

Lekkere feestideeën
Keurslager De la Ruelle



Apero

KOUDE HAPJES

1770 Tapas schotel (enkel per 4 pers. verkrijgbaar) € 58,00 /4 pers.

orientaalse scampie, zongedroogde tomaatjes, olijven, fuet, Italiaanse ham, mortadella, apero salami, Italiaanse salami, parmesan blokjes, ansjovis, tapenades, koekjes, grillworst

1771 Glaasje steak tartaar met bijpassende garnituren € 3,50 / st.

1772 Glaasje zalm tartaar met bijpassende garnituur € 3,50 / st.

1773 Glaasje pokebouw met king krab, advocado en mango € 3,50 / st.

1774 Trio van 3 glaasjes: assortiment van zie hierboven € 10,50 / 3 st.

WARME HAPJES

1709 Assortiment van warme hapjes van de chef (15 st.) € 18,00 / doos

mini pizza, worstenbroodjes, mini videe met kip, kaashoortje, zakouskis enz.

1710 Mini apero kaasbolletjes, eigen werk (10 st.) € 7,00 / doos

1711 Mini apero garnaalbolletjes, eigen werk (10 st.) € 15,00 / doos

1712 Aperoboutjes met dipsaus van tartaar € 16,50 / kg



NIEUW!!!

1713 Combi assortiment: koude en warme hapjes € 39,00 / 4 pers.

Ovenklare hapjes: 15 stuks

Trio van koude glaasjes 2 setjes: 6 stuks

Soepen

- | | |
|---|------------|
| 1703 Pompoensoep
<i>verijkt met krabsnippers en zongedroogde tomaatjes</i> | € 7,50 / l |
| 1704 Agnes sorel soep
<i>kippecreme met champignons</i> | € 7,50 / l |
| 1705 Mechelse Aspergesoep | € 7,50 / l |
| 1706 Tomaten roomsoep (tradioneel) | € 6,50 / l |
| 1707 Belgische witloofsoep met grijze garnalen | € 7,50 / l |
| 1708 Bospaddestoelen crème met Mechelse koekoek | € 7,50 / l |



Voorgerecht *koud*

- | | |
|--|-----------------|
| 1718 Carpaccio van Belgisch witblauw rund
<i>met rucola, parmezaanse krullen en pijnboompitten</i> | € 9,50 / pers. |
| 1719 Parmaham met heerlijk zoetgerijpte cavaillon parels en garnituur | € 9,50 / pers. |
| 1720 Vitello tonatto:
<i>de Italiaanse klassieker! Sappig gegaard kalfsvlees met tonijndressing</i> | € 11,50 / pers. |
| 1721 Carpaccio van hert met zen garnituur | € 13,50 / pers. |
| 1722 Carpaccio van tonijn | € 12,50 / pers. |
| 1713 Carpaccio van Belgisch Wit blauw rund
<i>met rucola, parmezaanse krullen en frois gras</i> | € 14,50 / pers. |

Voorgerecht

warm

- | | |
|--|-----------------|
| 1581 Kaaskroketten, eigen werk | € 8,00 / 4 st. |
| 1582 Garnaalkroketten, eigen werk | € 16,00 / 4 st. |
| 1725 Scampie diabolique (6 st.)
<i>met een beetje puree en bladerdeegmaantje</i> | € 11,50 / pers. |
| 1730 Bouche vol au vent met kippevulling | € 5,50 / st. |
| 1731 St Jacobschelp (rijkelijk gevuld)
<i>mooie Sint Jakobvruchten in een lekker witte wijnsaus
gepresenteerd in een schelp</i> | € 12,50 / st. |
| 1732 Videe van fazant
<i>heerlijke vol au vent van fazantenfilet, bospaddestoelen
en fijne gehaktballetjes</i> | € 7,90 / st. |



Deze dagschotels zijn ovenklaar

- | | |
|---|---------------|
| 1961 Gevulde kalkoen (± 12 personen)
<i>ontbeend en gevuld met kalkoenborst, kalfsdeeg, truffels en pistachenoten
+ 2 L jagersaus, voor U gebakken en gesneden</i> | € 99,00 / st. |
| 1962 Baby kalkoen (± 7 personen)
<i>zelfde bereiding als hierboven met 1,5 l jagersaus</i> | € 65,00 / st. |
| 1960 Kalkoen in zijn geheel gebraden 3,5 kg (min. 4 pers.)
<i>met 1,5 l jagersaus, specialiteit van het huis</i> | € 50,00 / st. |

Alle wild en gevogelte te verkrijgen

Dit enkel op bestelling en aan dagprijs. Vraag ernaar en wij geven graag advies

421 kwartels	2346 hertenkalffilet	2309 eendenborstfilet
429 struisvogels	2311 hertenragout	2302 hazenrug
424 parelhoenfilet	2353 hertenkoteletten	2301 haas
423 parelhoen	2340 hertenrug	2306 patrijs
2305 fazant haan	2341 hertenrak	2310 everzwijnragout
2300 fazant filet	2314 hertengoulash	



Hoofdgerechten

min. 2 personen

VLEES EN WILD

- 1906 Hertekalf "Grand Veneur" € 25,00 / pers.
groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes
- 1907 Parelhoen filet € 18,50 / pers.
in een zachte champagnesaus, groentenboeket en kroketjes
- 1921 Prins orloff € 17,50 / pers.
varkensgebraad met kaas en hesp en archiducsaus, groentenboeket en kroketjes
- 1922 Zacht gebakken kalkoenfilet € 17,50 / pers.
met lekkere druifjessaus, groentenboeket, gevuld appeltje en kroketjes
- 1943 Hertenragout € 19,90 / pers.
gevuld appeltje met veenbessen, gebakken witloof en kroketjes

VIS

- 1941 Paling in het groen € 25,00 / pers.
met frisse kruiden (500 g) en duchesse aardappelen

Groenten en fruit garnituur

- 1751 Groenten boeket (enkel per 2 pers.) € 15,00 / 2 pers
witloof, spekboontjes, geglaceerde worteltjes, tomaat en knolselder puree, gestoofde spruitjes
- 1755 Gepocheerd appeltje met veenbessen € 2,50 / st.



Aardappelgarnituur

- 1580 Aardappelkroketten, 20 st. € 9,00 / doos
- 1752 Aardappel gratin, 500 gr € 8,00
- 1415 Pomme duchesse € 10,00 / 4 st.
- 1363 Gebakken krielaardappelen, 500 gr. € 5,00 / kg
- 1416 Koude aardappelsla, 500 gr. € 5,00 / kg

Sauzen

- 1694 Champignonsaus € 12,00 / l
- 1686 Jagersaus € 14,00 / l
- 1693 Peperroomsaus € 12,00 / l
- 1688 Wildsaus € 13,00 / l
- 1692 Druifjessaus € 13,00 / l
- 1996 Fine Champagne € 12,00 / l



Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

5050 Kerstmenu | € 37,00 / pers.

(min 2 pers.)

Duo van kaas en garnaal kroket met garnituur

~

Agnes sorel soep

~

Zacht gebakken kalkoenfilet met lekkere druifjesaus,
groetenboeket, appeltje en kroketjes

~

Sint Honore dessert

5051 Eindejaars menu | € 43,00 / pers.

(min 2 pers.)

Vispannetje

~

Bospaddestoelen creme met Mechelse koekoek

~

Hertekalffilet "grand veneur" groetenboeket,
gevuld appeltje en kroketjes

~

Eindejaars ijs (mili ijs)

Gezellig tafelen

GOURMET

2053 Gourmet party (400g / pers.) € 14,50 / pers.

rundsaté, chipolat, kalkoenlapje,, schnitzel, hamburger, cordon bleu, lamskotelet, rundsteak met peper

2073 Euro gourmet (400g / pers.) (min. 2 pers.) € 15,70 / pers.

Belgische tournedo, Protugese kalfskebab, gemrineerde lamfilet, Italiaanse kippereepjes, Franse Boursin steak, Spaans kalflapje met Serrano ham, euro burgertje

2060 Wildgourmet (min 4 pers.) € 25,00 / pers.

fazantenfilet, everzwijnfilet, hertekalffilet, parelhoenfilet, reefilet eendeborstfilet, konijnkoteletje

2072 Kindergourmet € 7,25 / pers.

mini kipfilet, mini chipolata, mini saté, mini kalkoensnitzel

FONDUE

2051 Fondue party (350g / pers.) (min 2 pers.) € 13,50 / pers.

extra malse rundsblakjes, kalkoenfilet, heerlijk stukjes kalf gemarineerd mini blinde vinkjes en gemengde gehaktballetjes

2050 Koude groenten voor bij fondue, gourmet, tafelgrill € 5,75 / pers.

bloemkool broccoliesla, verse groenten sla, komkommer, wortelsla, tomatensla, geraspte wortelen, koude aardappelen

SAUZEN:

1924 Sausjes assortiment voor 4 pers. fondue € 6,60 / ass.

cocktail, zigeuner, tartaar, curry

1942 Sausjes assortiment koud en warm gourmet voor 4 pers. € 9,00 / ass.

cocktail, zigeuner, tartaar, curry en archiduc saus

TEPPAN YAKI

2075 Teppan Yaki (min 4 pers.) € 25,00 / pers.

met deze wonderbaarlijke Japanse bakplaat kookt u makkelijker dan ooit tevoeren. vlees, vis, groenten of fruit, het kan allemaal op dezelfde plaat en is allemaal even lekker! Vlees en vis: reuze gamba, Japanse tonijsteak, bocconyaki, lamskroontje, kipsaté yaki tori, runderreepjes, kruidensteak, gerookte spekblokjes inclusief koude en warme sausjes en een warm groenten assortiment met gevulde tomaat, stronkje witloof, spekboontjes, wortelen en champignonschijfjes





Fondue: 4 personen ALL IN !

2070: Vlees: runds-varkens-kip- gemengde gehaktballetjes
Groenten: sla- gerapte wortelen – komkommer -tomaat -aardappelsla
Sausjes: cocktail, tartaar, curry, zigeunersaus (400 g)

(enkel per 4 personen te verkrijgen en worden geen wijzigingen aan gebracht)

Prijs per pakket

€ 70,00

Gourmet: 4 personen ALL IN

2071: Vlees: steak, chipolata, kalkoenlapje, snitzels, hamburger, mini saté, ei met spek
Groenten: sla- geraspte wortelen, komkommer, tomaat, aardappelsla
Saus: cocktail, curry, tartaar, zigeunersaus (400 g)

(enkel per 4 personen te verkrijgen en er worden geen wijzigingen aangebracht)

Prijs per pakket

€ 80,00

Kaasschotels

2550 Kaasschotel als hoofdgerecht (min. 4 pers.)
*assortiment van mooie gerijpte kazen (300g),
afgewerkt met keurfruit, notenmengeling,
vijgen en dadels*

€ 15,50 / pers.



Borg buffet schotels naargelang de grote: € 8,00 of € 10,00

2556 Kaasschotel als dessert (min 6 pers.)
*assortiment van mooi gerijpte kazen (150 g)
afgewerkt met notenmengeling, vijgen en dadels en keurfruit*

€ 8,90 / pers.

1668 Koude visschotel: per 4 personen € 25,00 / pers.
per 2 personen € 25,00 / pers.

€ 100,00 / 4 pers.
€ 50,00 / 2 pers.

*tomaat garnaal, perzik tonijn, gestoomde zalm, hesperol asperge, gerookte heilbot
groetenbuffet, koude aardappelen, sausjes cocktail en tartaar*

Vers vlees en wild



Voorbeeld: Hieronder vindt u enkele standaardbereidingen.
U kan evenwel volledig zelf uw gerecht samenstellen.
Wij zullen u bij uw keuze bijstaan.

Filet pur
Rosbief
Kalfsgebraad
Lamskroontjes
Varkenshaasjes
Varkensgebraad

Feestelijke afsluiter

Voor onze desserts werken wij samen met Mili hoevezuivel uit Lokeren. Heerlijk ijs rechtstreeks van de boerderij

5013 Kerstbuche per 4 pers. te verkrijgen € 23,00 / 4 pers.
buche overgoten met frambozen coulis, vanille ijs en aardbei ijs met merenguebodem

5018 Kerstbuche Italiaans schuim Per 4 personen te verkrijgen € 23,00 / 4 pers.
vanille ijs op een merengue bodem afgewerkt met Italiaans schuim

5035 Speciale ijstaart : Advokaat Per 4 personen te verkrijgen € 23,00 / 4 pers.
vanille ijs met een hart van advocaat op een bed van merenguekoek

5033 Kerstbuche Tropical Per 4 personen te verkrijgen € 23,00 / 4 pers.
buche met vanille ijs en mangosorbet met een hart van frambozen coulis op een krokante merengue bodem

5034 Snoep ijstaart € 34,50 / 6 pers.
stratiatelle ijs op een merengue bodem overgoten met een chocolade ganach

IJS VENTJES

5026 Kerstman: vanille ijs € 6,00 / st.

5027 Sneeuwman: chocolade ijs € 6,00 / st.

5028 Reetje: speculaas € 6,00 / st.

5029 Luxe frisco € 3,50

5020 één persoons ijstaartje: vanille chocolade met Italiaans schuim € 5,50 / st.

5021 één persoons ijstaartje: vanille ijs overgoten met zwarte chocolade ganache € 5,50 / st.

5022 één persoons ijstaartje: vanille framboos overgoten met frambozen couilli € 5,50 / st.

5043 Dessert glaasje: Saint Honore € 7,00 / st.

5045 Dessert glaasje: noisette chocolade € 6,00 / st.

5046 Dessert glaasje: framboos aardbei € 6,00 / st.



Keurslager *De la Ruelle*

Grote Markt 54

9060 Zelzate

Tel 09 345 54 56

Keurslager.delaruelle@skynet.be

www.keurslager.be/delaruelle

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 23 en 30 december open van 8u00 tot 18u00

Dinsdag 24 en 31 december ENKEL BESTELLINGEN AFHALEN tussen 9u00 en 12u00

Woensdag 25 en 1 januari gesloten

Donderdag 26 december en 2 januari open van 8u00 tot 18u00

Vrijdag 27 december en 3 januari open van 8u00 tot 18u00

Zaterdag 28 december en 4 januari 8u00 tot 17u00

Zondag 29 december en 5 januari open van 8u00 tot 12u00

Graag hadden wij tijdig uw bestelling!

1 week voor kerstavond en oudejaarsavond

Bestellingen die geplaatst worden via mail of website vragen wij een voorschot te komen betalen in de winkel. Dan pas is bestelling definitief.

Marc, Kitty en hun ganse team wensen jullie een voorspoedig 2025 toe!