



FEESTFOLDER 2026

Keurslagerij Grymonprez - Wommelgem

EINDEJAARSREGELING

Maandag 21 december: gesloten
Dinsdag 22 december: open van 8u-12u30 en van 13u30-18u
Woensdag 23 december: open van 8u-12u30
Donderdag 24 december: enkel afhalen van bestelling
Vrijdag 25 december: gesloten, nieuwjaar
Zaterdag 26 december: doorlopend open van 8u-15u
Zondag 27 december: open van 8u-12u
Maandag 28 december: gesloten
Dinsdag 29 december: open van 8u-12u30 en van 13u30-18u
Woensdag 30 december: open van 8u-12u30
Donderdag 31 december: enkel afhalen van bestelling
Vrijdag 1 januari: gesloten, nieuwjaar
Zaterdag 2 januari: doorlopend open van 8u-15u
Zondag 3 januari: gesloten

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 alsook alle andere zaken die u wenst zoals charcuterie, fruit, aardappelbereidingen, kaas enz ... te plaatsen vòòr zaterdag 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 borg te vragen voor onze schotels en porseleinen potjes. Deze borg ontvangt u volledig terug in de vorm van een aankoopbon, 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!

APERITIEFHAPJES

Artisanaal uit eigen atelier! Verpakt: 10 st./soort, te kiezen uit:

€ 9,95/ 10 stuks

- ✓ Mini vidé met kip
- ✓ Mini vidé met garnaal
- ✓ Mini vidé met kaas
- ✓ Mini worstenbroodje
- ✓ Mini pizza
- ✓ Mini kippenboutje

Tapasschotel voor 4 personen (perfect voor bij de aperitief)

€ 45,00/bord

SOEP

Onze feestsoepen, naar keuze

€ 6,50/liter

- ✓ Knolseldercrème met boschampignons
- ✓ Tomatensoep
- ✓ Broccolisoepp met kruidenkaas en gebakken ham

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Carpaccio van Belgisch Witblauw, truffelmayo, verse truffel en parmezaankaas	€ 16,50 pp.
Vitello Tonato: zacht gebakken kalfsgebraad met tonijnsaus	€ 16,50 pp.
Gemarineerde zalm met dille, komkommer en Gin	€ 16,50 pp.
Carpaccio van Sint-Jakobsvrucht, pompelmoes/limoenvinaigrette	€ 18,50 pp.

Warme voorgerechten

Scampi diabolique met tagliatelle	€ 14,50 pp.
Gratin van krab en kreeft op een bedje van spinazie	€ 16,50 pp.
Kaaskroketten (verpakt per 4 st)	€ 12,30/voor 4
Garnaalkroketten (verpakt per 4 st)	€ 26,50/voor 4

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten vlees

Hertenkalffilet in wildsaus en gebakken spekjes	€ 28,50 pp.
Ragout van wild met seizoensgroentjes	€ 21,50 pp.
Varkenshaas met spek, gebakken appeltjes in vleesjus	€ 21,50 pp.
Kalkoengebraad saltimbocca in een getomateerde saus	€ 21,50 pp.

Hoofdgerechten vis

Noordzeetong in witte wijnsaus met garnaltjes	€ 25,50 pp.
Gegratineerd vispannetje met garnaltjes	€ 21,50 pp.

De gerechten ca. 40 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven van 180°C.
Afdekken met aluminiumfolie dit zorgt voor het niet uitdrogen van de gerechten.

OPGEVULDE KALKOEN

Specialiteit van het huis! € 35,50/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)	€ 9,80/st
Opgevulde kalkoenfilet	€ 35,50/kg
Gevuld met een heerlijke vulling van kippengehakt, champignons, pistachenoten en dit alles geparfumeerd met een vleugje cognac.	
Orloffgebraad	€ 25,50/kg
Varkensrug in laagjes gesneden, gevuld met kaas, gekookte ham en een topping van geraspte kaas.	
Opgevulde feeststronk in bladerdeeg	€ 25,50/kg
Bladerdeeg opgevuld met gehakt, mozzarella, look en zongedroogde tomaat.	

SAUZEN

Koud 100 g, te kiezen uit:

€ 2,00/stuk

- ✓ Look
- ✓ Cocktail
- ✓ Curry
- ✓ Barbecue
- ✓ Tartaar
- ✓ Zigeuner

Warm 250 g, te kiezen uit:

€ 5,20/stuk

- ✓ Peperroom
- ✓ Champignonroom
- ✓ Béarnaise
- ✓ Graanmosterd
- ✓ Wildsaus
- ✓ Appelsiensaus

AARDAPPEL

Kroketten per 10 verpakt	€ 4,80/st
Aardappelgratin portie 500 g	€ 8,50/st
10 rosti's	€ 5,95/st
Aardappelpuree portie 500 g	€ 8,50/st
Gebakken krielaardappel portie 500 g	€ 8,50/st

GROENTEN

Gestoofd witloof

€ 18,50/kg

Opgevuld appeltje met veenbessen

€ 2,50/stuk

Bijpassende groentengarnituur koud

€ 8,50 pp.

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

Bijpassende groentengarnituur warm

€ 8,50 pp.

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

WINTER BBQ

€ 33,00 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, dry-age hamburger, everzwijnfilet en kruidenworst.

Bijhorend: warme groentenschotel 200 g pp., barbecue aardappeltjes 200 g pp., warme pepersaus 100 g pp. en een assortiment koude sausjes.

SCHOTELS

Charcuterieschotel vanaf 5 personen

€ 18,50 pp.

Ontdek onze meest verfijnde vleeswaren op een schotel omgeven door een oase van fruit, 200 g pp.

Kaasschotel vanaf 5 personen

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

✓ Als hoofdgerecht, 200 g pp.

€ 18,50 pp.

✓ Als dessert, 100 g pp.

€ 14,50 pp.

GEZELLIG TAFELEN

Fondue	€ 16,50 pp.
Samenstelling van zachte vleesblokjes: rund, varken, kalf, kip, 2 soorten gehaktpralines en spekrolletjes.	
Gourmet klassiek	€ 16,50 pp.
Onweerstaanbare mini panklare gerechtjes zoals rundstournedos met kruidenboter, varkenslapje, schnitzel, peperhaasje, cordon bleu, worstje en kipfilet.	
Gourmet de luxe	€ 16,50 pp.
Rundstournedos met kruidenboter, kipfilet, worstje op een stokje, mini brochette, peperhaasje, kippenhamburger en varkenstournedos met kruidenboter.	
Dry-age gourmet	€ 25,50 pp.
Een Europees assortiment van gerijpte runderrassen uit: Frankrijk, Zwitserland, Italië, Spanje, Oostenrijk en België.	
Wildgourmet	€ 25,50 pp.
Filet van fazant, eend, parelhoen, hazenrug, ree, hertenkalf en everzwijn.	
Keurslagers gourmet	€ 18,50 pp.
Een wandeling door 6 naburige landen: Belgische rundstournedos, Portugese kalfskebab, Italiaanse bocconcini, Franse boursin steak, Spaans kalfslapje met pata negra én een Euroburgertje.	
Visgourmet	€ 25,50 pp.
Twee scampisaté, zalmfilet, kabeljauwfilet, St-Jacobsvrucht en reuze gamba.	
Kindergourmet	€ 5,00 pp.
Mini-hamburger, mini-worstje en kipfilet.	
Gourmet groentenschotel	€ 8,50 pp.
Sojascheuten, tomaat, paprikaringen, champignons, geraspte wortel en spiesje met gebakken aardappeltjes.	
Extra portie gehaktpralines en spekrolletjes	€ 5,50 pp.

DRY-AGE MEAT

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

2027



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