

MENU



CLAES

TULPENSTRAAT 1 - 3530 HOUTHALEN

TEL: 089 38 30 16

KEURSLAGER.CLAES@SKYNET.BE

WWW.KEURSLAGERCLAES.BE

Openingsuren

Dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag van 8.00u tot 18.00u doorlopend

Zaterdag van 8.00u tot 17.00u doorlopend

Zondag van 8.00u tot 12.00u

Maandag: sluitingsdag



GEZELLIG TAFELN

- **Keur fondueschotel** (350g pp.) € 12,20 pp.
Gehaktballetjes, kippenballetjes, spek met pruimen, worstjes, biefstukblokjes, kipfiletblokjes en kalfsfiletblokjes.
- **Keur gourmetschotel** (350g pp.) € 12,50 pp.
Biefstukjes, kalkoenlapjes, gemarineerde varkensfiletlapjes, gyros, scampi's, souvlaki's, cordon bleu, worstje, hamkaas burgertje en kwarteleitje met spek.
- **Keur steengrillschotel** (350g pp.) € 12,50 pp.
Biefstuk, kalkoenlapjes, scampi's, gemarineerde lapjes, souvlaki's, worstjes, hamburgertjes en spek.
- **Keur visgourmet** (350g pp.) € 17,50 pp.
Visgyros, zalmtournedos, gemarineerde zalm, kabeljauwtournedos, gemarineerde kabeljauw, scampi's, victoriabaarsfilet en visbrochetten.
- **Keur tafelgrillschotel** (350g pp.) € 14,50 pp.
Scampi's omwikkeld met spek, Italiaanse mignonette, eendenborstfilet met een kruidenkorstje, kipsaté, Canadees hamburgertje, Argentijnse chipolata, gemarineerde zalmtournedos, rundstournedos met kruidenrand, gemarineerde kipfilet en gemarineerd varkensfiletlapje.
- **Koude groenteschotel** € 5,95 pp.
Gemengde sla, tomaatjes, komkommer, broccoli, bloemkool, boontjes, geraspte wortel, witte kool in vinaigrette, kool currysalade, aardappelsalade, rijstsalade en 3 soorten koude sausjes.
- **Kaas sierschotel** (300g pp.) € 12,70 pp.
De kaasschotel wordt in samenspraak met de klant samengesteld en afgewerkt met allerlei fruit, noten en exotische vruchten.
- **Ambachtelijke vleeswarenschotel** (300g pp.) € 12,10 pp.
Wij stellen samen in overleg met u een assortiment ambachtelijk bereide vleeswaren en/of salades samen. Deze worden afgewerkt met noten, allerlei fruit en exoten.
- **Heerlijke patéschotel** (300g pp.) € 12,10 pp.
Samen met de klant stellen we een mooi assortiment pasteien samen. De schotel wordt afgewerkt met noten, rozijnen en diverse konfijten.

KOUDE BUFFETTEN

- **Buffet 1** € 16,20 pp.
Kippenboutje, varkensgebraad, kalkoenfilet, hespenrolletje asperges en tomaat crevette. Groentebuffet, aardappelsalade, rijstsalade of pastasalade en 2 soorten sausjes.
- **Buffet 2** € 18,60 pp.
Kippenboutje, varkensgebraad, rosbief, hespenrolletje asperges, tomaat crevette, 1^{ste} keus vers gekookte zalmfilet en gevuld roomeitje. Groentebuffet, aardappelsalade, rijstsalade of pastasalade en 2 soorten sausjes.
- **Buffet exclusief** € 22,80 pp.
Gandaham met meloen, scampi's, gekookte zalmfilet, kipfilet, perzik gevuld met tonijnsalade, rosbief, 3-vissen terrine, gerookte zalm en gevuld roomeitje. Groentebuffet, aardappelsalade, rijstsalade of pastasalade en 2 soorten sausjes.
- **Visbuffet** € 24,60 pp.
Gerookte Ierse zalmfilet, vers gekookte zalmfilet, zacht gerookte heilbotfilet, gerookte forelfilets, scampi's, tomaat crevette, hespenrolletje asperges, kalkoenfilet en gevuld roomeitje. Groentebuffet, aardappelsalade, rijstsalade of pastasalade en 2 soorten sausjes.

Let op: de buffetschotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen.



WARMES BUFFETTEN

- **Italiaans buffet** (minimum 10 personen) € 18,50 pp.
Canneloni met een sausje van tomaat, courgette en aubergine, lasagna bolognese, penne met witte wijnsaus en scampi's, tagliatelle met een Italiaans kruidensausje en zalmfilet, gemalen kaas, Frans brood, ciabatta, mini broodjes

DESSERTEN

- Chocolademousse van het huis € 2,40 pp.
- Italiaanse tiramisu € 2,40 pp.
- Een duo van witte en bruine chocolademousse € 4,20 pp.
- Javanais € 4,60 pp.
- Speculaasbavarois € 4,20 pp.
- Waaier van allerlei ambachtelijke mini dessertjes € 7,80 pp.
- Kwartetje van mini dessertglaasjes gevuld met huisbereide bavarois (4 stuks) € 7,40

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

- **Maandag 19 en 26 december:** Sluitingsdag
- **Dinsdag 20 en 27 december:** Open van 8.00u tot 18.00u doorlopend
- **Woensdag 21 en 28 december:** Open van 8.00u tot 18.00u doorlopend
- **Donderdag 22 en 29 december:** Open van 8.00u tot 18.00u doorlopend
- **Vrijdag 23 december:** GESLOTEN
- **Zaterdag 24 december:** Open van 8.00u tot 16.00u doorlopend
- **Zondag 25 december:** GESLOTEN (enkel afhalen op bestelling)
- **Vrijdag 30 december:** GESLOTEN
- **Zaterdag 31 december:** Open van 8.00u tot 15.00u doorlopend
- **Zondag 1 januari:** GESLOTEN (enkel afhalen op bestelling)
- **Van maandag 2 tot en met donderdag 5 januari:** GESLOTEN
- **Vanaf vrijdag 6 januari:** Terug open

BESTELLINGEN

- **Kerstbestelling**
Ten LAATSTE op dinsdag 20 december
- **Nieuwjaarsbestelling**
Ten LAATSTE op dinsdag 27 december

Na deze data kunnen wij GEEN feestbestellingen meer aanvaarden.

Keurslager Claes en zijn team wensen u smakelijke eindejaarsfeesten en een gastronomisch 2012!



KOUDE APERITIEFHAPJES

Borrelglaasjes

- Borrelglaasje gevuld met een mousse van breydelham op een tartaar van tomaatjes € 2,15/st.
- Borrelglaasje gevuld met pasta vergezeld met pesto, geroosterde pijnboompitjes en garnaltjes € 2,15/st.
- Borrelglaasje gevuld met een salade van rivierkreeft en krab met zijn aangepaste garnituur € 2,15/st.

Gevulde lepeltjes

- Gevulde lepel met een pastei van duif, rozijntjes en uienkonfijt € 1,70/st.
- Gevulde lepel met een salade van gerookte forel en ajuinpijpes € 1,70/st.
- Gevulde lepel met een gemarineerde scampi en een aangepast sausje € 1,70/st.
- Assortiment gevulde borrelglaasjes, 12 stuks € 23,90/12 st.
- Assortiment gevulde lepels, 12 stuks € 18,90/12 st.

WARME APERITIEFHAPJES

- Mini Sint-Jakobsschelpjes, 8 stuks € 14,50/8 st.
- Assortiment van warme ovenhapjes, 22 stuks (mini bouchées, opgevulde hoorntjes, bladerdeeg visjes, enz.) € 18,50/22 st.
- Assortiment van verse mini pizza's, 20 stuks € 24,50/20 st.

VERSE HUISBEREIDE FEESTSOEPEN

- Tomatenroomsoep met balletjes € 3,65/liter
- Roomsoepje van witte asperges € 3,65/liter
- Witloofroomsoep met grijze Noordzee garnaltjes € 4,95/liter
- Bospaddestoelenroomsoep € 4,50/liter
- Noorse vissoep € 5,80/liter
- Bisque d'homard € 7,85/liter
- Agnes sorelsoep € 4,70/liter
- Kippenroomsoep € 3,65/liter

OVENVERSE BROODJES

- Tafelassortiment van mini broodjes € 0,30/st.
- Frans brood € 1,10/st.
- Notenbrood sesam € 3,30/st.



VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

- Heerlijke cocktail van Noorse zalmfilet € 5,80 pp.
- Cocktail van grijze Noordzee garnaltjes € 6,80 pp.
- Feestelijk koninginnenhapje € 5,30 pp.
- Tomaat crevette € 5,95 pp.
- Noordzee vispannetje € 7,20 pp.
- Assortiment van wildpatés met zijn aangepaste konfijten € 7,30 pp.
- Geparfumeerde cavaillon met Belgische gandaham € 7,80 pp.
- Vitello tonato (dun gesneden kalfsgebraad met een sausje van tonijn) € 9,90 pp.
- Huisgemaakte kroketjes van Emmentaler kaas € 1,70/st.
- Huisgemaakte kroketjes van grijze Noordzee garnalen € 3,00/st.
- Foie gras op een bedje van een winterse salade en een konfijt van ui met peperkoek € 11,50 pp.
- Sint-jakobsschelp met aangepast garnituur € 8,95 pp.
- Salade met scampi's en spekjes verrijkt met balsamico € 9,95 pp.

HOOFDGERECHTEN

- Kipfilet met saus naar keuze € 8,20 pp.
- Kalkoenfilet met saus naar keuze € 8,50 pp.
- Varkensfiletgebraad met saus naar keuze € 7,90 pp.
- Varkenshaasje met saus naar keuze € 9,20 pp.
- Kalfsgebraad met saus naar keuze € 12,40 pp.
- Iers lamskroontje met saus naar keuze € 16,90 pp.
- Kalfsoester met saus naar keuze € 13,50 pp.
- Hertensfiletgebraad met geparfumeerde peertjes, veenbessen en saus naar keuze € 22,90 pp.
- Everzwijntournedos met geparfumeerde peertjes, veenbessen en saus naar keuze € 18,70 pp.
- Eendenborstfilet met saus naar keuze € 17,90 pp.
- Hazenrugfilet met geparfumeerde peertjes, veenbessen en een saus naar keuze € 24,50 pp.
- Tongrolletjes met een hartje van zalm en saus naar keuze € 13,90 pp.
- Tongrolletjes met een saus naar keuze € 13,50 pp.
- Gegrilde scampi's met saus naar keuze (8 stuks) € 12,85 pp.
- Kabeljauwhaasje met grijze garnaltjes en een witte wijnsaus € 15,80 pp.

KEUZE SAUZEN

- Suprêmesaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus, peperroomsaus, sinaasappelsaus, jagersaus, wildsaus grand veneur, rozemarijnsaus, zachte curryroomsaus, kreeftenroomsaus en witte wijnsaus



WARME GROENTEKRANS

- Gekarameliseerd witloof, bundeltje van boontjes met spek, worteltjes, gestoofde spruitjes € 5,50 pp.

AARDAPPELVARIANTEN

- Verse aardappelkroketten € 0,25/st.
- Aardappelpuree € 3,00 pp.
- Aardappelgratin € 4,20 pp.
- Aardappelgratin met truffel € 5,50 pp.
- Knolselderpuree € 3,80 pp.
- Puree van prei en peterselie € 3,80 pp.

FEESTELIJKE MENU'S

- **Menu classic** € 22,40 pp.
 - ~ Zalmcocktail
 - ~ Tomatenroomsoep
 - ~ Varkenshaasje met champignonroomsaus
 - ~ Warme groentekrans
 - ~ Aardappelpuree of kroketten
 - ~ Chocolademousse van het huis of Italiaanse tiramisu
- **Menu Prestige** € 27,50 pp.
 - ~ Vitello tonato
 - ~ Agnes Sorelsoepje
 - ~ Speenvarkentournedos met een sausje van rozemarijn
 - ~ Warme groentekrans
 - ~ Aardappelgratin of kroketten
 - ~ Chocolademousse van het huis of Italiaanse tiramisu
- **Menu exclusief** € 33,50 pp.
 - ~ Assortiment van wildpatés met zijn aangepaste konfijten
 - ~ Witloofroomsoep met grijze garnaltjes
 - ~ Sint-jakobsschelp du chef
 - ~ Everzwijntournedos grand veneur en aangepast garnituur
 - ~ Knolselderpuree of kroketten
 - ~ Een duo van witte en bruine chocolademousse
- **Vismenu royale** € 38,20 pp.
 - ~ Salade met scampi's en spekjes verrijkt met balsamico
 - ~ Bisque d'homard
 - ~ Noordzee vispannetje
 - ~ Tongrolletjes met een hartje van zalm vergezeld van grijze garnaltjes in een wit wijnsausje
 - ~ Puree van prei en peterselie of kroketten
 - ~ Warme groentekrans
 - ~ Waaier van desserts

Let op: Onze menu's zijn niet wijzigbaar!

