

Gezellig tafelen

FONDUE

Vleesfondue € 10,95 / pers.

extra rundvlees, kalfsvlees, varkenshaasje,
kip, 4 soorten gehaktballetjes, spek

Kinderfondue € 5,50 / pers.

kip, gehaktballetjes, worstjes

Gevogelfondue € 17,55 / pers.

(naargelang het markt aanbod)

eendenborst, kalkoen- en kipfilet,
fazantenfilet, kippenballetjes

Chinees fondue € 17,55 / pers.

fijne lapjes runder-, kalfs- en kalkoenfilet,
gehaktballetjes van kip

Runderconsommé € 7,50 / L

GOURMET

Gourmet € 12,95 / pers.

biefstuk, kalfslapjes, kipfilet, cordon bleu,
brochette, hamburger, chipolata, lamskotelet,
tomaat met gyros

Kindergourmet € 5,50 / pers.

hamburger, kipfilet, chipolata, cordon bleu

Steengrill € 12,95 / pers.

biefstuk, kipfilet, kalfslapje, brochette,
lamskotelet, chipolata, hamburger

Flensjesbeslag € 8,00 / L

ASSORTIMENT GROENTEN

Koude groenten € 5,55 / pers.

keursalade, tomaat, geraspte wortel, boontjes,
bloemkool en komkommer
(kan gewijzigd worden volgens markt aanbod)

Warme groenten (min. 2 pers.) € 5,95 / pers.

gestoofde wortelen, erwten, champignons, boontjes
met spek

ASSORTIMENT AARDAPPELBEREIDINGEN

Aardappelsalde € 13,50 / kg

Aardappelschijfjes € 13,50 / kg

TEPPAN YAKI € 22,00 / pers.

Teppan yaki is een type voedselbereiding
uit de Japanse keuken, waarbij een ijzeren
plaat (teppan) wordt gebruikt om voedsel te bakken.
In Japan kan teppan yaki staan voor verschillende
schotels die op een teppan gebakken worden, waarbij
de hete plaat dikwijls in het midden van de tafel
wordt geplaatst.

Huur toestel € 15,00

Waarborg toestel € 50,00

Interesse?

Vraag naar onze aparte teppan yaki-folder voor
meer uitleg.

Koude schotels

FAMILIEBUFFET

€ 25,99 / pers.

- Fijne asperges in een jasje van Keurslagersham
- Boerenham met meloen
- Sneetje gebakken rosbief en varkensgebraad
- Gebakken kippenbout, kalkoenfilet en Keurslagerssalami
- Opgevuld eitje
- Met verse groentjes, aardappelsalade (vanaf 4 pers.)
en pastasalade
- Sausje

Alles gelegd op plateaus met rijkelijke fruitgarnituren

APART TE VERKRIJGEN:

Dagprijs

Tomaat opgevuld met Zeebrugse garnalen
(indien beschikbaar), anders opgevuld met krabsalade

FEESTBUFFET

€ 30,99 / pers.

- Tomaat opgevuld met Zeebrugse garnalen
(indien beschikbaar), anders opgevuld met krabsalade
- Gestoomde zalm
- Gerookte zalm met sjalot en peterselie
- Gerookte heilbot
- Fijne asperges in een jasje van Keurslagersham
- Italiaanse ham met meloen
- Sneetje gebakken rosbief en varkensgebraad
- Gebakken kippenbout, gebakken kalkoenfilet en
keurslagerssalami
- Opgevuld eitje
- Met verse groentjes, aardappelsalade (vanaf 4 pers.)
en pastasalade
- Sausjes

Alles gelegd op plateaus met rijkelijke fruitgarnituren

KAASSCHOTEL (vanaf 4 pers)

€ 17,00 / pers.

Verzorgd kaasbuffet rijkelijk afgewerkt met noten en vers
fruit naargelang het seizoen ...

Dessert

Chocolademousse

€ 3,30 / st.

Tiramisu

€ 3,50 / st.

**Wij aanvaarden geen telefonische bestellingen &
laattijdige bestellingen worden niet meer aanvaard!**

Voor een vlotte organisatie bij afhalen van de bestellingen
dient de bestelbon meegebracht te worden. Dank u voor
medewerking!

Voor Kerstmis uiterlijk bestellen:

tot vrijdag 19 december, na deze datum worden
er geen bestellingen meer aanvaard.

Voor Nieuwjaar uiterlijk bestellen:

tot vrijdag 26 december, na deze datum worden
er geen bestellingen meer aanvaard.



Lekkere feestideeën

Keurslager Decock



Keurslager
Decock

Alfred Verweeplein 2
8300 Knokke-Heist
050 60 18 64
info@keurslagerdecock.be



OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 23 december, normaal sluitingsdag dit jaar open tot 16u00

**** BESTELLINGEN Kerstavond 24/12 AFGEHAALD TEGEN 15u00 ****

Donderdag 25 December is de winkel open van 9u00 tot 11u30u.

Dinsdag 30 december, normaal sluitingsdag dit jaar open tot 16u00

**** BESTELLINGEN Oudejaarsavond 31/12 AFGEHAALD TEGEN 14u00 ****

Donderdag 1 Januari is de winkel GESLOTEN

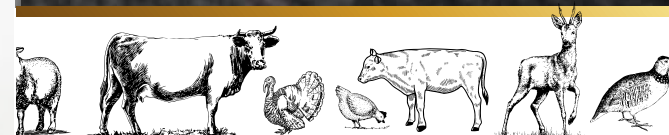
Enkel open voor afhalen bestellingen:

bestellingen kunnen afgehaald worden tussen 09u00 & 09u30

ALLE soorten vers vlees zoals rund, varken, wild, kip,, kalkoen, ... kunnen afgehaald worden op
23 of 30 december. Zo kunnen jullie aan de drukte van 24 of 31 december ontsnappen.

We helpen u graag verder om alles mooi te verpakken naar wens.

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.



Apero

KOUDE HAPJES

Glaasje van huisbereide hammousse met rode porto	€ 2,05 / st.
Bordje van rundercarpaccio	€ 3,50 / st.
Bordje van vitello tonnato	€ 3,50/ st.
Peperkoek met foie gras	€ 4,25 / st.
Mini pokebowl met gerookte zalm	€ 3,50 / st.

TIP: voordeel glaasjesbox (2 x hammousse, 2 x pokebowl zalm) € 11,50 / st.

HAPJES OM OP TE WARMEN (per 2 st. bestellen)

Scampi op bedje van prei	€ 1,45 / st.
Scampi in een duivels sausje	€ 1,45 / st.
Miniworstenbroodje	€ 1,25 / st.
Zakouskis (kip of vis)	€ 1,25 / st.
Minipizza, minikaasrol	€ 1,25 / st.
TIP voordeelbox!:	€ 12,50 / st.

assortimentbox warme hapjes
2 scampi's op bedje van prei, 2 minipizza's
2 miniworstenbroodjes, 2 zakouskis vis
2 zakouskis kip, 2 minikaasrolletjes

Plukbrood € 6,95 / st.
Kippenboutjes € 16,95 / kg

Tapasshotel

Waarborg:	€ 10,00 / st.
- Als aperitief	€ 13,95 / p.
- Als hoofdmaaltijd	€ 18,00 / p.

huisgemaakte aperitiefworst, ansjovis,
zongedroogde tomaat, Toscaanse bacon,
Toscaanse salami, kip met tomaat, serrano ham en parmaham,
mozzarella spies, oude flandrien, tapenade van kaas,
zuiderse préparé, Gabriels broodbeleg, koningsolijven,
aangepaste aperitief toast

Soepen

Velouté van witte asperges	€ 6,00 / l
Garnalensoep met cognac	€ 12,00 / l
Feestelijke tomatensoep	€ 6,00 / l
met handgerolde balletjes	
Butternutsoep met pancetta	€ 6,00 / l
Boschampionsoep	€ 6,00 / l

Broodjesparty

**** OPGELET er zijn maar een beperkt aantal bestellingen mogelijk ****

Minisandwich met groenten	€ 1,80 / st.
Minisandwich zonder groenten	€ 1,60 / st.

Voorgerechten min. 2 pers.

KOUDE VOORGERECHTEN

Huisbereide ganzenlever op toast van peperkoek	€ 18,90 / pers.
Carpaccio Royale	€ 18,90 / pers.
rundcarpaccio afgewerkt met stukjes terrine van ganzenlever	
Carpaccio van "wit-blauw" uit eigen hoeve	€ 13,50 / pers.
Huisbereide vitello tonnato	€ 14,50 / pers.

VOORGERECHTEN OM OP TE WARMEN

Specialiteit van het huis: € 14,00 / pers.
Vispannetje de luxe

Scampi's van het huis	€ 13,00 / pers.
Huisbereide kaaskroket	€ 2,95 / pers.
Huisbereide garnalenkroket	€ 5,55 / pers.
Risotto met kabeljauw in natuursaus	€ 15,95 / pers.
Tongrolletjes in champagnesaus met citroen	€ 15,95 / pers.

Hoofdgerechten vanaf 2 personen

Filet van jonge kalkoen met champignons	€ 18,50 / pers.
Kalkoenfilet opgevuld met natuur saus	€ 19,50/ pers.
Risotto met kabeljauw in natuursaus	€ 23,50 / pers.
Eendenborst met portosaus	€ 22,50 / pers.
Hertenkalfilet forestière	€ 30,50 / pers.
Fazantfilet van op de Vlaamse velden in een wildsausje	€ 25,50 / pers.

Grootmoeders keuken	
Bereide varkenswangen op grootmoeders wijze	€ 21,50 / pers.
Rundtong met madeira	€ 18,50 / pers.
Stoofpotje van hert met z'n wintergarnituur	€ 19,50 / pers.

Apart te verkrijgen

Garnituren

boontjes met spek, witloofstronkje, bereide veenbessen, verse appelmoes, fijne wortel

Verse aardappelkroketten (per 5 st.)	€ 0,35 / st.
Aardappelgratin	€ 12,50 / kg
Spinaziepuree	€ 10,50/ kg
Wortelpuree	€ 10,50 / kg
Knolselderpuree	€ 10,50/ kg
Appeltje met veenbessen	€ 1,80 / st.
Peertjes in rode wijn	€ 1,95/ st.
Sauzen (per 250 ml)	€ 4,75 / 250 ml

champignonsaus, pepersaus, mosterdsaus

Sauzen deluxe

kreeftensaus, wildsaus	€ 5,00 / 250 ml
Huisbereide vleeswaren en wildpasteien	
Huisbereide foie gras met gratis porto gelei	winkelprijs

Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1 | € 24,95 / pers.

Feestelijke tomatensoep met handgedraaide balletjes
Filet van jonge kalkoen met champignonsaus
Chocolademousse

Feestmenu 2 | € 29,95/ pers

Soep van butternut
Scampi's van de chef
Kalkoenfilet opgevuld met natuursaus
Chocolademousse

Feestmenu 3 | € 39,95 / pers.

Aspergesoep
Vispannetje de luxe
Fazantfilet van op de vlaamse velden in een wildsausje
Chocolademousse

Feestmenu 4 | € 45,00 / pers.

Boschampionsoep
Tongrolletjes met champagnesaus en citroen
Hertenkalfilet forestière
Chocolademousse

Begeleidende garnituren en kroketten bij alle hoofdgerechten en menu's:

Parijse wortel, boontje met spek, appel calvados en veenbessen, witlooftaartje, knolselderpuree en 5 aardappelkroketten

Vers vlees en wild

OM ZELF CREATIEF TE KOKKERELLEN.

Eerste keus rundvlees uit eigen hoeve gekweekt door vader Gabriel
Eerste keus kalfsvlees van klavertje vier
Lamsvlees, lamskroontjes
Batelle lomo 'Duroc'

WILD & GEVOGELTE

Franse jonge duif
Fazant
Mechelse koekoek
Parelhoen

Feesttraditie

Een traditie van meer dan 50 jaar in onze Keurslagerij

Opgevulde kalkoen kalkoen gevuld met een feestelijke vulling van truffel, pistache en extra kalkoenfilet	€ 22,50 / kg
Opgevulde kalkoenfilet kalkoenfilet gevuld met een feestelijke vulling van truffel, pistache en extra stukjes kalkoenfilet	€ 22,50 / kg
Opgevulde kip kip opgevuld met een feestelijke vulling van truffel, pistache en extra kipfilet	€ 22,50 / kg
Opgevuld piepkuiken piepkuiken opgevuld met een feestelijke vulling van truffel, pistache en extra kipfilet	€ 22,50 / kg
Het bakken van kalkoen of kip met gratis aangepaste saus	€ 13,00 / st.

