



*feest*

**Folder** 2020-2021

## Eindejaarsregeling

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 te plaatsen.

**Voor kerstmis: ten laatste zaterdag 19/12**

**Voor oudjaar: ten laatste zaterdag 26/12**

Gelieve uw bestelling in 1 geheel te plaatsen! Het bespaart ons een hoop zorgen en zo voorkomen we vergissingen! Indien U telefonisch bestelt, gelieve dan op voorhand uw volledige keuze te maken.

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 volledig terug bij het afleveren van de goederen in goede en gereinigde staat. Alvast bedankt voor uw begrip.

|                    |  |
|--------------------|--|
| Maandag 21/12/20   | Winkel gesloten                                      |
| Dinsdag 22/12/20   | Winkel open van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 18u    |
| Woensdag 23/12/20  | Winkel open van 8u tot 12u30                         |
| Donderdag 24/12/20 | Winkel open van 8u tot 12u30 afhaaldienst 8u tot 17u |
| Vrijdag 25/12/20   | Winkel gesloten                                      |
| Zaterdag 26/12/20  | Winkel open van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 17u    |
| Zondag 27/12/20    | Winkel open van 8u tot 12u30                         |

|                    |  |
|--------------------|--|
| Maandag 28/12/20   | Winkel gesloten                                      |
| Dinsdag 29/12/20   | Winkel open van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 18u    |
| Woensdag 30/12/20  | Winkel open van 8u tot 12u30                         |
| Donderdag 31/12/20 | Winkel open van 8u tot 12u30 afhaaldienst 8u tot 16u |
| Vrijdag 01/01/21   | Winkel gesloten                                      |
| Zaterdag 02/01/21  | Winkel gesloten                                      |
| Zondag 03/01/21    | Winkel gesloten                                      |



## Corona maatregelen tijdens de feestdagen



Beste klant,

Daar het Coronavirus in ons land blijft woekeren, willen wij voor u de eindejaarsfeesten optimaal voorbereiden. Uw gezondheid en die van ons personeel staan centraal en daarom zullen we dit jaar het afhalen van de bestellingen volgens strikte richtlijnen laten verlopen. Het is van cruciaal belang dat iedereen zich eraan houdt opdat feesten, een feest blijft.

U kan voor de feestdagen enkel uw bestelling plaatsen: in de winkel of telefonisch.

### **Wij aanvaarden geen bestellingen via e-mail.**

Waarom niet via e-mail? Omdat wij elke bestelling die wij ontvangen meteen een nummer toekennen. Dit nummer wordt gelinkt aan een afhaaluur. Binnen een tijdsperiode van 1 uur kunnen maximaal 50 klanten hun bestelling komen afhalen. Hierdoor trachten wij ervoor te zorgen dat er geen overrompeling is bij het afhalen en dat iedereen de social distancing van 1,5 meter kan respecteren. Dit is in ieders belang en zo kan alles sneller en veilig verlopen.

De bestellingen die wij ontvangen, krijgen een afhaaluur:

De eerste tot de 50ste bestelling = afhalen tussen 8u en 9u

De 51ste tot de 100ste bestelling = afhalen tussen 9u en 10u

De 150ste tot de 200ste bestelling = afhalen tussen 10u en 11u enz ...

Wij zijn er ons van bewust dat dit veel discipline zal vragen van ons personeel om stipt de bestellingen klaar te maken, maar ook van u, onze klant. Als iedereen zich aan deze richtlijnen houdt, worden de feestdagen ook in Corona tijd een gezellig samen zijn. Alvast hartelijk dank voor de medewerking en uw begrip.

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.

## Aperitiefhapjes

Artisaan gemaakt in eigen atelier 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 • Tapasschotel voor 4 pers. (perfect voor bij de aperitief) € 38,00/per bord

## Soepen

- 130 • Boschampignonsoep € 5,50/liter
- 132 • Tomatensoep € 4,50/liter
- 133 • Courgettesoep met kruidenkaas € 5,50/liter

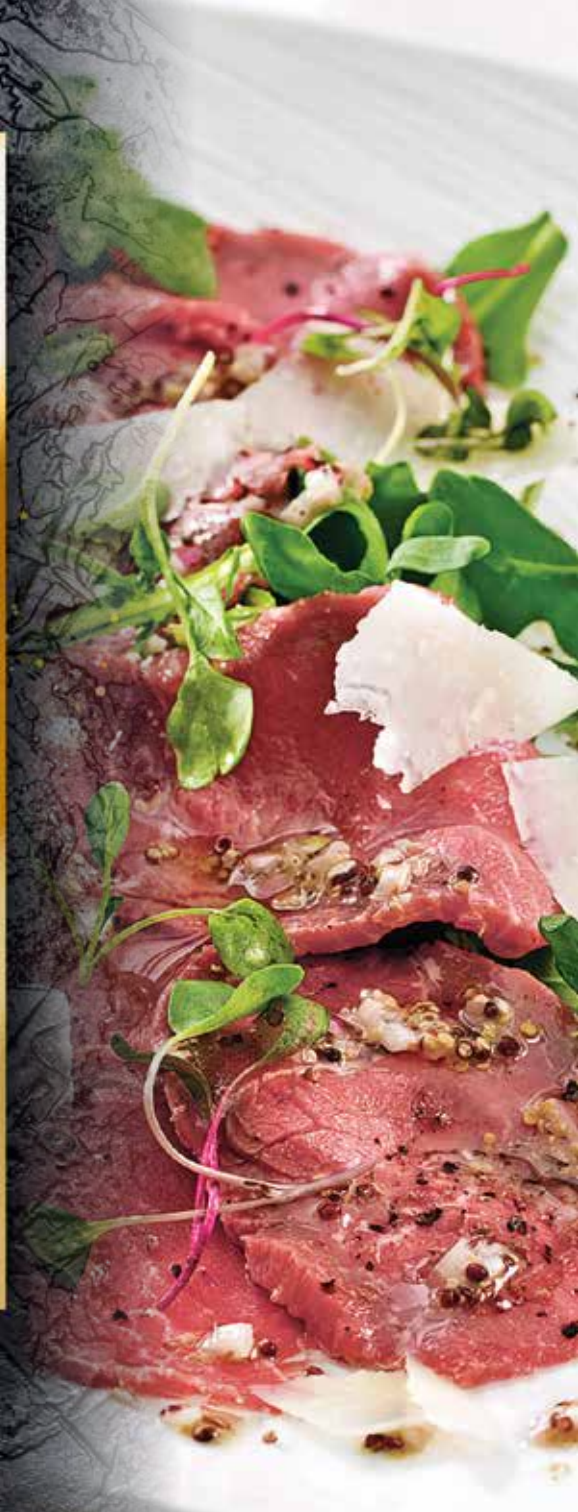


## Warme voorgerechten

- 140 • Lasagne zeefeest  
zalm, courgette, spinaziesaus € 13,50/pp
- 141 • Portobello gevuld met farce van  
kalf, truffel en Parmaham € 13,50/pp
- 144 • Gevulde vidé van kip € 6,50/pp
- 145 • Kaaskroketten (verpakt per 4 st) € 6,90/st
- 146 • Garnaalkroketten (verpakt per 4 st) € 19,60/st

## Koude voorgerechten

- 160 • Carpaccio van gerijpt  
Spaans Rubia Gallega rund € 15,50/pp
- 161 • Carpaccio van het Belgisch Witblauw ras  
met rucola en Parmezaan rolletjes € 12,50/pp
- 162 • Zalmtimbaaltje opgevuld met garnaal cocktail  
op een bedje van rucola en  
gesnipperde komkommer € 14,50/pp
- 163 • Vitello Tonato € 14,50/pp
- 164 • Tartaartje Capresse tomaat, avocado,  
mozzarella, pesto, pijnboompitten € 12,50/pp







## Hoofdgerechten vlees

- 180 • Varkenshaasje in zachte mosterdsaus met tomatenblokjes € 16,50/pp
- 181 • Kalkoenfilet in zachte currysauw met gegrilde mango € 16,50/pp
- 183 • Hertenkalffilet in wildsaus en gebakken spekjes € 22,50/pp
- 186 • Ragout van wild met seizoensgroentjes € 16,50/pp

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

## Hoofdgerechten vis

- 190 • Kabeljauwfilet in de korst met tuinkruidensaus € 22,50/pp
- 191 • Zalmfilet in mosterd-dillesaus € 18,50/pp
- 192 • Tongrolletjes (4 st) in witte wijnsaus "Pernod" € 22,50/pp

**Bij alle visgerechten wordt een groentegarnituur en gegrilde aardappelpuree geserveerd.**

## Specialiteit van het huis, een echte topper!

- 200 • Traditioneel opgevulde kerstkalkoen € 16,50/kg  
Uw kalkoen wordt volledig ontbeend en gevuld met een heerlijke kerstvulling van kippengehakt, champignons, pistachenoten en dit alles geparfumeerd met een vleugje cognac.

**Mogelijke kalkoengarnituren:**  
**champignonsaus, wildsaus, appelsiensaus, peperroomsaus,**  
**verse aardappelkroketten, opgevuld appeltje met veenbessen, aardappelgratin.**

## Gevulde specialiteiten

- 201 • Opgesmolten kwartels (1 à 2 pers = 300gr) € 8,50/st  
202 • Opgesmolten piepkuikens (2 à 3 pers = 600gr) € 15,00/st  
204 • Opgesmolten kalkoenfilet € 18,50/kg  
200 • Opgesmolten kalkoen (specialiteit van het huis) € 16,50/kg

**Deze specialiteiten zijn allen opgevuld met onze feestelijke kalkoenvulling:  
kippengehakt, champignons, pistachenoten en een vleugje Cognac.**

- 203 • Orloffgebraad € 18,50/kg  
Varkensrug in laagjes gesneden gevuld met Gouda kaas, een zacht gekookte ham en een topping van geraspte kaas.
- 205 • Opgesmolten varkenshaasje (3 à 4 pers 800gr) € 30,00/st  
Het varkenshaasje is opgevuld met mozzarella, zongedroogde tomaat, pesto en omwikkeld met zacht gerookt spek.



## Sauzen

Koud (100gr)

(230) look, (231) cocktail, (232) curry, (233) barbecue,  
(234) tartaar en (235) zigeuner

€ 1,50/st

Warm (250gr)

(240) peperroom, (241) champignonroom, (242) béarnaise,  
(243) graanmosterd, (244) wildsaus, (245) appelsiensaus

€ 3,50/st

## Fonds

voor uw sauzen, per 250 ml

(290) wildfond, (291) bruine fond, (292) gevogeltefond

€ 4,25/st

## Aardappelbereidingen

300 • Kroketter per 10 st verpakt

€ 4,30/st

301 • Aardappelgratin portie 500gr

€ 5,50/st

302 • Knolselderpuree portie 500gr

€ 3,95/st

303 • Aardappelpuree portie 500gr

€ 3,95/st

304 • Truffelpuree portie 500gr

€ 5,95/st

305 • Gebakken aardappelkriel portie 500gr

€ 4,50/st

## Bijpassende groentegarnituur

250 • Koud 100gr per persoon /per soort = totaal van 400gr per persoon

€ 4,90/pp

Aardappelsla, tomaat in bieslookvinaigrette, komkommer in  
mosterdvinaigrette, rauwkostsla

251 • Warm totaal 400 gr per persoon

€ 4,90/pp

Gestoofd witloofstronkje, jonge worteltjes, bloemkool- en  
broccolirosjes, prinsessenboontjes

252 • Opgevuld appeltje met veenbessen

€ 2,50/st



## Dry-age meat

Zoals u weet en kan zien, rijpen we onze buitenlandse rassen in huis. Tot zes weken duurt het rijpingsproces en daarna kan het versneden worden zodat de smaak en malsheid optimaal is. Verras uw gasten met dit uitzonderlijk lekker vlees.

- Black Angus
- Limousin
- Simmenthal
- Bianco della Corte
- Chianina
- Montbéliarde
- Charolais
- Ierse Dexter
- Rubia Gallega
- Aubrac
- Holstein
- Blonde d'Aquitaine
- Red Ruby Devon Cattle

Wij geven u graag advies over de juiste bereiding.



## Gezellig tafelen

- 260 • **Gourmet special** € 12,00/pp  
Kruidensteak ,chipolatastokje, boconyaki, lamskroontje, sojaspiesje, kipfilet, peper-tournedos
- 261 • **Gourmet groenteschotel** € 6,20/pp  
Sojascheuten, tomaat, paprikaringen, champignons, geraspte wortel, spiesje met gebakken aardappeltjes
- 262 • **Gourmet klassiek** € 9,95/pp  
Onweerstaanbare mini panklare gerechtjes zoals rundstournedos met kruidenboter, varkenslapje, schnitzel, lamskroon, cordon bleu, worstje en kipfilet.
- 263 • **Fondue** € 9,95/pp  
Samenstelling van zachte vleesblokjes: rund, varken, kalf, kip, 2 soorten gehaktpralines en spekrolletjes.
- 264 • **Gourmet de luxe** € 12,00/pp  
Rundstournedos met kruidenboter, kipfilet, worstje op een stokje, mini brochette, lamskroon, kippensteak en varkenstournedos met kruidenboter
- 265 • **Dry-age gourmet** € 18,50/pp  
Een Europees assortiment van 6 gerijpte rundssoorten uit: Frankrijk, Zwitserland, Italië, Spanje, Oostenrijk en België.
- 266 • **Wildgourmet** € 18,50/pp  
Filet van fazant, eend, parelhoen, hazenrug, struisvogel, hertenkalf en everzwijn
- 267 • **Keurslagers gourmet** € 12,50/pp  
Een wandeling door 6 naburige landen: Belgische rundstournedos, Portugese kalfskebab, Iers gemarineerde lamsfilet, Italiaanse boconcini, Franse Boursin steak, Spaans kalfslapje met pata negra én een Euroburgertje.
- 268 • **Visgourmet** € 15,50/pp  
Twee scampisaté, zalmfilet, kabeljauwfilet, Sint-Jacobsvrucht, reuze gamba
- 270 • **Kindergourmet** € 5,00/pp  
Mini-hamburger, mini-worstje, kipfilet
- 269 • Extra portie gehaktpralines, spekrolletjes € 3,50/pp



## Charcuterieschotel

220 • Ontdek onze meest verfijnde charcuterieën op een schotel omgeven door een oase van fruit, 200gr per persoon.

€ 11,50/pp

## Kaasschotel

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

221 • Kleurige kaasjes als gerecht:  
200gr per persoon

€ 12,50/pp

222 • Kleurige kaasjes als dessert:  
100gr per persoon

€ 10,50/pp

## Waarborgen

280 • Waarborg schotel groot

€ 10,00/stuk

281 • Waarborg schotel klein

€ 5,00/stuk

282 • Waarborg wit porselein  
(borden, enz..)

€ 2,50/stuk

## Onze wijnen

Scan de QR code en ontdek onze heerlijke wijnsuggesties





Keurslagerij Grymonprez & dochters  
Kerkplaats 24 • 2160 Wommelgem  
Tel 03 353 16 26