



Feestfolder # 2018

Keurslagerij Grymonprez **Wommelgem**



Aperitiefhapjes

Artisanaal gemaakt in eigen werkhuis en verpakt per 10 stuks

100	Mini vidé met kip	€ 8,00/10stuks
101	Mini vidé met garnaal	
102	Mini vidé met kaas	
103	Mini worstenbroodje	
104	Mini pizza	
105	Mini kippenboutje	
120	Tapaschotel voor 4 pers. <i>perfect voor bij het aperitief</i>	€ 38,00/bord

Soepen

130	Boschampignonsoep	€ 5,50/liter
131	Kreeftenroomsoep	€ 6,95/liter
132	Tomatenroomsoep	€ 4,50/liter
133	Waterkerssoep	€ 5,50/liter
134	Oostendse vissoep	€ 6,50/liter



Voorgerechten koud

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 160 | Carpaccio van gerijpt "Spaans Rubia Gallega" rund | € 15,50 pp. |
| 161 | Carpaccio van het "Belgisch Witblauw"
ras met rucola en Parmezaanrolletjes | € 12,50 pp. |
| 162 | Tartaartje van avocado met gerookte forelfilet | € 12,50 pp. |
| 163 | Vitello tonato | € 12,50 pp. |
| 164 | In gin gemarineerde zalm met mierikswortelcrème en dille | € 12,50 pp. |
| 165 | Tartaartje van Black Agnus beef
geparfumeerd met truffelschilfers | € 12,50 pp. |

Voorgerechten warm

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 140 | Preisausje met assortiment Noordzee vis | € 13,50 pp. |
| 141 | Tagliatella kreeftensaus met scampi en kreeftenvlees | € 13,50 pp. |
| 142 | Sint-Jacobsvruchten met zwarte pens
en boschampionns | € 13,50 pp. |
| 143 | Millefeuille van aubergines en varkensfinettes | € 11,50 pp. |
| 144 | Gevulde vidé van kip | € 3,10 pp. |
| 145 | Kaaskroketten (verpakt per 4 st.) | € 6,90/st |
| 146 | Garnaalkroketten (verpakt per 4 st.) | € 18,60/st |



Hoofdgerechten vlees

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 180 | Kalkoengebraad in cognac fine champagnesaus afgewerkt met boschampignons | € 15,50 pp. |
| 181 | Everzwijnfilet in honing tijmsaus afgewerkt met krokante spekjes | € 15,50 pp. |
| 182 | Opgevulde kipfilet met truffel en manchego kaas in blackwellsaus | € 15,50 pp. |
| 183 | Hertenkalffilet in wildsaus met gebakken spekjes | € 19,50 pp. |
| 184 | Ragout van "Simmental" rund met fijne wortelgarnituur | € 16,50 pp. |
| 185 | Varkensnootjes in honing mosterdsaus | € 16,50 pp. |
| 186 | Ragout van wild met seizoensgroentjes | € 16,50 pp. |

Bij alle vleesgerechten wordt een opgevuld appeltje, groentegarnituur en 5 kroketjes per persoon geserveerd.

Hoofdgerechten vis

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 190 | Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus met een vleugje paprika | € 18,50 pp. |
| 191 | Tongrolletjes 4 st. in kervelcrèmesaus afgewerkt met tomatenblokjes | € 17,50 pp. |
| 192 | Zalmfilet in verse dille saus afgewerkt met tomatenblokjes | € 15,50 pp. |
| 193 | Vispannetje "Pernod" van het huis | € 15,50 pp. |

Bij alle visgerechten wordt groentegarnituur en gegrilde aardappelpuree geserveerd.

Kerstkalkoen

- 200 Een traditie met kerst ... opgevulde kerstkalkoen. € 16,50/kg
Uw kalkoen volledig ontbeend en gevuld met een heerlijke Kerstvulling van kippengehakt, champignons, pistachenoten en dit alles geparfumeerd met een vleugje cognac.

Om bij de kalkoen te serveren:
Champignonsaus, wildsaus, appelsiensaus of peperroomsaus.
Verse aardappelkroketten, aardappelgratin en een opgevuld appeltje met veenbessen.

Gevulde specialiteiten

- 201 Opgevulde kwartels (300g is voor 1 à 2 pers) € 5,95/st
202 Opgevulde piepkuikens (600g is voor 2 à 3 pers) € 15,00/st
203 Opgevulde fazant (1,5 kg is voor 4 à 6 pers) € 40,00/st
204 Opgevulde kalkoenfilet € 18,50/kg

Deze specialiteiten zijn allen opgevuld met onze feestelijke vulling van de kalkoen.

- 205 Opgesloten varkenshaasje (800g is voor 3 à 4 pers) € 25,00/st
Het varkenshaasje is opgevuld met mozzarella, zongedroogde tomaat, pesto en omwikkeld met zacht gerookt spek.



Dry-age rundvlees

Zoals u weet en al gezien heeft, rijpen we onze buitenlandse rundrassen in eigen huis. Tot zes weken hangen ze in de rijpingskast om ten vroegste daarna aangesneden te worden. Zo kunnen we een optimale smaak en malsheid garanderen.

Verras uw gasten met dit uitzonderlijk lekker vlees. Wij geven u graag advies over de juiste bakmethode. De rassen die we in huis hebben, zijn: Black Agnus, Limousin, Simmenthal, Bianco della Corte, Chianina, Montbéliarde, Charolais, Ierse Dexter, Rubia Gallega, Aubrac, Holstein, Blonde d'Aquitaine en Red Ruby Devon Cattle.

Aardappelbereidingen

300	Kroketten per 10 verpakt	€ 3,99/verpakking
301	Aardappelgratin portie 500g	€ 5,50/portie
302	Knolselderpuree portie 500g	€ 3,95/portie
303	Aardappelpuree portie 500g	€ 3,95/portie
304	Truffelpuree portie 500g	€ 5,95/portie
305	Gebakken aardappelkriel portie 500g	€ 4,50/portie



Bijpassend groentegarnituur

- 250 Koud € 4,90 pp.
Aardappelsla, tomaat in bieslookvinaigrette, komkommer
in mosterdvinaigrette en rauwkostsla.
100g per persoon per soort (= 400g per persoon)
- 251 Warm € 4,90 pp.
Gestoofd witloofstronkje, jonge worteltjes, bloemkool- en
broccolirosjes, prinsessenboontjes
100g per persoon per soort (= 400g per persoon)
- 252 Opgevuld appeltje met veenbessen € 2,50/stuk

Fonds voor uw sauzen (250ml)

290 wildfond # 291 bruine fond # 292 gevogeltefond

€ 4,25/stuk

Koude sauzen (100g)

230 look # 231 cocktail # 232 curry # 233 BBQ # 234 tartaar # 235 zigeuner

€ 0,70 pp.

Warme sauzen (250g)

240 peperroom # 241 champignonroom # 242 béarnaise # 243 graanmosterd
244 wildsaus # 245 appelsiensaus # 246 witte wijnsaus

€ 2,75 pp.



Charcuterieschotel

€ 9,50 pp.

220 Ontdek onze meest verfijnde charcuteriesoorten op een schotel in samenspel met aangepast fruitgarnituur, 200g per persoon.

Kaasschotel

Kleurige kaasjes: Zeer gevarieerd assortiment Franse en Belgische kazen, rijkelijk versierd met vers fruitgarnituur en een notenassortiment.

221 Als hoofdgerecht, 200g per persoon € 12,50 pp.

222 Als dessert, 100g per persoon € 8,50 pp.

Gezellig tafelen

260 Teppan Yaki € 12,00 pp.
Kruidensteak, chipolatastokje, boconyaki, lamskroontje, sojaspiesje, kipfilet en pepertournedos.

261 Teppan yaki groenteschotel € 6,20 pp.
Sojascheuten, tomaat, paprikaringen, champignons, geraspte wortel en spiesje met gebakken aardappeltjes.

263 Fondue € 9,80 pp.
Samenstelling van de meest malse vleesblokjes van rund, varken, kalf, kip, 2 soorten gehaktpralines en spekrolletjes.



- 
- 264 Steengrill € 12,00 pp.
Rundstournedos met kruidenboter, kipfilet, worstje op een stokje, mini brochette, lamskroon, kippensteak en varkenstournedos met kruidenboter.
- 266 Wildsteengrill € 18,50 pp.
Filet van fazant, eend, parelhoen, hazenrug, struisvogel, hertenkalf en everzwijn.
- 262 Gourmet € 9,95 pp.
Onweerstaanbare mini pan-klare gerechtjes zoals rundstournedos met kruidenboter, varkenslapje, schnitzel, lamskroon, cordon bleu, worstje en kipfilet.
- 265 Dry-age gourmet € 18,50 pp.
Een super assortiment van 6 verschillende gerijpte rundsoorten uit Frankrijk, Zwitserland, Italië, Spanje, Oostenrijk en België.
- 267 Keurslagers gourmet € 12,50 pp.
Een wandeling door 6 Europese landen: Belgische rundstournedos, Portugese kalfskebab, lers gemarineerde lamsfilet, Italiaanse boconcini, Franse boursin steak, Spaans kalfslapje met pata negra en een Euroбургertje.
- 268 Visgourmet € 16,50 pp.
Scampisaté (2 st.), zalmfilet, kabeljauwfilet, Sint-Jakobsvrucht en reuze gamba.
- 269 Extra portie gehaktpralines en spekrolletjes € 3,50 pp.
- 270 Kindergourmet € 5,00 pp.
Mini hamburger, worstje en kipfilet.

Aperitief



10 # Cava Eximius # Brut
Valencia # Spanje

€ 8,87/fles

Druiven: 90% Macabeo en 10% Chardonnay

Enkel de beste druiven werden geselecteerd en gebruikt.

Licht rokerige neus met een vleugje gist. In de smaak appeltjes, citrus en kweepeer. Lekker fris en mild karakter.

De afdrank is levendig, droog en smaakvol.



11 # Simonsig # Kaapse Vonkel Brut # 2016
Stellenbosch # Zuid-Afrika

€ 17,48/fles

Druiven: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

De eerste en de beste! Talloze malen bekroond in Zuid-Afrika

en daarbuiten. Rijke aroma's van noten en citrusvruchten,

biscuit en geroosterd brood in de neus. Romige mousse,

volle en tegelijk complexe smaak. Klassiek uit de Nieuwe Wereld.

Wijnsuggestie voor vleesgerechten



12 # Epicuro # Salice Salentino Riserva # 2015
Puglia # Italië

€ 8,30/fles

Druiven: Negroamaro, Malvasia Nera

De helder granaat rode Epicuro Salice Salentino heeft in de

neus sensaties van kersen, pruimenjam, nootmuskaat, mediterraan

hout en menthol. In de mond zacht en fruitig, met een zachte structuur

en een aanhoudende afdrank.



Wijnsuggestie voor vleesgerechten



13 # Bodegas Viña Vilano # Roble # 2016

€ 10,61/fles

Ribera del duero # Spanje

Druiven: 100% Tempranillo

Vol, rijk en rond mondgevoel. Evenwichtig geheel met noties van vanille, zoethout en een zachte kruidigheid die de lange, smakelijke afdronk kleuren.

AWARDS: zilveren medaille in Decanter 2017 met 90 punten.



14 # Toro de Piedra # Grand Reserva # 2016

€ 13,80/fles

Curicó Valley # Chili

Druiven: Carmenère en Cabernet Sauvignon

Intense rode kleur met een blauwe schijn. Kruidige neus met bramen, vers hout en kersenlikeur. Vol in de mond, goed gestructureerd, met een lange toasty afdronk.



15 # Chateau Kamnik # Winemakers Selection # 2017

€ 15,95/fles

Skopje # Macedonië

Druiven: Vranec = Primitivo (40%), Merlot (40%) en Carmenere (20%)

Complexe geur, zijn dominant fruitig-kruidig karakter onthult rijpe morellen aangevuld met discrete ondertonen van vanille. De smaak is vol, met een fluweelzachte structuur en een lange afdronk.

Wijnsuggestie voor visgerechten



16 # Rapariga da Quinta # Luis Duarte White # 2017 € 8,24/fles

Alentejo # Portugal

Druiven: Antao Vaz, Arinto, Roupeiro

Delicate aroma's van tropisch fruit. Het zachte karakter van Antão Vaz en het levendige fruit van Arinto en Roupeiro in een smakelijk samenspel. Mooi evenwichtig met een minerale stijl. De afdrank is droog en aangenaam fruitig.



17 # Les Jamelles # Cépage Rare # 2016 € 8,28/fles

Vin de Pays d'Oc # Frankrijk

Druiven: 100% Viognier

Een rijke en gedurfde wijn met bloemige aroma's zoals kamperfoelie, pioen en meidoorn in de neus. Grote aromatische intensiteit. Fijn, licht en elegant.



18 # Domaine du Clos Roussely # Touraine # 2017 € 12,60/fles

Loire # Frankrijk

Druiven: Sauvignon Blanc 100% "bio label"

Van een gepassioneerde wijnbouwer, groot talent en ambitie. Breed smaakpalet met goede balans. Zuivere ronde smaak met tinten van Granny Smith en zacht wit fruit, abrikoos en perzik en een heerlijke lange afdrank.

Wijnsuggestie voor visgerechten



19 # Toro de Piedra # Grand Reserva # 2016

€ 13,80/fles

Maule Valley # Chili

Druiven: Chardonnay 100%

Intense neus van ananas, amandelbloesem, peer en vanille.

Weelderig en exotisch. De finale is mond vullend en licht getoast.

Lange, zacht gekruide afdronk.

Wijnsuggestie bij onze kerstkalkoen



20 # Seguin Manuel # Mâcon Villages # 2017

€ 16,03/fles

Bourgogne # Frankrijk

Druiven: Chardonnay

In de neus geuren van zomerfruit zoals peer en perzik met

een florale toets. In de mond, fruit met een mooie aromatische

zuiverheid. Een mooie structuur en een elegante en verfrissende finale.



21 # Russolo # Grifo Nero # Riserve

€ 16,64/fles

Friuli # Italië

Druiven: Pinot Nero (Pinot Noir)

Delicaat en fruitig met complexe aromas van teer, vanille en

een vleugje 'gerookt'! Een wijn met een uitstekende textuur,

fluweelzacht en rond in de mond.

Al onze prijzen zijn dezelfde als bij Het Wijnhuis. Partner van



Waarborg

280	Waarborg schotel groot	€ 10,00/stuk
281	Waarborg schotel klein	€ 5,00/stuk
282	Waarborg wit porselein (borden, enz ...)	€ 2,50/stuk

Goed om weten

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te kunnen besteden, vragen wij u beleefd uw bestelling één week op voorhand aan ons door te geven.

Wij leveren al onze producten netjes af. Hierdoor zijn wij genoodzaakt een billijke borg te vragen voor onze schotels, porseleinen potjes en kaasplanken. Deze borg ontvangt u uiteraard volledig terug bij het in goede staat en gereinigd afleveren van deze goederen. Alvast bedankt voor uw begrip.

Wij zijn er het hele jaar door graag voor u, met ons eerste keus vers kwaliteitsvlees, onze zelfbereide charcuterieproducten, salades, onze traiteurdienst en nog zoveel meer en dit uiteraard met de grootste glimlach.

Gelieve alles in één keer te bestellen, het bespaart u, ons en onze leveranciers een hoop zorgen. Indien u telefonisch bestelt, gelieve dan zoveel mogelijk op voorhand uw keuze te maken.

Uw bestellingen voor
Kerstmis ontvangen we graag ten laatste op dinsdag 18/12
en voor oudjaar graag ten laatste op zondag 23/12.

Vroeg-boek-korting

Geniet van 5% vroeg-boek-korting indien u uw bestelling voor de feestdagen plaatst op donderdag 29 november 2018, donderdag 6 december of donderdag 13 december

Eindejaarsregeling

Za 22/12: open van 8u00 - 12u30 en van 13u30 - 17u00

Zo 23/12: open van 8u00 - 12u30

Ma 24/12: gesloten, enkel afhalen van uw bestelling kan van 8u00 - 15u00

Di 25/12: gesloten

Za 29/12: open van 8u00 - 12u30

Zo 30/12: open van 8u00 - 12u30

Ma 31/12: gesloten, enkel afhalen van uw bestelling kan van 8u00 - 15u00

Di 1/1: gesloten

Wo 2/1: gesloten

Keurslagerij Grymonprez en hun toffe keurige medewerkers,
wensen u en uw familie alvast een
prettige Kerst en een gezond en voorspoedig nieuwjaar!

Vele groetjes vanwege
het Keurslagerij Grymonprez racing-team.

2019

HAPPY
NEW YEAR



Keurslagerij Grymonprez & dochters
Kerkplaats 24 # 2160 Wommelgem # tel 03 353 16 26 # fax 03 354 12 35
E-mail: info@keurslager-grymonprez.be # www.keurslager-grymonprez.be