



FEEST

FOLDER



KEURSLAGER
LUC MUYSHONDT
Mortsel



Bestel tijdig zo kunnen wij uw bestelling met de grootste zorg behandelen!!
Alvast smakelijk!

Wij danken u voor het vertrouwen dat u in onze zaak stelt!

*Prettige feesten
en smaakvol 2021*

Luc en zijn team



Aperitiefhapjes

- Gevarieerde ovenklare hapjes € 1,10 / st.
worstenbroodjes, zalmhapjes, garnaalvidé, kippenvidé,
minipizza, minikaashapjes, minihamburgers en mini croque-monsieurs
- Batoens winkelprijs
met geitenkaas, olijven, Italiaanse tomaatjes, kippenhapjes en ansjovis
- Tapasbar koud (vanaf 2 personen) € 7,80 / pers.
+ leeggoedschotel € 10,00
gesneden Pata Negra, chorizo, Llomo, Manchegokaas, olijven,
zongedroogde tomaatjes en gemarineerde ansjovis
+ dipkost van wortel, bloemkool, komkommer, tomaatjes en dipsausje
- Tapasbord warm (vanaf 2 personen) € 7,80 / pers.
+ leeggoedschotel € 10,00
miniquiche, scampibrochetje met pittige tomatensaus,
pintxos (rundspiesje met paprika coulis), minitortilla,
reuzegarnaal met bacon, chicken wing, gemarineerd spareribbetje

Verrines

- Gevulde mini apero-glaasjes (enkel op bestelling) € 2,70 / st.
(te bestellen minimum 4 per soort)
gerookte zalm met avocado en limoenmascarpone
slaatje van gerookte eendenborst en vijgen chutney
foie gras met mango, peperkoek en pijnboompitten
garnaalcocktail met zongedroogde tomaat

Delicatessen

- Koud gerookte eendenborst
Foie gras van de fijnste kwaliteit
Fijne wildpasteien met aangepaste confituren
Gerookte reeham
Everzwijnsalami
Bolletje truffelsalami met parmezaankorst
Uitgebreide keuze fijne Italiaanse charcuterie
Pata Negra ham

Soepen

Tomatenroomsoep met zongedroogde tomaten en balletjes	€ 6,20 / l
Kreeftensoep met room en fijne stukjes kreeft	€ 12,90 / l
Velouté van boschampionns met room	€ 8,20 / l

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio: filet pur flinterdun gesneden met truffel in combinatie met krullen van oude Parmezaan en afgewerkt met truffelmayonaise	€ 16,00 / pers.
Vitello tonnato: dun gesneden kalfsgebraad met mousse van gerookte ansjovis en gedroogde kappertjes	€ 14,00 / pers.
Nobashi garnalen en tomaat: new style versie van de klassieker tomaat-garnaal	€ 13,00 / pers.
Huisgemaakte terrine van ganzenlever met vijgenconfituur en brioche	€ 17,50 / pers.

WARME VOORGERECHTEN

Thaise mosselen mosseltjes gecombineerd met een pittig currysausje	€ 10,00 / pers.
Stoofpotje van kreeft: halve kreeft zonder pantser, gestoofd met tomaatjes en basilicum, duxelle van sjalotjes, champignons en witte wijn	€ 23,50 / pers.
Mergpijp Parmentier met pulled beef: old meets new gegrilde mergpijp met hartig draadjesvlees van ossenstaart	€ 14,50 / pers.
Gekonfijte eendenbout: traag gegaarde eendenbouten met een stoofpotje van beuling en bonen	€ 13,00 / pers.

Hoofdgerechten*

VLEES

Vlees -en wildgerechten zijn inclusief groenten.

Kies je favoriete groentemengeling!

Groenten kunnen ook afzonderlijk besteld worden per verpakking (7,50 €) voor 2 pers.

Parelhoenfilet met calvadossaus	€ 18,50 / pers.
Ossenstaart parmentier	€ 15,90 / pers.
Fazant met fine champagnesaus	€ 20,00 / pers.
Hazenrug harlekijn	€ 21,50 / pers.
Hertenkalffilet: medaillon	€ 23,00 / pers.
Everzwijnfilet met kreeftenpepersaus	€ 22,50 / pers.

VEGETARISCH

gebraiseerde spitskool met oesterzwammen	€ 16,00 / pers.
--	-----------------

VIS

Bouillabaisse met gamba	€ 25,00 / pers.
-------------------------	-----------------

GROENTEN

Keuze 1: Vergeten groenten: peterseliewortel, aardpeer, pastinaak, knolselder, trompet d'Amour

Keuze 2: Mediterraanse groenten: gele wortel, venkel, rode ui, pompoen

ENKEL MET KERSTMIS

Feestelijk bereide gevulde kalkoen	€ 13,40 / pers.
------------------------------------	-----------------

- Kalkoen opgevuld met fruit (250 g / pers.)
gegarneerd met fruitgarnituur
en keuze uit portosaus met bosvruchten of appelsiensaus
- Kalkoen opgevuld met champignons en truffel (250 g / pers.)
gegarneerd met groentekrans
en keuze uit champignonsaus of kalkoenjus

ENKEL MET NIEUWJAAR

Feestelijk bereid gevuld varkenshaasje	€ 13,40 / pers.
--	-----------------

- Varkenshaas gevuld met appeltjes (250 g / pers.)
gegarneerd met gekarameliseerde appeltjes
en keuze uit portosaus of calvadossaus
- Varkenshaas opgevuld met champignons en truffel (250 g / pers.)
gegarneerd met groentekrans
en keuze uit champignonsaus of pepersaus

* Bij alle hoofdgerechten zijn 5 kroketten per persoon voorzien

De meeste gerechten worden gepresenteerd op porseleinen borden of schotels.

Hiervoor rekenen wij een waarborg van € 10,00 per bord of schotel.

Tijdens de weken van Kerstmis & Nieuwjaar krijgen onze warme gerechten in de toonbank ook een feestelijk tintje!

Feestbrood

- Feestbrood klein (2 kg) € 39,00 / st.
uitgehaald en opgevuld met 30 rijkelijk belegde minisandwiches
(kaas, hesp, préparé, vleessla, krabsla, kip curry)
- Feestbrood groot (3 kg) € 68,00 / st.
uitgehaald en opgevuld met 60 rijkelijk belegde minisandwiches
(kaas, hesp, préparé, vleessla, krabsla, kip curry)
- Minisandwiches op schotel € 1,10 / st.

Bakkerij

Ons assortiment brood en bakkerij loopt gewoon door.
Voor eindejaarsspecialiteiten en kerststronken is er in de winkel een speciale folder. Deze artikelen kunnen enkel op bestelling!

Buffetten & schotels

CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 4 pers.) € 12,80 / pers.
8 verschillende soorten charcuterie en 3 slaatjes feestelijk
gegarneerd op schotel

EINDEJAARSBUFFET KOUD (vanaf 2 pers. en meer ...) € 24,80 / pers.
Zalm bellevue
Gerookte paling, forel, zalm, heilbot en makreel
Ansjovis met garnituur
Tomaat met zeevruchten en garnalen
Gemarineerde scampi's
Tataki van tonijn
Kippenborst met ananas
Parmaham met meloen
Wildpaté met confijten
Groenten:
slamix, tomaat met sjalot, komkommer met appelvinaigrette
Paprika surprise, geraspte wortel en knolselder, jonge spinazie
met feta en granaatappel
Rode biet met appel, taboulé, aardappelsla

SUPPLEMENT (ook apart te verkrijgen)

½ koude kreeft met krokant frisse groentjes en cocktailsaus € 35,00 / st.
Hele kreeft met krokant frisse groentjes en cocktailsaus € 68,00 / st.

WILDBUFFET (vanaf 4 pers.) € 31,00 / pers.
KOUD

gerookte eendenborst, notensalami, gedroogde reeham,
gedroogde Pata Negra, everzwijnsalami,
fazanten-, everzwijnpaté en bosduifmousse met confituur
wildsalade met truffelolie

WARM

reeragout met boschampionns, fazant met appelsiensaus
everzwijn stoofpotje
peertjes met rode wijnsaus, appeltjes in veenbessensaus,
seizoengroenten en aardappelgratin

PIZZAPARTY (vanaf 6 pers.)

€ 13,90 / pers.

Met een pizzaparty beleeft u met vrienden of familie gegarandeerd vele uurtjes tafelplezier.

Centraal op de tafel staat een pizzaoven met een handgemaakte terracotta koepel.

Volledig naar wens, kan iedereen zijn eigen voorgevormde pizzadeegjes beleggen met een keuze uit 23 verschillende soorten ingrediënten. Niemand gaat met honger van tafel.

Er zijn voorgevormde pizzadeegjes in overvloed. We versnijden alles piekfijn én verdelen het in kleine potjes. Deze kan u verdelen over de tafel, zodat iedereen comfortabel zijn eigen pizza's maakt.

Alle ingrediënten zijn kraakvers.

Ingrediënten:

Pizzabodems, rucola, olijven, tomatenblokjes, tomatensaus, pizzasaus, gemalen kaas, pizzakruiden, shoarma vlees, gekookte ham, salami, spekcrumble, paprika's, verse champignons, ajuin, gebakken uitjes, mozzarella, rundergehakt, gebakken kipfilet, Italiaanse ham, scampi's, gerookte zalm, ananas

€ 12,00 bij per terracotta oventje (1 oventje = maximum 6 personen).

€ 50,00 waarborg

KAASSCHOTEL (vanaf 4 pers.)

Assortiment uit Franse, Belgische en Duitse kazen (9 soorten)

versierd met noten, diverse fruitsoorten en special 'cheese bread' (2 soorten)

als hoofdgerecht (250 g / pers.)

€ 16,90 / pers.

als dessert (150 g / pers.)

€ 11,90 / pers.

Aardappelgarnituren

Aardappelkroketten	€ 0,30 / st.
Amandelkroketten	€ 0,40 / st.
Aardappelpuree	€ 8,50 / kg
Aardappelgratin	€ 9,90 / kg
Pommes duchesse	€ 11,90 / kg
Huisgemaakte garnaalkroketten	€ 3,30 / st.
Huisgemaakte kaaskroketten	€ 2,30 / st.

Wat dacht u van een mooi feestelijk stuk vlees? ... Succes gegarandeerd!

Een sappige rosbeef, tournedos of filet pur.
Een heerlijk kalfsgebraad, steak of koteletten.
Heerlijk varkensgebraad of een mals varkenshaasje.
Pata Negra kroon of gebraad
Voor de fijnproevers: een lamsbout of -zadel of het fijnste: een lamsfilet.

Wild en gevogelte: alles van kip en kalkoen, parelhoen, kwartel en konijn.
Alle vers wild: fazant, eend, haas, konijn, ree en everzwijn.

Feesttip van uw Keurslager

Vers gevulde kalkoen * met fruit of met champignons, pistache en truffels (vanaf 6 personen = ca. 3kg)	€ 20,90 / kg
Vers gevulde kalkoenfilet * met fruit of met champignons, pistache en truffels (vanaf 2 personen = ca. 600 gr)	€ 22,90 / kg
Vers gevulde hoevekip met champignons, pistache en truffels (2-4 pp = ca. 1,6 kg)	€ 18,90 / kg
Vers Normandisch varkenshaasje gevuld met kalfsgehakt, appeltjes en een vleugje calvados omwikkeld met gerookt spek (vanaf 1 kg)	€ 21,90 / kg

* Indien gewenst, kan u uw kalkoen of gebraad laten voorbakken € 3,00 / kg

Gezellig tafelen

- Fondue Variée** € 9,80 / pers.
rund-, kalfs- en kalkoenfilet, 3 fondueballetjes, 2 baconrolletjes
- Fondue Bourguignonne** € 24,00 / kg
blokjes van het fijnste rundvlees, gearneerd op schotel
- Steengrill** € 10,95 / pers.
rundtournedos, kalfsmedaillon, varkenshaasje, minispies, peperbrochette, lamskotelet en kalkoentournedos
- Steengrill all-in** € 16,95 / pers.
inclusief 6 soorten vers gepocheerde groenten, aardappelen "Dauphinois" en 3 sausjes
- Gourmet** € 10,95 / pers.
steak, kalfsmedaillon, hamburger, worst, saté, cordon bleu, loze vink en kippenfilet
- Gourmet all-in** € 16,95 / pers.
inclusief verse groenteschotel, aardappelen en 3 sausjes
- Teppan yaki** € 15,00 / pers.
steak, varkenshaas, minispies, hamburger, worstje, lamskotelet, scampi en zalmfilet
- Teppan yaki all-in** € 20,00 / pers.
inclusief garnituur van krielaardappeltjes, bakgroenten en 2 sausjes
- Chinese fondue*** € 20,00 / pers.
Kipreepjes, rundsreepjes, varkensreepjes, tongreepjes, scampi, inktvis
Paksoy Chinese kool, mie, mihoen en sausjes
Bouillon
- *Chinese fondue bestaat uit een bouillon. Deze kan u opwarmen in een wokpan of fonduepan.
De stukjes vlees, vis en groenten worden dan gegaard in de bouillon evenals de mie en de mihoen. Schepnetjes zijn bij ons verkrijgbaar.



Wildgourmet € 17,50 / pers.

7 exclusieve wildfilets:
fazant, ree, everzwijn, konijn, struisvogel, eenden- en hazenfilet

Wildgourmet all-in € 22,75 / pers.

inclusief garnituur van boschampionns, oesterzwammen,
gebakken witloof, veenbessen, wildsaus en aardappelgratin

Sauzen prijs per kg

curry, tartaar, look en cocktail, wildsaus, bearnaise, peperroom,
Provençaals, champignon, fine champagne, rode wijn

Koude groenteschotel € 6,60 / pers.

7 verschillende verse groentjes en aardappeltjes

Warme groenteschotel € 7,60 / pers.

6 soorten vers gepocheerde groenten, grilltomaatjes
en aardappel "Dauphinois"

*Alle variaties zijn voor u op schotels gegarneerd en de toestellen zijn te huur.
Vraag gerust meer informatie.*

Om uw bestelling met de meeste zorg te kunnen klaarmaken, vragen wij u tijdig te bestellen en uw volledige bestelling in 1 keer door te geven. Bij telefonische bestellingen verzoeken wij u om uw keuze zoveel mogelijk op voorhand te maken, zodat de bestelling vlot genoteerd kan worden. Indien u toch een wijziging in uw bestelling wenst door te geven, vragen wij om steeds de naam en telefoonnummer die op uw bon staan, te vermelden of uw bestelbon mee te brengen. Dit om vergissingen te vermijden.

OPGELET: Gelieve bij afhaling na te kijken of uw bestelling wel compleet is. Zeker bij grote bestellingen kan er gemakkelijk eens een pakje vergeten worden!

KERSTDAGEN: bestellen tot en met zondag 20 december

NIUWJAARSDAGEN: bestellen tot en met zondag 27 december

Woensdag 23 december en 30 december: GESLOTEN

Donderdag 24 december en 31 december: open van 07.30 tot 15.30 uur

Vrijdag 25 december en 1 januari: afhaaldienst van 11.00 tot 12.00 uur

ANDERE DAGEN: NORMALE OPENINGSUREN



KEURSLAGER LUC MUYSHONDT

ANTWERPSESTRAAT 251 - 2640 MORTSEL
TEL/FAX 03 449 96 60

EMAIL:
KEURSLAGER-MUYSHONDT@SKYNET.BE

BEZOEK OOK ONZE WEBSITE:
WWW.KEURSLAGER-MUYSHONDT.BE

