# *Feesten in stijl*

## Keurslager Tavernier



KEURSLAGER



*Start je feest in stijl*

# APERO

| | |
|---|---|
| Assortiment van 14 ovenklare hapjes | € 16,90 / doosje |
| 3 vidés met vol-au-vent, 4 vidés met garnaaltjes, 4 worstenbroodjes, 3 vidés met ham en kaas | |
| Doosje met 10 pizza's | € 12,60 / doosje |
| Doosje met 9 worstenbroodjes | € 12,60 / doosje |
| Doosje met 12 gegrilde kippenvleugeltjes | € 8,90 / doosje |

***Al de bovenstaande hapjes dienen 5 à 10 minuutjes opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven op180°C.***

| | |
|---|---|
| Tapasbox voor het aperitief (6+) | € 85,00 / box |
| Rijkelijk gevulde plank met olijven, camembert, tapenades, rilette, Seranoham, kaasblokjes (Alta Badia), kruidenkaas met truffel, La Geganta salami, truffelsalami… | |

# SOEPEN

| | |
|---|---|
| Aspergesoep | € 7,50/ l |
| Verse kippenbouillon met Vlaamse asperges gebonden met verse room en afgewerkt met groene aspergepunten | |
| Tomaat-pompoensoep | € 7,50 / l |
| Soepje met verse trostomaten en butternut pompoen, verrijkt met verse room | |
| Vissoep 'chef Dominiek' | € 10,50 / l |
| Smaakvolle, verfijnde soep op basis van vis, visbouillon en groenten | |

***Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. Met 1 liter kan men 3 borden vullen.***

# VOORGERECHTEN

vanaf 2 pers.

| | |
|---|---|
| Scampi Napolitana | € 13,90 / pers. |
| Noordzeepannetje<br>met tongrolletjes, zalm, kabeljauw en scampi's in garnaalsaus | € 15,20 / pers. |
| Bouchée à la reine | € 7,90 / bouchée |

**SCHAALTJE VOOR 2 PERSONEN:**

| | |
|---|---|
| Vitello Tonnato<br>Kalfsvlees met een tonijnsaus | € 12,00 / schaaltje |
| Carpaccio van gebakken kip<br>kip met een honing - mosterdsaus | € 10,00 / schaaltje |





# HOOFDGERECHTEN

vanaf 2 pers.

| | |
|---|---|
| Filet van jonge kalkoen in portosaus met spekblokjes | € 14,50 / pers. |
| Filet van jonge kalkoen in archiducsaus | € 13,50 / pers. |
| Rundstong in Madeirasaus | € 15,90 / pers. |
| Kalkoenorloff in champignonroomsaus | € 17,30 / pers. |
| Franse parelhoenfilet<br>in roomsaus met brunoise van sjalotjes | € 19,50 / pers. |
| Noordzeepannetje<br>met tongrolletjes, zalm, kabeljauw en scampi's in garnaalsaus | € 20,50 / pers. |
| Filet van hertenkalf in wildsaus | € 23,60 / pers. |
| Vol-au-vent te verkrijgen in | |
| • 500 g | € 12,30/ 500 g |
| • 1 kg | € 24,50/ 1 kg |
| Bereid konijn met pruimen<br>verpakt per 3 billen en saus | € 31,50/ bakje |

**Warme groentjes (in schoteltjes verkrijgbaar van 300 g)**

| | |
|---|---|
| Appeltjes met veenbessen (per 2) | € 6,80 / bakje |
| Pannetje met in boter gebakken worteltjes en tuinbonen | € 7,20 / bakje |
| Pannetje met gekarameliseerd witloof in de room | € 5,80 / bakje |
| Pannetje met gestoofde groene kool<br>met spek verrijkt met room | € 6,80 / bakje |

# BEREIDE STOOFPOTJES

| | |
|---|---|
| Rundsstoofvlees<br>van wit blauw, piedboeuf, ajuin | € 11,70 / pers. |
| Varkenswangetjes | € 15,80 / pers. |
| Hertenragout<br>rode wijn, spek, knolselder | € 16,80 / pers. |
| Blanquette van kalfsvlees<br>gehaktballetjes, wortel, champignon | € 13,70 / pers. |






*Gezellig tafelen*

# FONDUE - GOURMET - TEPPANYAKI

alles vanaf 2 personen, ook voor de kinderen

**Fondueschotel** € 13,50 / pers.
Malse blokjes rund- en kalkoenvlees, blokjes gepaneerde kippenfilet met een assortiment gehaktpralines en spekrolletjes

**Juniorfondue** € 7,50 / pers.
kip, kalkoen en een assortiment balletjes

**Assortiment extra** € 15,50 / doosje
gehaktpralines en spekrolletjes (350 g)

**Feestfondue (vanaf 4 personen)** € 23,00 / pers.
Parelhoenfilet, kalfsvlees, Belgisch lamsvlees/kotelet, filet van Duroc, Ierse Rib-eye

**Gourmetschotel** € 15,80 / pers.
Onweerstaanbare mini panklare gerechtjes zoals mals biefstukje, kalkoenhaasje, varkensfilet, chipolata, kippenlapje, cordon bleu, schnitzel, hamburger, gyros en scampi

**Juniorgourmet** € 7,50 / pers.
schnitzel, kippenlapje, worstje, hamburger en spekvink

**Teppanyaki** € 24,00 / pers.
Tonijnsteak, scampi, coquilles, zalm, kalfsvlees, saté van aged beef steak, Japans kippenlapje, lamsfilet, parelhoenfilet met garnituur.
**De teppanyaki schotel kan ook besteld worden om in de pannetjes te bakken (feestgourmet).**

**KOUDE GROENTEN**

Groenteassortiment voor 2 à 3 pers. € 17,90 / plateau
Een assortiment van fijn geraspte worteltjes, salade van bloemkool/broccoli en radijsjes, partjes van tomaat, rauwkostsalade met witte kool en gemengde sla voor bij fondue, gourmet of teppanyaki.

Aardappelsalade (500 g) € 8,00 / doosje
met boontjes, gekookt ei, tomaat in vinaigrette

Quinoa salade (500 g) € 10,00 / doosje
met erwtjes en blokjes zoete aardappel

# AARDAPPELGERECHTEN

Aardappelpuree (bakjes van 500 g) € 6,30/ doosje
Aardappelkroketten per 12 in een doosje € 4,50 / doosje
Aardappelgratin (bakjes van 500 g) € 7,90 / bakje

# SAUZEN

€ 9,00 / halve liter
Bearnaise, archiduc, wildsaus, roomsaus van de chef (voor bij gevogelte)






# KERSTSUGGESTIE

## *Onze specialiteit: gevulde kalkoen*

| | |
|---|---|
| Gevulde kalkoenfilet met feestvulling (vanaf 4 pers.) | € 13,00 / pers. |
| Gevulde kalkoen met feestvulling (vanaf 6 pers.) | € 12,00 / pers. |
| Champignonroomsaus voor bij de kalkoen | € 9,00 / 1/2 liter |

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die op met een vulling op basis van kalfsgehakt, pistachenootjes en een vleugje cognac. De kalkoen wordt zorgvuldig dicht gemaakt. Met onze overheerlijke kalkoensaus wordt uw kalkoen alvast een succes bij uw gasten!

**BRAADTIP VOOR DE KALKOEN**

U neemt uw kalkoen minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast. Op deze wijze komt hij reeds op kamertemperatuur.
U verwarmt uw oven voor op 200°C. Een nootje boter laten bruinen in de braadslee.
De kalkoen op de braadslee leggen, bovenop de kalkoen ook een klontje boter leggen.

- **Voor kalkoenen van 2 à 3 kg: 1,5 u. op 140°C**
- **Voor kalkoenen van 3 à 4 kg: 2 u. op 140°C**
- **Voor kalkoenen van 5 à 6 kg: 2,5 u. op 140°C**

Om het half uur wat braadvocht erover gieten, eventueel wat Cognac of Mandarin Napoleon.
Daarna nog een half uurtje op 150°C om te bruinen.

TIP: Voor wie een braadthermometer heeft: de kerntemperatuur voor kalkoen is 70°C.

# KAASSCHOTELS

vanaf 6 personen

Een kaasschotel kan geserveerd worden als hoofdgerecht. Maakt u graag uw kaasschotel zelf, zoek gerust uw keuze in ons assortiment. Laat u toch liever de keuze aan ons, dan stellen wij voor u een schotel samen die evenwichtig is van smaak en variatie, gegarneerd op een kaasplank met een fruitassortiment, dadels, noten en confituren.

| | |
|---|---|
| Hoofdgerecht | € 18,50 / pers. |

***Tip:***
***De kaasschotel kan best een half uurtje voor gebruik uit de koelkast genomen worden, zo komen de kazen op kamertemperatuur en komt de smaak van de kaas pas echt vrij.***

Er wordt een waarborg gerekend voor de glaasjes en de plateau

| | |
|---|---|
| Waarborg | € 20,00 |

WAARBORGEN KUNNEN NIET MET BANCONTACT BETAALD WORDEN,
GELIEVE DEZE IN CASH TE VOORZIEN.






# VLEES, WILD & GEVOGELTE

Wij bieden u de beste kwaliteit rundvlees geselecteerd van het wit-blauw ras.

- Rosbief
- Côte à l'os dry aged, mooi assortiment uit onze rijpingskast
- Chateaubriand
- Rundstong
- Filet mignon
- Andere

Wij hebben voor u nog vele andere suggesties:

- Ierse Ribeye
- Lamsbout
- Lamsfilet
- Lamskroontjes
- Lomo Batallé Duroc
- Varkenswangetjes
- Ossobuco van kalf
- Varkenshaasjes (Brasvarken)
- Varkenskroontje (Brasvarken)
- Andere

Ons wild en gevogelte

- Fazant
- Hertenkalffilet
- Eend
- Haas
- Bosduif
- Kwartel + kwarteleitjes
- Patrijs
- Piepkuikens
- Parelhoen
- Andere

# BELANGRIJKE INFORMATIE

**De bestellingen voor kerst**
moeten binnen zijn tegen zaterdag 19 december.
**De bestellingen voor oudejaarsavond**
moeten binnen zijn tegen zaterdag 26 december.

Bestellingen kunnen zeker ook gemaild worden, graag met vermelding van naam, adres en telefoonnummer a.u.b.

**Aandachtspunten bij het afhalen van uw bestelling**
Om alles zo vlot en aangenaam mogelijk te laten verlopen, geven we u graag enkele tips mee:

* Hou uw bestelbon bij de hand. Breng de bestelbon van dit jaar mee of toon deze op uw smartphone. Zo kunnen we uw bestelling snel terugvinden onder de juiste naam.
* Breng een ruime boodschappentas, zak of bak mee om uw bestelling gemakkelijk te vervoeren.
* Onze medewerkers staan voor u klaar. We doen ons uiterste best om alles correct te laten verlopen, maar een vergissing is altijd mogelijk.
* Een beetje geduld en een glimlach doen wonderen. Met een positieve ingesteldheid maken we het voor iedereen aangenamer, ook tijdens de drukke feestdagen.
* Controleer uw bestelling bij thuiskomst. Kijk na of alles volledig en correct is. Mocht er toch iets ontbreken, neem dan zo snel mogelijk contact met ons op. Zo kunnen we u, indien mogelijk, nog verder helpen.

*Wij wensen jullie een smakelijk, gezond en liefdevol 2027!*



# Keurslager Tavernier

Nieuwpoortsesteenweg 495
8400 Oostende
Tel. 059/703824
keurslager.tavernier@skynet.be

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

| | |
|---|---|
| Woensdag 23 december | 07:30u–18:00u (doorlopend open) |
| Donderdag 24 december | 08:00u–15:30u (doorlopend open) |
| Vrijdag 25 december | Gesloten<br>(eventueel afhalen: 11:00u–12:00u) |
| Zaterdag 26 december | 07:30u–18:00u (doorlopend open) |
| Zondag 27 december | Gesloten<br>(eventueel afhalen om 11:00u) |
| Woensdag 30 december | 07:30u–18:00u (doorlopend open) |
| Donderdag 31 december | 08:00u–14:00u (doorlopend open) |
| Vrijdag 1 januari | Gesloten<br>(eventueel afhalen: 11:00u–11:30u) |
| Zaterdag 2 januari | 07:30u–18:00u (doorlopend open) |
| Zondag 3 januari | Gesloten<br>(eventueel afhalen om 11:00u) |

Op alle andere dagen, gelden de normale openingsuren.



KEURSLAGER

