

*Make your
own magic*

OR LET US HELP YOU

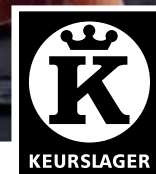
- FEEST 2018 -



KEURSLAGER

KURT
JORIS

DE SMAAK
VAN
AMBACHT



DORPSTRAAT 6 - 9150 BAZEL
03 774 10 64 - INFO@KEURSLAGER-KURTJORIS.BE
WWW.KEURSLAGER-KURTJORIS.BE

AMUSE

WARME HAPJES

Assortiment minihapjes (enkel per assortiment van 10 st)

bestaande uit

* 2 mini pizza

* 2 mini videekes

* 2 mini videekes met kaas en ham

* 2 mini worstenbroodjes

* 2 mini videekes met garnaaltjes

€ 9,90 / 10 st.

KOUDE AMUSES

Gegrilde scampi in sweet chili sausje

Mini garnaalcocktail met heerlijke Noordzee garnalen

Italiaanse parmaham "pera" 18 maand gerijpt met meloenparel

Wildpaté met crumble van peperkoek en mango

€ 8,00 / 4 st.

TAPAS BORD (VANAF 4 PERS)

Spaanse verwennerij, voor bij het aperitief.

Verscheidene Zuiders getinte hapjes, feestelijk gepresenteerd.

Olijfjes, zonnetaatjes, ansjovis, Serranoham, manchego, Coppa della casa, zuiderse scampi, gevulde zoete rode peper, chorizo...

€ 6,50 / pers

SOEPEN

Tomatenroomsoep

Dè klassieker, met een vleugje room en kalfsgehaktballetjes

€ 4,50 / L.

Bisque van kreeft

Fluweelzachte soepje volgens de regels der kunst

€ 7,50 / L

Velouté van bospaddestoelen

Met verse room, heerlijke bospaddestoelen en peterselie.

€ 5,20 / L

Heerlijke pompoenroomsoep

Met kalfsgehaktballetjes, voor groot en klein!

€ 4,50 / L



aanrader





VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

- ▲ Fijnproeverspalletje van wildpaté met bijhorend garnituur € 8,50 / pers.
▲ Vitello tonato, dé Italiaanse klassieker! € 10,50 / pers.
Sappig gegaard kalfsvlees met tonijndressing en witte truffel.
Rundscarpaccio "tradizionale" € 9,90 / pers.
Rundfilet, Picudo olijfolie, parmezaankrullen en koningskapper.
Garnaalcocktail van het huis € 9,45 / pers.
klassiek, maar steeds een topper
▲ Franse creuses N°2 € 12,00 / 6 st.
Uit Normandië per 6 stuks AANRADER!!

WARME VOORGERECHTEN

- Sint-Jacobschelp Royal € 8,95 / st.
3 kortgebakken St Jacobsvruchten met gepast garnituur in een wit
wijnsausje afgewerkt met Noordzeegarnaaltjes en puree.
▲ Scampi van de chef € 10,50 / st.
6 kort gebakken scampi's in kreeftensaus met groentensliertjes en puree
Normandische tongrolletjes € 9,50 / st.
3 geselecteerde tongrolletjes in witte wijnsaus, gegarneerd
met Noordzeegarnaaltjes en toefje puree
Kaaskroketter uit eigen keuken € 3,20 / 2 st.
Grijze garnaalkroketter uit eigen keuken € 6,40 / 2 st.

FEESTMENU "ALL-IN"

(vanaf 2 personen, in deze menu zijn géén aanpassingen mogelijk)

€ 85,00 / 2 pers.

Mag onze chef kok u eens culinair verrassen?
Voor deze feestdagen heeft hij een speciaal all-in menu
samengesteld. U hoeft zelfs de deur niet meer uit,
wij verzorgen alles van aperitief tot dessert.

- * 2 mini flesjes cava "pereventura"
- * 10 mini hapjes
- * Velouté van boschampignons
- * Scampi "Diabolique"
- * Varkenshaas in boschampignonsaus met z'n garnituur en krokettes
- * Dessert surprise
- * 1 fles bel Olivier wit of rood.

HOOFDGERECHTEN

VLEES, WILD EN GEVOGELTE

- Hertenkalffilet "Grand Veneur"
(jaar na jaar ons meest bestelde hoofdgerecht) € 23,95 / pers.
Malse filet van het hert met wintergarnituur, aardappelkroketten in onze befaamde grand veneursaus
- Kalkoenfilet in een heerlijke roomsaus op basis van witte druif € 16,75 / pers.
Sappige kalkoenhaas, feestgroentjes en aardappelkroketten
- BRASVAR varkenshaasje in boschampignonsaus € 17,85 / pers.
Rosé gebakken varkenshaas van Brasvar met gebakken witloof en aardappelkroketten
- Parelhoenfilet van de chef € 17,95 / pers.
Goudbruin gebakken parelhoenfilet in een druivenroomsausje, aardappelkroketten en assortiment feestgroentjes
- Orloffgebraad met champignonroomsaus € 15,95 / pers.
Een klassieker, vergezeld van primeurgroentjes en aardappelkroketten

VIS

- ▲ Vispannetje van het huis € 15,95 / pers.
Tongrolletjes, roze zalm, kabeljauwfilet verrijkt met grijze garnalen, met puree
- Scampi Diabolique (9st) € 15,95 / pers.
Klassieker! Kort gebakken scampi's in een duivels sausje met puree
- Zalmhaas in béarnaise € 17,50 / pers.
Heerlijk gegaarde zalmhaas met gebakken witloof en puree

ONZE GEKENDE SPECIALITEITEN

Brasvar varkensrib-eye of entrecôte, voor de feestdagen in speciale gebraad versie te verkrijgen. TOPPER!

Zes-rib van onze Belgisch wit-blauwe trots met heerlijke béarnaise saus

Hertekalfilet, op culinair vlak de topper bij uitstek. Veelzijdig wild, maar o zo speciaal. Gaat perfect hand in hand met onze grand veneur saus

Vraag aan onze kenners raad i.v.m. de bereidingswijzen of gaartijden

AARDAPPELBEREIDINGEN EN GARNITUREN

Salad bar assortiment groentjes met verse aardappelsalade en pasta

€ 5,50 / pers.

Warme groenten, vers bereid: boontjes met spek, jonge worteltjes, gebakken witloof, peertje rode wijn, appeltje met veenbessen.

€ 6,75 / pers.

Verse aardappelkroketjes

€ 6,00 / 20 st.

Gratin dauphinois

€ 9,00 / kg

Aardappelpuree

€ 7,50 / kg

Warme sauzen op basis van verse fonds

Peperroom, champignonroom, witte wijn, béarnaise, vlees (natuur), grand veneur, druivenroomsaus

Per gewicht. Prijs afhankelijk van het soort saus.

DESSERT

Voor de mooiste ijscreaties werken we samen met Milihoeve. Van ijspralines, een buche, heerlijke moelleux, tot luxe ijslolly's. Alles ambachtelijk bereid en de parfaite afsluiter van een geslaagd feestmaal.

Watertanden kan alvast op www.milihoevezuivel.be.



GEZELLIG TAFELN

GOURMET/STEENGRILL

BRASVAR varkenshaasje, tournedos met kruidenboter, Brasvarspiesje, lamskroontje, chipolata, kaasburger, kippenschnitsel, cordon bleu en lekker stukje polderspek

€ 12,50 / pers.

GOURMET "PURE" (OOK PERFECT OP TEPAN YAKI)

Top kwaliteitsvlees, 'puur natuur' gebracht! Geen marinades, paneermeel of kruiding. Back to basic, enkel pure smaken, daar draait het om. Brasvar varkenshaas, filet van Mechelse koekoek, kalfstournedos, dry aged rund volgens aanbod, kalkoenhaasje, parelhoenfilet, lamsfilet, sneetje Berloumikaas

€ 16,50 / pers

KINDERGOURMET

Chipolata, kipfilet, brasvarspiesje, en hamburger

€ 6,00 / pers.

FONDUE

Rundshaas, BRASVAR varkenshaasje, kipfilet, kalkoenhaas, gekruide gehaktballetjes, spekrolletjes

€ 11,50 / pers.

KINDERFONDUE

Kippenblokjes, spekrolletjes, gekruide gehaktballetjes

€ 6,00 / pers.

TEPPAN YAKI

Gemarineerde zalmfilet, scampi's met groene kruiden, gemarineerde lamsfilet, BRASVAR varkenshaasje, kalkoenfilet, rundfilet, chipolataworstje, burgertje, bakgroentjes en gebakken krieltjes

€ 18,95 / pers.

WILDGOURMET

Everzwijnfilet, hertenkalffilet, fazantenfilet, eendenborstfilet en parelhoenfilet, bosduiffilet

€ 19,25/ pers.

GEZELLIG TAFELN "FULL OPTION"

Aanvullend bij al deze schotels: onze uitgebreide saladbar met verse aardappelsalade, pastasalade met feta en pesto, broodjesassortiment met botertjes en koude sausjes

€ 7,50 / pers

OPGEVULDE KALKOEN EN KIP

Deze klassiekers mogen zéker niet ontbreken op uw feesttafel. Hou rekening met een gaartijd van +/-3 uur voor een gevulde kalkoen.

Keuze uit:

Zoete vulling: appeltjes geblust in cognac, veenbessen en rozijntjes in een romige farce

Hartige vulling: champignons geblust in cognac, truffel in een romige farce

KALKOEN GEVULD +/- 4,5KG (voor 8 à 10 personen)

€ 85 / st.

KIP GEVULD +/- 2,5KG (Voor 4 à 6 personen)

€ 55 / st.



VERS VLEES EN WILD VOOR DE HOBBYKOK

RUNDVLEES UIT ONZE WASE POLDERS

Botermals rundvlees : filet pur, chateaubriand, tournedos, entrecôte, côte à l'os, rundstong, ...

DRY AGED/ GERIJPT VLEES

Simmental, blonde d'aquitaine, Limousin, Charolais, Belgisch wit-blauw, Belgisch rood/bont ...

SAPPIG KALFSVLEES UIT DE VLAAMSE NATUUR

Kalfsgebraad, kalfshaas, kalfsmedaillon, osso bucco, kalfskoteletten, ...

LAMSVLEES

Lamsfilet, lamskroon, lamszadel, lamsbout, ...

GEVOGELTE

Kalkoen, kwartel, parelhoen, parelhoenfilet, eend, eendenborstfilet, Bresse hoevekip, piepkuikens, Franse nestduiven, ...

KONIJN

Konijnen rug, konijnenhaasjes, konijnenbillen, konijnkoteletjes, ...

WILD

Hertenkalffilet, everzwijnfilet, reefilet, fazanthen, fazanthaan, fazantfilet, haas, hazenrug, ...

BUFFETTEN

KOUD BUFFET "LUX" (min 4 pers)

Gestoomde zalmfilet van het huis, tomaat met Noordzee garnalen, parmaham vergezeld van een stukje meloen, asperges gerold in natuurham, gevulde scharreleitjes met krab, perzikjes gevuld met tonijn, gegrilde kipfilet, huisgerookte zalm en forelfilets, stukje paté volgens het seizoen, frikandon met kriekjes, rosbief en gebraad en dit alles op schotel, gegarneerd met koude groentjes, aardappelsalade en 3 sausjes naar keuze.

€ 28,90 / pers.

ROZE ZALMBUFFET* (min 4 pers)

Gestoomde zalm van het huis, tomaat gevuld met Noordzee garnalen, huisgerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte paling en forelfilets, perzik met tonijn, gevulde scharreleitjes met krab, verse zalsalade. Dit alles op schotel, gegarneerd met koude groentjes, aardappelsalade en onze huisgemaakte tartaar en cocktailsaus.

€ 20,00 / pers.

* Broodjesbuffet en botertjes zijn mee inbegrepen. Waarborg per schotel € 20,00 (inox) 30€ voor spiegels

SCHOTELS

KAASSCHOTEL (vanaf 4 personen)

Uitgebreid assortiment binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van een noten- en fruitassortiment
Hoofdgerecht (300gr)
Dessert (200gr)

€ 12,50 / pers.

€ 9,50 / pers.

CHARCUTERIESCHOTEL (vanaf 4 personen)

Onze lekkerste charcuterie en salades uit eigen atelier, mooi gedresseerd en gegarneerd op schotel.

€ 10,50 / pers.

CHARCUTERIESCHOTEL "DELUXE"

Idem als onze charcuterieschotel maar aangevuld met tomate crevette en asperges omwikkeld met onze beenham, en lekker voorgegaarde kippenkluijjes.

€14,95/pers.

KURT JORIS

DORPSTRAAT 6 - 9150 BAZEL
03 774 10 64 - INFO@KEURSLAGER-KURTJORIS.BE
WWW.KEURSLAGER-KURTJORIS.BE

OPENINGSUREN

Maandag: 8:00-12:30 13:30-18:00
Dinsdag: 8:00-12:30 13:30-18:00
Donderdag: 8:00-12:30 13:30-18:00
Vrijdag: 8:00-12:30 13:30-18:00
Zaterdag: 8:00-12:30 13:30-17:00

Woensdag en zondag gesloten

Volg ons op facebook en instagram voor info en foto's



GOUDEN TIP:

Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen, vragen wij u om bestellingen tijdig door te geven:

- Kerstmis: vóór 20 december
- Nieuwjaar: vóór 27 december

Wij nemen graag de tijd om samen met u de bestelling door te nemen, daarom vragen wij u om de bestelling niet telefonisch of per mail door te geven, maar langs te komen in de winkel.

Bij uw bestelling krijgt u een bon met nummer, mogen wij u met aandrang vragen deze mee te brengen als u uw bestelling komt afhalen. Zo houden we de wachttijden zo kort mogelijk!

Om misverstanden te vermijden, kunnen wij na het plaatsen van uw bestelling géén aanpassingen meer toestaan. Dank voor uw begrip.

OPGELET: JOYN SPAARACTIE (QUSTOMER)

Tijdens de feestdagen kunt u geen gebruik maken van de gratis producten van de klantenkaart. In de periode van 14 december tot en met 31 januari.

Keurslager Kurt Joris en zijn team wensen u aangename en culinaire eindejaarsfeesten en een fantastisch en gezond 2018!

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Vrijdag 22 december:
open van 8.00u tot 12.30u en 13.30u tot 18.00u

Zaterdag 23 december:
open van 8.00u tot 12.30u

Zondag 24 december:
open van 8.00u tot 12.30u

Maandag 25 december:
ENKEL AFHALEN tussen 11.00u en 12.00u

Dinsdag, donderdag en vrijdag gewone openingsuren

Zaterdag 30 december:
open van 8.00u tot 12.30u.

Zondag 31 december:
open van 8.00u tot 12.30u

Maandag 1 januari:
ENKEL AFHALEN tussen 11.00u en 12.00u

Dinsdag 2 januari is de winkel gesloten
Vanaf donderdag 4 januari gelden de normale openingsuren