld pannetje met het beste uit onze zee	€ 13,65 / pers.

Voor de vleesliefhebbers en doeners onder ons

Alle soorten vers wild en vers vlees van topkwaliteit verkrijgbaar aan eerlijke prijzen!
Eenvoudig te bereiden en gegarandeerd succes!

U kunt steeds bij ons terecht voor tips over de bereiding van uw vers vlees

Rundvlees: côte à l'os, fonduevlees, extra rosbief, tournedos, chateaubriand, filet pur, Irish ribeye...

Kalfsvlees: kalfsgebraad, steak, orloff, fonduevlees, kotelet,...

Varkensvlees: duroc d'olives- kroontje, - haasje, - gebraad
haasje, orloff, mignonnette, Ardeens, fonduevlees,...

Lamsvlees: bout, filet, kroontjes, schouder,...

Gevogelte: kipfilet, kalkoenfilet, piepkuiken, wilde eend, parelhoen, kwartel, eendenborstfilet,
gevulde kalkoenfilet,...

Wild: fazantenfilet, haas, hazenrug, bosduif, filet van wild zwijn, hertenkalffilet, hertenragout,...

Aardappelgerechten en bijgerechten

Warm assortiment € 5,40/ pers.
crumble van appel met veenbessen, krokant groenteboeket, bundeltje boontjes

Koud groenteassortiment € 4,25 / pers.
bloemkool, geraspte wortel, komkommer, groentesalade, krokante prinsesseboontjes,
rode biet en pastasalade

Fruitassortiment € 4,00 / pers.
Ananas "royal", crumble van appel met veenbessen, peertje en rode wijn
Crumble van appel met veenbessen € 2,50 / st.

Aardappelgarnituur

Verse kroketten € 0,25 / st.
Verse frieten € 2,90 / kg
Gratin aardappelen € 8,29 / kg
Aardappelpuree € 8,20 / kg

Koude sausjes € 1,20 / st.

volledig assortiment (mayonaise, cocktail-, tartaar-, look-, Provençaalse, andalouse,
Italiaanse saus) = 6+1 gratis = € 7,20 / ass.

Warme sauzen € 9,50 / l
champignon-, wild-, vissaus...

Gezellig tafelen

FONDUE (400 g / pers.)

rund-, varkens-, kippen- en kalkoenvlees, scampi, variatie balletjes (extra balletjes apart verkrijgbaar)

met bijhorende koude groenten

Bijhorende gratin aardappelen

€ 9,25 / pers.

+ € 4,25 / pers.

€ 2,30 / pers.

GOURMET (400 g / pers.)

variatie van 10 soorten vers vlees en overheerlijke panklare gerechten

met bijhorende koude groenten

Bijhorende gratin aardappelen

Aangepaste groentjes om te bakken

€ 10,25 / pers.

+ € 4,25 / pers.

€ 2,30 / pers.

€ 5,50 / pers.

KINDERGOURMET

Kip, hamburger, kaasburger, chipo en biefstukje

€ 5,00 / pers.

STEENGRILL

scampi's (2 st.), filet pur, varkenshaasje, kip, kalf, kalkoen, lam, Ardeens gebraad, pepermedaillon

met bijhorende koude groenten

Bijhorende gratin aardappelen

Aangepaste groentjes om te bakken

€ 12,90 / pers.

+ € 4,25 / pers.

€ 2,30 / pers.

€ 5,50 / pers.

WOK

- voorgerecht van scampi's met sausje en stokbrood

- 3 verschillende hoofdgerechten met verschillende pasta's, wokgroentjes en sauzen

- dessert: pannenkoekendeeg

€ 15,00 / pers.

TEPPAN YAKI "ALL-IN"

Maak er een feest van!! Een gevarieerd en verrassend assortiment van 10 soorten vlees en vis wordt voor u speciaal gekruid met ieder z'n eigen smaak. Geniet ervan.

Inclusief groentjes en pasta, basmati en gebakken aardappetjes.

zalmoot, gamba's, scampi's, kikkerbil, st.-jacobsvrucht, biefstuk, eendenborst,

kipfilet, gekruid burgertje, lamsfilet

Warme vlees-en vissaus verkrijgbaar:

€ 20,50 / pers.

€ 0,80 / pers.

KAASDEGUSTATIE

Als hoofdgerecht

Als dessert

€ 11,00 / pers.

€ 8,50 / pers.

rijkelijk versierd met zuiders fruit, dadels, vijgen en noten (vanaf 4 personen)

Schotel mini-burgertjes

Broodjes gevuld met kwaliteitshamburgertjes enkel op te warmen in de microgolf

Super-aanrader als je uitgebreid wil aperitieven en je je gasten toch iets "degelijks" wil aanbieden!

€ 14,00 / 12 broodjes

VERRASSINGSBROOD (norm.6 à 7 broodjes / pers.) € 1,25 / broodje

Variatie broodjes (kraakvers van de bakker) royaal gevuld met verschillende soorten beleg en groentjes



Keurslagersbuffet

Een lekker en evenwichtig samengesteld vis- en vleesbuffet,
aan te vullen met verse koude groentjes, pasta's en sausjes

€ 18,95 / pers.

Basis assortiment bestaande uit:

Vleessoorten:

- Gekookte Breydelham
- Ganda-ham met meloenpartjes
- Carpaccio van licht gebakken rundgebraad
- Duroc d'olives varkensgebraad

- Huisgemaakte pastrami

- Gebakken kipfilet

- Mimosa van ei

Vissoorten

- Mootje gepocheerde zalm

- Verrassend visgerechtje

- Gerookte zalm

- Langoustine

Saladbar

+ € 4,25 / pers.

bloemkool, geraspte wortel, komkommer, groentesalade,
krokante prinsesseboontjes, rode biet en pastasalade

Bijhorende sauzen

+ € 0,75 / pers.

Mayonaise, cocktail, vinaigrette maison en cocktailsaus

Menu Sverre

€ 20,50 / pers.
(normaal: . € 22,07 / pers.)

Balkje gerookte forelmousse
met aspergecrème

~

Kalkoenfilet in champignonsaus

~

Crumble van appel,
wintergroentjes
Kroketjes

Menu Mathis

€ 24,00 / pers.
(normaal: . € 25,32 / pers.)

Aspergeroomsoepje

~

Vissersloepje met scampi

~

Varkenshaasje archiduc

~

Crumble van appel,
wintergroentjes
Kroketjes

Menu Leon

€ 33,50 / pers.
(normaal: . € 35,62 / pers.)

Boschampignonsoep met
groene kruiden

~

Vispannetje

~

Hertenfilet pur 'grand veneur'

~

Crumble van appel,
wintergroentjes
Kroketjes

Finesse

Pieter en Annelies Carrebrouck - Bulcke

Astridlaan 276 - 8310 Assebroek

Tel: 050 35 03 58

Website: www.keurslagerfinesse.be



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

OPENINGSUREN

Maandag, dinsdag, woensdag, vrijdag: 7u30 - 12u30 en 13u30 - 18u30

Donderdag: gesloten

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

Zondag: 7u30 - 12u30

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Zaterdag 23 & 30 december: 7u30 - 12u30

Zondag 24 & 31 december: 7u30 - 12u30 en 13u30 - 17u00

Maandag 25 december & 1 januari: 9u00 - 11u00

Dinsdag 2 januari: 7u30 - 12u30, in de namiddag gesloten