

Feestfolder

Keurslagerij Grymonprez
2024 · 2025



Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te geven, vragen wij u om uw bestelling voor kerst én oudjaar te plaatsen voor donderdag 19 december.

**Opgelet: bestellingen worden enkel genoteerd in de winkel of telefonisch!
GEEN bestellingen per e-mail**

Wij leveren al onze producten netjes af. Hierdoor zijn wij genoodzaakt een billijke borg te vragen voor onze schotels en porseleinen potjes.

Deze borg ontvangt u volledig terug bij het afleveren in goede en gereinigde staat. Alvast bedankt voor uw begrip.

Waarborg schotel groot € 10,00/stuk

Waarborg schotel klein € 5,00/stuk

Waarborg wit porselein (borden, enz..) € 2,50/stuk

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

Eindejaarsregeling

Maandag 23/12/24 gesloten

Dinsdag 24/12/24 enkel afhalen van uw bestelling

Woensdag 25/12/24 gesloten

Donderdag 26/12/24 open van 8u tot 12u30

Vrijdag 27/12/24 open van 8u tot 12u30
en van 13u30 tot 18u

Zaterdag 28/12/24 open van 8u tot 15u

Zondag 29/12/24 gesloten

Maandag 30/12/24 gesloten

Dinsdag 31/12/24 enkel afhalen van uw bestelling

Woensdag 1/1/25 gesloten

Donderdag 2/1/25 open van 8u tot 12u30

Vrijdag 3/1/25 open van 8u tot 12u30
en van 13u30 tot 18u

Zaterdag 4/1/25 open van 8u tot 15u

Zondag 5/1/25 gesloten



Aperitiefhapjes

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

- Mini vidé met kip € 9,50/ 10 stuks
- Mini vidé met garnaal € 9,50/ 10 stuks
- Mini vidé met kaas € 9,50/ 10 stuks
- Mini worstenbroodje € 9,50/ 10 stuks
- Mini pizza € 9,50/ 10 stuks
- Mini kippenboutje € 9,50/ 10 stuks
- Tapasschotel voor 4 personen (perfect voor bij de aperitief) € 42,00/bord

Soepen

- Boschampignonsoep € 6,50/liter
- Tomatensoep € 6,50/liter
- Knolseldersoep met kruidenkaas € 6,50/liter

Voorgerechten

- Carpaccio van het Belgisch Witblauw ras met truffelmayo, verse truffel en parmezaanrolletjes € 14,50 pp.
- Vitello Tonato zacht gebakken kalfsgebraad met tonijnsaus € 16,50 pp.
- Tartaar van zeebaars op een bedje van avocado € 15,50 pp.
- Kaaskroketten (verpakt per 4 stuks) € 8,50/4 stuks
- Garnaalkroketten (verpakt per 4 stuks) € 17,60/4 stuks

Hoofdgerechten

Vlees

- Hertenkalffilet in wildsaus en gebakken spekjes € 25,50 pp.
- Ragout van wild met seizoensgroentjes € 21,50 pp.
- Parelhoenfilet in truffelsaus € 21,50 pp.
- Everzwijnfilet in boschampionnsaus € 21,50 pp.

Vis

- Zalm met korst van pesto en parmezaan in witte wijnsaus € 20,50 pp.
- Gegratineerd vispannetje met verse garnaaltjes € 21,50 pp.
- Wijtingfilet in zachte mosterdsaus en gestoomde prei € 20,50 pp.

**De hoofdgerechten zijn op te warmen in een voorverwarmde oven van 160°C, ongeveer 30 minuten.
Afdekken met aluminiumfolie zorgt ervoor dat het gerecht niet uitdroogt.**

Gevulde specialiteiten

Specialiteit van het huis (echt een topper)

- Traditioneel opgevulde kerstkalkoen € 22,50/kg

Uw kalkoen wordt volledig ontbeend en gevuld met een heerlijke vulling van kippengehakt, champignons, pistachenoten en dit alles geparfumeerd met een vleugje cognac.

Gevulde specialiteiten

- Opgevulde kwartels (1 à 2 pers = 300gr) € 7,95/stuk
- Opgevulde kalkoenfilet € 25,50/kg

Gevuld met een heerlijke vulling van kippengehakt, champignons, pistachenoten en dit alles geparfumeerd met een vleugje cognac.

- Orloffgebraad € 18,50/kg

Varkensrug in laagjes gesneden, gevuld met kaas, gekookte ham en een topping van geraspte kaas.

- Opgevulde feeststronk in bladerdeeg € 21,50/kg

Bladerdeeg opgevuld met gehakt, mozzarella, look en zongedroogde tomaat.

Bijpassende groentengarnituur

- Koude groentjes € 8,50 pp.

Aardappelsla, tomaat in bieslookvinaigrette, komkommer in mosterdvinaigrette en rauwkostsla.

- Warme groentjes € 8,50 pp.

Gestoomd witloofstronkje, bloemkool, rode biet, zoete aardappel, pastinaak, knolselder, wortel, rode ui en venkel.

- Opgevuld appeltje met veenbessen € 2,50/stuk

Aardappelbereidingen

- Kroketten per 10 stuks verpakt € 4,70/verpakking
- Aardappelgratin portie 500 gr € 6,50/portie
- Rosti's per 10 stuks verpakt € 5,95/verpakking
- Aardappelpuree portie 500 gr € 5,95/portie
- Gebakken aardappelkriel portie 500 gr € 6,50/portie

Sauzen

- Koud (100gr) € 2,00/stuk

Look, cocktail, curry, barbecue, tartaar en zigeuner.

- Warm (250gr) € 5,20/stuk

Peperroom, champignonroom, béarnaise, graanmosterd, wildsaus en appelsiensaus.



Gezellig tafelen

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

Dry-age meat

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

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

Winter barbecue

- Winterbarbecue

€ 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!

Bij slecht weer kan het vlees in kleinere porties gesneden worden om binnen op de gourmet of teppanyaki te bakken. Wenst u alsnog de barbecue aan te steken, dan krijgt u een aluminium plaat mee om het vlees op de barbecue te bakken. Door de BBQ-plaat te gebruiken, voorkomt u dat stukjes vlees door de rooster van de barbecue zouden vallen.

Vlees

Wildhamburger
Steak Limousin
Gemarineerde kipfilet
Gemarineerde lamskroon
Everzwijnfilet
Kruidenworst

Groentjes

Warme groentenschotel 200 g pp.
Barbecue aardappeltjes 200 g pp.





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