Feesten in stijl

Keurslager Lode





Feestelijk aperitieven

APERO warm

Mini worstenbroodje	€ 6,00 / 5 st.
Mini pizza	€ 6,00 / 5 st.
Mini kaasrolletje	€ 6,00 / 5 st.
Mini vol au vent	€ 6,00 / 5 st.
Mini garnaalhapje	€ 9,00 / 5 st.
Mini hamburgertje	€ 12,50 / 5 st.
Mini sint-jacobsschelpje	€ 10,00 / 5 st
Assortiment warme hapjes (10 stuks)	**€ 12,00 / ass.**

2 stuks mini worstenbroodjes, 2 stuks mini pizza, 2 stuks mini garnaalhapje,
2 stuks mini kaasrol, 2 stuks mini vol au vent

APERO koude amuseglaasjes

Deze koude hapjes worden kant en klaar gepresenteerd

Amuseglaasje tartare d'Anvers	€ 3,50 / st.
Amuseglaasje garnaalcocktail	€ 3,50 / st.
Amuseglaasje gerookte zalm	€ 3,50 / st.
Amuseglaasje Zandvlietse bouillie	€ 3,50 / st.
Amuseglaasje vitello tonnato	€ 3,50 / st.
Assortiment amuseglaasjes 5 stuks (1 stuk van elks)	**€ 15,00 / ass.**

TAPASBORD DELUXE

€ 45,50 / 4 pers. € 5,00 waarborg per plankje

Ruim assortiment van: Spaanse serranoham, truffelsalami, La geganta salami, Westmalle trappistenkaas, chorizo, zongedroogde tomaatjes, olijvenmix en ansjovis, dipstokjes, tapenade van paprika, dit alles mooi gepresenteerd op een plankje.

SOEPEN

Tip: Met 1 liter soep kan je 3 borden vullen

Soepballetjes (150 g) in eigen huis bereid soepballetjes van kalfsgehakt	€ 3,00 / 150 g
Tomatenroomsoep onze befaamde tomatenroomsoep	€ 7,00 / l
Boschampignonsoep heerlijke huisbereide soep, gevuld met champignons en spekjes	€ 9,00 / l
Bisque van kreeft een heerlijke bisque met room	€ 13,00 / l
Kippencrèmesoep romige kippensoep gevuld met stukjes kip	€ 7,00 / l





VOORGERECHTEN *koud*

Deze koude voorgerechten worden mooi gepresenteerd op een porseleinen bord
(€ 5,00 waarborg per bord)

Rundscarpaccio € 12,10 / pers.
1ste keuze rundsfilet van het Belgische wit-blauwe ras, met rucola, parmezaanschilfers en geroosterde pijnboompitten

Boeket van wildpastij € 11,50 / pers.
3 soorten paté van wild + garnituur en konfijt

Vitello Tonnato € 13,10 / pers.
een Italiaanse klassieker van fijn rosé gebraden kalfsvlees, een saus op basis van tonijn, met kappertjes en rucola

Vers gesneden carpaccio € 48,50 / kg
om thuis je bord te dresseren naar eigen wens

Vitello kalfsvlees € 58,50 / kg
om thuis je bord te dresseren naar eigen wens

Vitello tonato saus € 21,00 / kg
huisbereide saus met tonijn

Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment

VOORGERECHTEN *warm*

Scampi's van de chef 5 knapperig gebakken scampi's in een pittig diablosausje	€ 11,70 / pers.
Tongrolletjes in kreeftensaus 3 smaakvolle tongrolletjes in een kreeftensausje, afgewerkt met grijze garnalen	€ 13,10 / st.
Sint-jakobsschelp grote sint-jakobsvruchten in een witte wijnsaus met grijze Noordzeegarnalen	€ 11,50 / st.
Zandvliets visserspotje combinatie van tongrolletje, zalm, kabeljauw, scampi en mosseltjes, overgoten met een heerlijke kreeftensaus	€ 14,10 / pers.
Verse garnaalkroket (per 2 st. te bestellen)	€ 10,00 / 2 st.
Verse kaaskroket (per 2 st. te bestellen)	€ 6,00 / 2 st.

Of laat je verleiden door een lekker warm voorgerecht





HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

Hertenkalffilet € 19,50 / pers.
filet van hertenkalf met onze heerlijke wildsaus van de chef

Wildstoofpotje € 15,50 / pers.
Stoofpotje van hertenragout op smaak gebracht met oesterzwammen, witloof en veenbessen

Everzwijnfilet € 16,50 / pers.
Traag gegaard stukje everzwijnfilet met onze lekkere wildsaus van de chef

Parelhoenfilet € 16,50 / pers.
Heerlijk stukje parelhoenfilet, gevuld met kippengehakt, truffel, pistachenoten en een vleugje cognac, met een romig champignonsausje

Stoofpotjes varkenswangetjes € 16,00 / pers.
langzaam gegaard stoofpotje van varkenswangen bereid met bruin bier en ambachtelijke mosterd

Konijnenbout € 13,50 / pers.
met bier

Videevulling (per 500 g) € 13,00 / 500 g

Videekoekje € 2,10 / stuk

Stoofvlees bereid (per 500 g) € 14,00 / 500 g

Visgerechten

Tongrolletjes in kreeftensaus € 19,90 / pers.
5 vers gekookte tongrolletjes in een lekkere kreeftensaus afgewerkt met grijze Noordzeegarnalen

Scampi's van de chef € 18,80 / pers.
10 knapperig gebakken scampi's in een pittig diablosausje

Zandvliets visserspotje € 21,50 / pers.
Combinatie van tongrolletjes, zalm, kabeljauw, scampi's en mosseltjes, overgoten met een heerlijke kreeftensaus

VERS VLEES

Vers wild

- **Fazant**: fazant (geheel), fazantenfilet, fazantenbillen
- **Haas**: haas (geheel), hazenrug, hazenfilet, hazenbillen
- **Kwartel**: gevuld of niet gevuld
- **Parelhoen**: parelhoen (geheel), parelhoenfilet
- **Hert**: hertenkalffilet, hertenragout
- **Everzwijn**: everzwijnfilet, everzwijnragout
- **Eend**: eend (geheel), eendenborstfilet, gerookte eendenborst, eendenbillen
- **Bosduif**

Vers vlees

- **Lamsvlees**: lamsbout, lamskoteletten, lamsschouder, lamsfilet, lamskroon, lamsragout
- **Varkensvlees**: varkenswangetjes, varkensgebraad, varkenshaas, lomo batallé Duroc (Spaans)
- **Kalfsvlees**: kalfszwezeriken, ossobuco, kalfsgebraad, kalfslapjes, kalfsfilet, kalfstong, kalfsniertjes, kalfsfricassee
- **Konijn**: heel konijn, konijnenbillen, konijnenfilet, konijnenkoteletten, konijnenfiletrollade
- **Gevogelte**: kip, kipfilet, kalkoenfilet, kalkoenlapjes, piepkuiken (gevuld of niet gevuld), kalkoen (ontbeend of niet ontbeend)
- **Rundsvlees**: steak, stoofvlees, entrecote, dry aged entrecote, rosbief, filet pur, tournedos, chateaubriand, rundstong, endvogel, binnenspier (onglet), ossenstaart, gesneden carpaccio, black Angus rib eye

- **Orloffgebraad** € 25,20 / kg

TIP: Gebruik bij elk van uw gerechten fond, om zo een lekkere saus te creëren.
Gevogeltefond, wildfond, rundsfond, kalfsfond, lamsfond (€ 4,00/st.)





FEESTELIJK GEVOGELTE

TIP: vergeet je gevogeltefond niet

Gevulde kwartel (1 pers.)	€ 9,10 / st.
Kwartel ontbeend en feestelijk gevuld met kippengehakt, truffel, pistachenoten en een vleugje Cognac	
Gevulde kalkoen	€ 25,50 / kg
Ontbeende kalkoen gevuld met feestelijke vulling van kippengehakt, truffel, pistachenoten en een vleugje Cognac	
2,5 kg: 4 - 6 pers.	€ 75,00 / st.
3,5 kg: 7- 10 pers.	€ 105,00 / st.
Gevulde kalkoenfilet	
Kalkoenfilet gevuld met kippengehakt, truffel, pistachenoten en een vleugje cognac	
1,5 kg: 3 - 4 pers.	€ 52,50 / st.
Ontbeende kalkoen	€ 27,50 / kg
Verse kalkoen, volledig uitgebeend en niet gevuld, zodat u zelf een vulling kan creëren	
Kalkoen in de been	€ 20,00 / kg
Verse kalkoen, niet ontbeend, niet gevuld	

OM UW KALKOEN ZELF TE VULLEN

Kippengehakt	€ 8,00 / 500 g
Kalfsgehakt	€ 7,40 / 500 g
Gemengd gehakt	€ 6,60 / 500 g
Gevogelte fonds	€ 4,00 / st.

BEREIDINGSWIJZE GEVULDE KALKOEN OF KIP

- Verwarm je oven gedurende 10 minuten voor op 200°C.
- Strijk de kalkoen in met olijfolie en kruid hem rijkelijk met peper en zout.
- Leg een klontje goede boter boven op je kalkoen.
- Dek de kalkoen af met aluminiumfolie en plaats hem in de voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur naar 175°C.
- Verwijder de aluminiumfolie tijdens de laatste 20 minuten en laat de kalkoen mooi bruin braden.
- Tip: overgiet je kalkoen elke 20 minuten met gevogeltefond om uitdrogen te voorkomen.

HOE DE BRAADTIJD BEREKENEN?

De eerste 3 kg van de kalkoen = 2 uren in de oven.
Elke bijkomende 500 g = 20 minuten bijtellen.
Vb.: een kalkoen van 6 kg = 4 uur in de oven.

HOEVEEL MOET EEN KALKOEN WEGEN?

U mag rekenen op 350 g à 400 g per persoon.
Vb.: een gevulde kalkoen van 3 kg = 7 à 8 personen.





Gezellig tafelen

GOURMET, STEENGRILL & FONDUE

Opgelet: Wijzigingen aan de schotels is niet mogelijk tijdens de feestdagen
Tijdens de feestperiode is het niet mogelijk om gratis gourmet in te ruilen met de punten van de klantenkaart.

Gourmet (per 2 pers. te bestellen) € 14,00 / pers.
chipolata, kipsaté, hamburger, kipschnitzel, cordon bleu, steak, varkenshaas

Kinder gourmet (per 2 pers. te bestellen) € 8,00 / pers.
kipfilet, hamburger, chipolata, steak

Wildgourmet (per 2 pers. te bestellen) € 22,10 / pers.
everzwijnfilet, hertenkalffilet, parelhoenfilet, eendenborstfilet, fazantenfilet

Meatlover gourmet (per 2 pers. te bestellen) € 16,00 / pers.
Lomo Duroc, Black Angus rib eye, entrecoteburger, lamskoteletje - rundsteak

Steengrill DELUXE (per 2 pers. te bestellen) € 17,50 / pers.
Gemarineerde kipfilet, rundssteak, kalfslapje, lamskoteletje, pitaburger, zalmfilet,
2 gemaineerde scampi's

Fondue (per 2 pers. te bestellen) € 14,50 / pers.
2 stukjes kalkoenfilet, 2 varkensblokjes, 2 rundsblokjes,
2 soorten kalfsballetjes, 2 minispekvinkjes, 2 chipolata's

EXTRA'S

Balletjes (fondue)	€ 4,00 / 5 st.
Spekvinkjes (fondue)	€ 4,50 / 5 st.
Mini chippolata's	€ 4,00 / 5 st.
Mini kipfilet	€ 5,00 / 5 st.
Mini hamburger	€ 5,50 / 5 st.
Mini entrecote burger	€ 6,00 / 5 st.
Mini cordon blue	€ 7,00 / 5 st.
Lamskoteletje (gemarineerd of natuur)	€ 12,50 / 5 st.



BIJGERECHTEN

KOUDE GROENTEN

Koude groenteschotel (per 2 pers. te bestellen) € 18,00 / 2 pers.

Aardappelsalade, pastasalade, slamengeling met bieslookvinaigrette, tomatenbrunoise met courgette, witte koolsalade, gevuld eitje, geraspte worteltjes

Aardappelsalade	€ 7,50 / 500 g
Pastasalade	€ 7,50 / 500 g
Tomatenbrunoise met courgette	€ 6,00 / 300 g
Witte koolsalade	€ 6,00 / 300 g
Gevulde eitjes	€ 10,00 / 5 st.

WARME GROENTEN

Warme groenteschotel (per 2 pers. te bestellen) € 20,00 / 2 pers.

Gebakken witloof, erwtjes en worteltjes, spruitjes met spek, portobello, prinsessenboontjes

Appeltje met veenbessen	€ 2,40 / st.
Peertje in rode wijn	€ 2,40 / st.
Gebakken witloof	€ 10,00 / 4 st.
Bereide erwtjes en worteltjes	€ 8,50 / 500 g
Spruitjes met spek en ui	€ 8,50 / 500 g
Prinsessenboontjes	€ 8,50 / 500 g

AARDAPPELGERECHTEN

Verse aardappelkroketten	€ 4,50 / 10 st.
Verse amandelkroketten	€ 5,50 / 10 st.
Aardappelpuree	€ 7,70 / 500 g
Aardappelgratin	€ 8,80 / 500 g

SAUZEN

Koude sauzen (per 200 g) € 2,30 / 200 g

Looksaus, currysaus, cocktailsaus, BBQ saus, zigeuner saus, tartaar, mayonaise

Assortiment koude sauzen (+/- 5 personen) € 6,00 / ass.

Assortiment van 6 sausjes, exclusief mayonaise

Warme sauzen (per 200 g) € 3,80 / 200 g

Peperroomsaus, bearnaise, champignonroomsaus, wildsaus van de chef, diablosaus, veenbessensaus, kreeftensaus

Fonds € 4,00 / st.

Artisanale fonds zonder smaakversterkers voor het bereiden van jouw sauzen. Gevogeltefond, wildfond, rundsfond, kalfsfond, lamsfond





BUFFETTEN

Koud buffet BASIS (vanaf 4 pers.) € 22,90 / pers.

- gevulde tomaat met grijze garnaalsalade
- waaier van gebraden rosbief en varkensgebraad met selderslaatje
- cavaillon met italiaanse parmaham
- gevulde perzik met tonijn
- gebakken balletjes met kriekjes
- gebraden kippenkluifjes

Groenten en/of sausjes niet inbegrepen.

Koud buffet SUBLIEM (vanaf 4 pers.) € 29,90 / pers.

- gevulde tomaat met grijze garnaalsalade
- waaier van gebraden rosbief en varkensgebraad met selderslaatje
- cavaillon met italiaanse parmaham
- eendenmousse met porto
- terrine van wildpastei met bijhorende konfijt
- gebakken balletjes met kriekjes
- gebraden kippenkluifjes
- gerookte zalm met bijhorende dressing
- scampibrochetje
- gepocheerde zalm

Groenten en/of sausjes niet inbegrepen.





FEESTELIJKE AFSLUITERS

Chocomousse	€ 3,50 / st.
Rijstpap	€ 3,00 / st.
Tiramisu	€ 5,50 / st.
Speculaasmousse	€ 3,50 / st.
Chocolade moelleux	€ 5,50 / st.
Tarte tatin met appel	€ 5,50 / st.

HUUR & WAARBORG

Koude voorgerechten	€ 5,00 / bord
Schotels buffet	€ 5,00 / plateau
Tapasbord	€ 5,00 / bord

BELANGRIJK

Bestellingen voor kerst: voor 17 december bestellen
Bestellingen voor oudjaar: voor 24 december bestellen

Bestellen kan enkel in de winkel of telefonisch.Bestellingen via email of facebook kunnen NIET aangenomen worden.

Bestellingen voor 24/12, 25/12 en 31/12 worden opgehaald in de tent op de parking.
De bestellingen die afgehaald worden in de tent, kunnen ENKEL contant of met payconiq betaald worden.
Andere betaalmiddelen kunnen wij in de tent niet aanbieden.

Joyn punten kunnen op 24, 25 en 31 december niet ingewisseld worden, dit om misverstanden te vermijden.

Prijzen onder voorbehoud
Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.



LODE
keurslager

Putsebaan 2
2040 Zandvliet
03 568 61 00
info@keurslagerlode.be
www.keurslagerlode.be

OPENINGSUREN:

Maandag, dinsdag, woensdag & vrijdag:
8:00u - 12:30u & 13:30u - 18:00u
Donderdag & zondag: gesloten
Zaterdag: 8:0u - 16:00u

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Maandag 21 & 28 december: 8u - 12u30 en 13u30 - 17u
Dinsdag 22 & 29 december: 8u - 12u30 en 13u30 - 17u
Woensdag 23 & 30 december: gesloten
Donderdag 24 & 31 december: 8u – 13u
Vrijdag 25 december: Gesloten - ENKEL afhalen bestellingen: 10u30 - 12u00
Vrijdag 1 januari: Gesloten
Zaterdag 26 december & 2 januari: 8u- 16u - doorlopend open
Zondag 27 december & 3 januari: gesloten



KEURSLAGER

