

Lekkere feestideeën

Keurslager Tavernier



Start je feest in stijl



APERERO hapjes

Assortiment van 14 ovenklare hapjes

€ 15,00/ doosje

- › 3 vidés met vol-au-vent
- › 4 vidés met garnaltjes
- › 4 worstenbroodjes
- › 3 vidés met ham en kaas

› Doosje met 6 pizza's

€ 6,60 / doosje

› Doosje met 9 worstenbroodjes

€ 10,50 / doosje

› Doosje met 12 gegrilde kippenvleugeltjes

€ 7,50 / doosje

Al de bovenstaande hapjes dienen 5 à 10 minuutjes opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven op 180°C.

› Tapasbox voor het aperitief (6 à 8 pers.)

€ 97,00 / box

Rijkelijk gevulde plank met olijven, tapenade van oude kaas met groene pesto, rilette, Serranoham, kaasblokjes (Alta Badia), Camembert in doosje, kruidenkaas met truffel, La Geganta salami, truffelsalami, huisgemaakte pastrami, capocollo finocchiona, gerookte zalm, ventricina picante en lomo Serrano.

Er wordt een waarborg voor de glaasjes en de box gerekend

WAARBORG IN CASH VOORZIEN

€ 50,00 / box



SOEPEN

- › Aspergesoep € 6,30 / l
verse kippenbouillon met Vlaamse asperges
gebonden met verse room en afgewerkt met groene aspergepunten
- › Tomaat-pompoensoep € 6,30 / l
Soepje met verse tomaten en butternut pompoen, verrijkt met verse room
- › Kreeftensoep € 11,00 / l
Gastronomisch soepje met stukjes verse kreeft en een vleugje cognac

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. Met 1 liter kan men 3 borden vullen.



Geniet van een
heerlijk voorgerecht



vanaf 2 personen

VOORGERECHTEN

- › Scampi's in roze pepersaus € 12,00 / pers.
- › Noordzeepannetje met tongrolletjes, zalm, kabeljauw en scampi's in garnaalsaus € 13,00 / pers.
- › Bouchée à la reine € 6,50 / st.

vanaf 2 personen

HOOFDGERECHTEN

- › Filet van jonge kalkoen in portosaus met spekblokjes € 12,60 / pers
- › Filet van jonge kalkoen in archiducsaus € 11,50 / pers.
- › Rundstong in Madeirasaus € 14,20 / pers.
- › Kalkoenorloff in champignonroomsaus € 15,00 / pers.
- › Parelhoenfilet in roomsaus met brunoise van sjalotjes € 16,80 / pers.
- › Noordzeepannetje met tongrolletjes, zalm, kabeljauw en scampi's in garnaalsaus € 18,40 / pers.
- › Filet van hertenkalf in wildsaus € 20,50 / pers.
- › Vol-au-vent € 21,00 / kg

GROENTJES warm

In schoteltjes verkrijgbaar van 300 g

- | | | |
|--|---|--------------|
| › Appeltjes met veenbessen (per 2) | € | 5,50 / bakje |
| › Pannetje met in boter gebakken worteltjes en tuinbonen | € | 6,30 / bakje |
| › Pannetje met gekarameliseerd witloof in de room | € | 4,80 / bakje |
| › Pannetje met gestoofde groene kool met spek
verrijkt met room | € | 5,30 / bakje |

Alle gerechten worden gemaakt in een ovenvaste schotel zodat u ze in de oven of microgolf kan opwarmen.



BEREIDE STOOFPOTJES

- | | | |
|--|---|---------------|
| › Rundsstoofvlees van wit blauw
Piedboeuf, ajuin | € | 9,60/ pers. |
| › Varkenswangetjes | € | 13,30/ pers. |
| › Hertenragout
Rode wijn, spek, knolselder | € | 14,30 / pers. |
| › Blanquette van kalfsvlees
Gehaktballetjes, wortel, champignon | € | 11,60 / pers. |



Onze specialiteit, gevulde kalkoen KERSTSUGGESTIE!

(zeker 1 week op voorhand te bestellen!!!)

Gevulde kalkoenfilet met feestvulling (vanaf 3 pers.)	€ 10,50 / pers.
Gevulde kalkoen met feestvulling (vanaf 6 pers.)	€ 9,50 / pers.
Champignonroomsaus voor bij de kalkoen	€ 8,00 / halve liter

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die op met een vulling op basis van kalfsgehakt, pistachenootjes en een vleugje cognac.

De kalkoen wordt zorgvuldig dicht gemaakt. Met onze overheerlijke kalkoensaus wordt uw kalkoen alvast een succes bij uw gasten!

Braadtip voor de kalkoen

U neemt uw kalkoen minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast.

Op deze wijze komt hij reeds op kamertemperatuur. U verwarmt uw oven voor op 200°C.

Een nootje boter laten bruinen in de braadslee. De kalkoen op de braadslee leggen,

bovenop de kalkoen ook een klontje boter leggen.

Voor kalkoenen van 2 à 3 kg: 1,5 u. op 140°C

Voor kalkoenen van 3 à 4 kg: 2 u. op 140°C

Voor kalkoenen van 5 à 6 kg: 2,5 u. op 140°C

Om het half uur wat braadvocht erover gieten, eventueel wat Cognac of Mandarine Napoleon. Daarna nog een half uurtje op 150°C om te bruinen.

TIP: U kan bij ons terecht voor een braadthermometer. De kerntemperatuur voor kalkoen is 70°C

vanaf 2 personen
GEZELLIG TAFELN

- › **Fondueschotel** € 11,60 / pers.
malse blokjes rund- en kalkoenvlees, blokjes gapaneerde kippenfilet met een assortiment gehaktpralines en spekrolletjes
- › **Juniorfondue** € 6,50 / pers.
kip, kalkoen en een assortiment balletjes
- Assortiment extra gehaktpralines en spekrolletjes (350 g) € 13,00 / doosje
- › **Feestfondue** (vanaf 4 personen) € 20,00 / pers.
Parelhoenfilet, kalfsvlees, Belgisch lamsvlees/kotelet, filet van Duroc, Ierse Rib-eye
- › **Gourmetschotel** € 13,70 / pers.
onweerstaanbare mini panklare gerechtjes zoals mals biefstukje, kalkoenhaasje, varkensfilet, chipolata, kippenlapje, cordon bleu, schnitzel, hamburger, gyros en scampi
- › **Juniorgourmet** € 6,50 / pers.
schnitzel, kippenlapje, worstje, hamburger en spekvink
- › **Teppan yaki** € 20,50 / pers.
tonijnsteak, scampi, coquilles, zalm, kalfsvlees, saté van gerijpte Montbéliard, Japans kippenlapje, lamsfilet, parelhoenfilet met garnituur
- De teppan yaki schotel kan ook besteld worden om in de pannetjes te bakken (feestgourmet).

Koude groenten voor bij fondue, gourmet, teppan yaki

Een assortiment van pastasalade, fijn geraspte worteltjes, salade van bloemkool/broccoli en radijsjes, partjes van tomaat, rauwkostsalade met witte kool en gemengde sla.

- › groenteassortiment voor 2 à 3 pers. € 15,50 / plateau
- › groenteassortiment voor 4 à 5 pers. € 25,00 / plateau

Aardappelsla 200 g per persoon € 2,90 / pers.

Sfeer en gezelligheid aan tafel





KOUD BUFFET

(te verkrijgen vanaf 2 personen en enkel te bestellen voor 24/12, 25/12, 31/12 en 1/1)

gepelde tomaat met handgepelde garnaltjes
 gekookte zalm
 carpaccio van gerookte zalm
 gebraseerde ham van het brasvarken met asperges
 carpaccio van gebakken kip
 vitello tonato met tonijn saus
 Serrano ham
 Japanse noedeltjes met hemelse pastrami
 groentjes: witte kool, geraspte wortelen, sla en taboulé

€ 35,00 / pers.

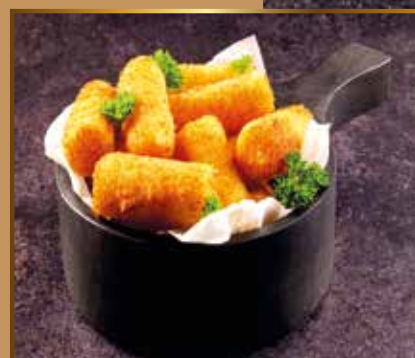
Voor de schotels wordt een waarborg gerekend van € 10,00 /plateau

AARDAPPELBEREIDINGEN

- › Aardappelpuree (bakjes van 500 g) € 5,75/ doosje
- › Aardappelkroketten per 12 in een doosje € 4,00 / doosje
- › Mini-amandelkroketjes per 20 in een doosje € 4,50 / doosje
- › Aardappelgratin (bakjes van 500 g) € 7,50 / bakje

WARME SAUZEN

- › Bearnaise, archiduc, wildsaus, roomsaus van de chef (voor bij gevogelte) € 8,00 / halve liter



Maak het jezelf gemakkelijk

KAASSCHOTEL

Een kaasschotel kan geserveerd worden als dessert of als hoofdgerecht.

Maakt u graag uw kaasschotel zelf, zoek gerust uw keuze in ons assortiment.

Laat u toch liever de keuze aan ons, dan stellen wij voor u een schotel samen die evenwichtig is van smaak en variatie, gegarneerd op een kaasplank met een fruitassortiment, dadels, noten en confituren.

Hoofdgerecht € 16,30 / pers.

Dessert € 13,00 / pers.

Tip: De kaasschotel kan best een half uurtje voor gebruik uit de koelkast genomen worden, zo komen de kazen op kamertemperatuur en komt de smaak van de kaas pas echt vrij.

Er wordt een waarborg gerekend voor de glaasjes en de plateau € 20,00 / plateau

WAARBORGEN KUNNEN NIET MET BANCONTACT BETAALD WORDEN, GELIEVE DEZE IN CASH TE VOORZIEN



Klassiekers met net
dat tikkeltje meer

VERS VLEES, WILD EN GEVOGELTE

Wij bieden u de beste kwaliteit rundvlees geselecteerd van het wit-blauw ras.

- › Rosbief
- › Côte à l'os dry aged, mooi assortiment uit onze rijpingskast
- › Chateaubriand
- › Rundstong
- › Filet mignon
- › Andere

Wij hebben voor u nog vele andere suggesties:

- › Ierse Ribeye
- › Lamsfilet
- › Lomo Batallé Duroc
- › Ossobuco van kalf
- › Varkenskroontje (Brasvarken)
- › Lamsbout
- › Lamskroontjes
- › Varkenswangetjes
- › Varkenshaasjes (Brasvarken)
- › Andere

Ons wild en gevogelte

- › Fazant
- › Eend
- › Bosduif
- › Patrijs
- › Parelhoen
- › Hertenkalffilet
- › Haas
- › Kwartel + kwarteleitjes
- › Piepkuikens
- › Andere

ONZE TIPS VOOR EEN VLOTTE BESTELLING

De bestellingen voor kerst moeten binnen zijn tegen **dinsdag 19 december**

De bestellingen voor oudejaarsavond moeten binnen zijn **tegen dinsdag 26 december**

Bestellingen kunnen zeker ook gemaïld worden, graag met vermelding van **naam, adres en telefoonnummer aub.**





KEURSLAGER

KEURSLAGER TAVERNIER

Nieuwpoortsesteenweg 495

8400 Oostende

Tel. 059/703824

keurslager.tavernier@skynet.be

OPENINGSUREN:

Donderdag 21 december gesloten

Vrijdag 22 december doorlopend open van 7.30u. tot 18.30u.

Zaterdag 23 december doorlopend open van 7.30u. tot 18.00u.

Zondag 24 december doorlopend open van 8.00u tot 16.00u.

Maandag 25 december gesloten (eventueel afhalen mogelijk tussen 11u en 12u)

Donderdag 28 december gesloten

Vrijdag 29 december doorlopend open van 7.30u tot 18.30u.

Zaterdag 30 december doorlopend open van 7.30u tot 18.00u.

Zondag 31 december doorlopend open van 8.00u tot 15.00u.

Maandag 1 januari gesloten (eventueel afhalen mogelijk tussen 11u en 11.30u.)

Alle andere dagen de normale openingsuren.

Een winkel met een smiley label toont aan dat de strikte hygiënewetgeving gerespecteerd wordt. Dit label verkregen wij door ons vrijwillig te laten controleren inzake voedselveiligheid en hygiëne door de officiële instelling SGS. Hierdoor kunnen wij aan onze klanten aantonen dat wij iedere dag opnieuw alle inspanningen leveren om veilig voedsel aan te bieden.

