

Feesten

2023 - 2024



Keurslagerij Grymonprez • Wommelgem

Goed om weten ...

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te geven, vragen wij u om uw bestelling één week op voorhand te plaatsen.

Voor kerstmis: ten laatste zaterdag 16/12

Voor oudjaar: ten laatste zaterdag 23/12

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.

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

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

Eindejaarsregeling

Zaterdag 23/12/23

Zondag 24/12/23

open van 8u tot 12u30

gesloten, enkel afhalen bestellingen.

Hou rekening met uw tijdslot.

Zaterdag 30/12/23

Zondag 31/12/23

open van 8u tot 12u30

gesloten, enkel afhalen bestellingen.

Hou rekening met uw tijdslot.

Maandag 01/01/24

Dinsdag 02/01/24

gesloten

gesloten

Opgelet!

Bestellen enkel in de winkel of telefonisch!

Wij kunnen tijdens de feestperiode **GEEN** bestellingen **PER E-MAIL** aanvaarden.

De foto's uit de brochure zijn louter illustratief en vormen geen exacte kopie van het gerecht of product.

Aperitiefhapjes

Artisanaal gemaakt in eigen atelier en verpakt per 10 stuks per soort.

100	Mini vidé met kip	€ 9,50/ 10 stuks
101	Mini vidé met garnaal	€ 9,50/ 10 stuks
102	Mini vidé met kaas	€ 9,50/ 10 stuks
103	Mini worstenbroodje	€ 9,50/ 10 stuks
104	Mini pizza	€ 9,50/ 10 stuks
105	Mini kippenboutje	€ 9,50/ 10 stuks
120	Tapasschotel voor 4 personen (perfect voor bij de aperitief)	€ 42,00/ bord

Soepen

130	Boschampignonsoep	€ 6,50/ liter
132	Tomatensoep	€ 6,50/ liter

Voorgerechten

161	Carpaccio van het Belgisch Witblauw ras met truffel mayo, verse truffel en Parmezaan rolletjes	€ 14,50 pp.
163	Vitello Tonato (zacht gebakken kalfsgebraad met tonijnsaus)	€ 16,50 pp.
145	Kaaskroketten (verpakt per 4 stuks)	€ 8,50/ 4 stuks
146	Garnaalkroketten (verpakt per 4 stuks)	€ 17,60/ 4 stuks

Hoofdgerechten

Vlees

183	Hertenkalffilet in wildsaus en gebakken spekjes	€ 28,50 pp.
186	Ragout van wild met seizoensgroentjes	€ 25,50 pp.

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

Vis

190	Tortellini opgevuld met scampi, look, limoen in vissaus	€ 20,50 pp.
191	Gegratineerd vispannetje met verse garnaaltjes	€ 25,50 pp.

Bij alle visgerechten wordt een groentegarnituur en gegrilde aardappelpuree geserveerd.

De hoofdgerechten dient u 30 minuten op te warmen in een voorverwarmde oven van 180°C,

Afdekken met aluminiumfolie zorgt ervoor dat het gerecht niet uitdroogt.

Sauzen

Koude sauzen, potje van 100g € 2,00/ 100g
(230) look, (231) cocktail, (232) curry, (233) barbecue, (234) tartaar
en (235) zigeuner.

Warme sauzen, potje van 250g € 5,20/ 250g
(240) peperroom, (241) champignonroom, (242) béarnaise,
(243) graanmosterd, (244) wildsaus en (245) appelsiensaus.

Bijpassende groentegarnituur

250 Koude groentjes € 6,50 pp.
Aardappelsla, tomaat in bieslookvinaigrette, komkommer in mosterd-
vinaigrette en rauwkostsla.

251 Warme groentjes € 6,50 pp.
Gestoomd witloofstronkje, bloemkool, rode biet, zoete aardappel,
pastinaak, knolselder, wortel, rode ui en venkel.

252 Opgevuld appeltje met veenbessen € 2,50/stuk

Aardappelbereidingen

300 Kroketteren per 10 stuks verpakt € 4,70/ verpakking
301 Aardappelgratin portie 500g € 6,50/ portie
302 Rosti's per 10 stuks verpakt € 5,95/ verpakking
303 Aardappelpuree portie 500g € 5,95/ portie
304 Truffelpuree portie 500g € 8,95/ portie
305 Gebakken aardappelkriek portie 500g € 6,50/ portie

Dry-age vlees

Zoals u weet en kan zien in de winkel, rijpen we onze buitenlandse rassen in huis.

Tot zes weken verloopt het rijpingsproces en daarna kan het versneden worden nadat de smaak en malsheid optimaal is. Verras uw gasten met dit uitzonderlijk lekker vlees. Wij geven u graag advies over de juiste bereidingswijze.

Rassen

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



Onze toppers

Gevulde specialiteiten van het huis

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 200 | Traditioneel opgevulde kerstkalkoen
Uw kalkoen wordt volledig ontbeend en gevuld met een heerlijke vulling van kippengehakt, champignons, pistachenoten en dit alles gearfumeerd met een vleugje cognac. | € 22,50/ kg |
| 201 | Opgevulde kwartels (1 à 2 pers = 300g) | € 7,95/ stuk |
| 202 | Opgevulde kalkoenfilet
Gevuld met een heerlijke vulling van kippengehakt, champignons, pistachenoten en dit alles gearfumeerd met een vleugje cognac. | € 25,50/ kg |
| 203 | Orloffgebraad
Varkensrug in laagjes gesneden, gevuld met kaas, gekookte ham en een topping van geraspte kaas | € 18,50/ kg |
| 204 | Opgevulde lamsbout met lamsgehakt, Calvados en look | € 35,50/ kg |



**Gezellig en ontspannen samen zijn.
Praten, eten, lachen, drinken,
zo lang en zo veel je wil! Hoe fijn is dat!**



Gezellig tafelen

- 263 **Fondue** € 13,50 pp.
Samenstelling van zachte vleesblokjes: rund, varken, kalf, kip, 2 soorten gehaktpralines en spekrolletjes.
- 260 **Fondue ossenhaas** € 28,00 pp.
Blokjes rundvlees van de filet puur met gehaktpralines en spekrolletjes
- 262 **Gourmet klassiek** € 13,50 pp.
Onweerstaanbare mini panklare gerechtjes zoals rundstournedos met kruidenboter, varkenslapje, schnitzel, lamskroon, cordon bleu, worstje en kipfilet.
- 264 **Gourmet de luxe** € 14,50 pp.
Rundstournedos met kruidenboter, kipfilet, worstje op een stokje, mini brochette, lamskroon, kippensteak en varkenstournedos met kruidenboter.
- 265 **Dry-age gourmet** € 21,50 pp.
Een Europees assortiment van gerijpte runderrassen uit: Frankrijk, Zwitserland, Italië, Spanje, Oostenrijk en België.
- 266 **Wildgourmet** € 22,50 pp.
Filet van fazant, eend, parelhoen, hazenrug, ree, hertenkalf en everzwijn.
- 267 **Keurslagers gourmet** € 16,50 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** € 22,50 pp.
2 scampisaté, zalmfilet, kabeljauwfilet, St-Jacobsvrucht en reuze gamba.
- 270 **Kindergourmet** € 5,00 pp.
Mini-hamburger, mini-worstje en kipfilet.
- 261 **Gourmet groenteschotel** € 6,50 pp.
Sojascheuten, tomaat, paprikaringen, champignons, geraspte wortel en spiesje met gebakken aardappeltjes.
- 269 **Extra portie gehaktpralines en spekrolletjes** € 5,50 pp.



**Nieuw, onze all-in winter BBQ
Geniet van de magie van vuur,
met de dansende vlammen,
de aangename warmte, gezelligheid en de
heerlijke geuren van geroosterd vlees.
Onze aanrader!**





Nieuw All-in winterbarbecue

150 **Winter barbecue** (bestellen vanaf 5 personen)

€ 30,00 pp.

Onze all-in winterbarbecue bestaat uit vlees, groenten en een sausje. Kant en klaar, gemakkelijk en geen voorbereiding nodig. Steek de barbecue aan en grillen maar! Lekker gezellig samen buiten zijn!

U krijgt een aluminium plaat mee om het vlees op te bakken. Door de aluminium plaat te gebruiken, voorkomt u dat stukjes vlees door de rooster van de barbecue zouden vallen. Bij slecht weer kunt u het vlees bakken op de gourmet of teppan yaki plaat.

Vlees (6 stuks per persoon)

Wildhamburger

Steak Limousin

Gemarineerde kipfilet

Gemarineerde lamskroon

Everzwijnfilet

Kruidenworst

Groentjes

Warme groenteschotel 200g per persoon en
barbecue aardappeltjes 200g per persoon.

Saus

Warme pepersaus 100g per persoon.





Charcuterieschotel

220 Ontdek onze meest verfijnde charcuterieën op een rijkelijk gevulde schotel versierd met fruit, 200g per persoon

€ 14,50 pp.

Kaasschotel

Zeer gevarieerd assortiment Franse en Belgische kazen.
Rijkelijk versierd met vers fruitgarnituur en een notenassortiment.

221 Als hoofdgerecht, 200g per persoon

€ 18,50 pp.

222 Als dessert, 100g per persoon

€ 14,50 pp.

Witte suggestiewijn



Alvarinho Vinho Verde - Gomariz

Heldere, lichte, bleke kleur met groene reflectie. Heerlijke aroma's van rijpe peren en knapperige citrusvruchten zoals pomelmoes. Verleidelijk florale tonen en een vleugje honing vervolledigen het geheel wat resulteert in een uniek samenspel van smaak en structuur. Zuiver, gezond en vers fruit domineert van in de wijngaard tot in de fles. Een zalig lekkere witte wijn!

Herkomst: Portugal – Vinho Verde

Serveersuggestie: heerlijk als apero bij schaal en schelpdieren en bij onze visgerechten.

€ 15,73/ fles 75cl

Rode suggestiewijnen



Gran Appasso Negroamaro, Syrah e Cabernet

97 Punt Luca Maroni

Intense, diepe, robijnrode kleur. Zwoele neus met veel wilde bessen, rode bloemen, zuidse kruiden en een vleugje humus en eucalyptus.

Mondvullend en mooi uitgebalanceerd fruit. Lange, weelderige afdronk die nog wel even laat nagenieten.

Herkomst: Italië - Puglia

Serveersuggestie: hemels bij stoofschotels en wild.

€ 12,50/ fles 75cl



Rioja Crianza 100% Tempranillo – Cueva de Lobos

Glanzende robijnrode kleur. Aroma's van rood fruit als kersen, aardbei en andere bosvruchten vergezeld door toetsen van ceder, vanille en een fijn vleugje kokos. Moderne, aangename stijl die mooi balanceert tussen fruit en licht complexe tonen. De afdronk geniet van dezelfde kwaliteiten en bevestigt zijn heerlijk vlot en toch edele karakter.

Herkomst: Spanje - Rioja Alavesa

Serveersuggestie: ideale match bij gegrild vlees.

€ 13,50/ fles 75cl



Ripasso Valpolicella DOC - Casa Al Pruno

Diepe, robijnrode kleur met paarse nuances. Rode vruchten met een neiging naar opgelegd fruit, rozijnen, pruimen en een vleugje tabak. Bij veroudering of walsen komen meer complexe tonen naar voor. In alle opzichte intenser dan de smaak van een klassieke Valpolicella. ook in de afdronk mogen we daar nog even van nagenieten.

Herkomst: Italië - Valpolicella

Serveersuggestie heerlijk bij gevulde kalkoen, fondue en steengrill.

€ 17,70/ fles 75cl

Gelieve uw bestelling te plaatsen:

Voor kerstmis: ten laatste zaterdag 16/12

Voor oudjaar: ten laatste zaterdag 23/12

Openingsuren tijdens de feestdagen

Zaterdag 23/12/23 open van 8u tot 12u30

Zondag 24/12/23 gesloten, enkel afhalen bestellingen, hou rekening met uw tijdslot.

Zaterdag 30/12/23 open van 8u tot 12u30

Zondag 31/12/23 gesloten, enkel afhalen bestellingen, hou rekening met uw tijdslot.

Maandag 01/01/24 gesloten

Dinsdag 02/01/24 gesloten



Keurslagerij Grymonprez & dochters

Kerkplaats 24 - 2160 Wommelgem

Tel 03 353 16 26