

Lekkere feestideeën

Keurslager Dirk



Start je feest in stijl



MONDVERMAAKJES

- › Assortiment van zakouskis (4 x 4 st.)
Hesp, kaas, vis en garnaal € 20,00 / 16 st.
 - › Assortiment bladerdeeghapjes met geitenkaas (5 x 3 st.) € 18,00 / 15 st.
 - › Assortiment met mini pizza, quiche, worstenbroodje (4 x 4 st.) € 20,00 / 16 st.
 - › Mini pizza € 1,50 / st.
 - › Mini hamburgertje € 1,50 / st.
 - › Mini worstenbroodje € 1,80 / st.
 - › 'Sel Gris': Boules de Berlin met eendenlevercrème* € 3,50 / st.
 - › 'Sel Gris': Mini pomme Moscovite (zure room & 10g kaviaar)* € 25,00 / st.
 - › Camembread (scan de QR code) € 20,00 / st.
- APEROGLAASJES MET MOUSSES VAN:**
- › Ganzenlever en zoete ui € 4,30 / st.
 - › Tartaar van gerookte zalm & dille € 3,50 / st.
 - › 'Sel Gris': Ceviche met krab, prei en kruidenroom* € 3,80 / st.
 - › Oesters – NIEUW – (op bestelling)
 - Platte oesters 0000 € dagprijs
 - Creusen 00 € dagprijs
 - › Kaviaar 'Le Perle Imperial feestbol' 15g € 45,00 / st.

CAMEMBREAD





SOEPEN

- › Tomatenvelouté met verse tomaten € 6,00 / l
- › Agnèsorelsoep € 6,00 / l
- › Spinazieroomsoep met kruidenroom € 6,00 / l
- › Garnalenbisque met armagnac € 8,50 / l
- › Kreeftensoep croutons, Armagnac/room/kreeftvlees - NIEUW - € 8,50 / ½ l



Wegens het grote succes,

zal onze **schoonzoon en sterrenchef Frederik Deceuninck**, van 'Sel Gris' terug instaan voor enkele **culinaire hoogstandjes**. Deze gerechten werden speciaal geselecteerd door Frederik om jullie te laten genieten met al je zintuigen. De gerechten van 'Sel Gris' kan je ten laatste bestellen **tot en met vrijdag 22 en vrijdag 29 december**.

Specialiteit van het huis

- › Huisbereide ganzenlever met portogelei en/of uienconfituur

€ 199,00 / kg

Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons assortiment



VOORGERECHTEN koud

- › Waaier van gerookte vissoorten met garnituur en toast €15,50 / pers.
- › Terrine van huisbereide ganzenlever met garnituur en brioche €19,50 / pers.
- › Duo van wildpasteien met 2 aangepaste uienconfituren. €10,50 / pers.
- › Rundscarpaccio met bijhorende garnituur €10,00 / pers.
- › Carpaccio van gerookte holsteiner €12,50 / pers.
- › Vitello tonnato €11,50 / pers.

VOORGERECHTEN warm

- › Vispannetje € 8,50 / pers.
- › Gegratineerde sint-jakobsvrucht met spinazie, appel en spek. € 13,50 / pers.
- › Tongrolletjes met wittewijnsaus en druiven € 13,50 / pers.
- › 'Sel Gris': ½ kreeft* € 30,00
 - Thermidor (mornay met champignon en mosterd)
 - Mozzarella & tomaat
 - Belle Vue (koud)
 - Waterzooi van kreeft

HOOFDGERECHTEN

Vlees

- › Fazant 'Brabançonne' met witloof € 13,50 / pers.
- › Hertenkalf met bosbessensaus € 19,50 / pers.
- › Kwartels met druivensaus € 7,30 / pers.
- › Opgevulde kwartel met calvadossaus € 12,00 / pers.
- › Opgevulde parelhoenfilet met calvadossaus € 12,00 / pers.
- › Eendenborst in sinaasappelsaus € 10,00 / pers.
- › Poussin in dragonsaus € 9,80 / pers.
- › Everzwijnfilet met boschampignonsaus € 15,50 / pers.
- › Tournedos van haas met chocoladesaus € 10,00 / pers.
- › Opgevuld kalkoengebraad met archiducsaus € 23,90 / kg
- › Kalkoengebraad met sinaasappel- of champignonsaus € 23,90 / kg
- › Orloffgebraad met kaas-champignonsaus € 18,95 / kg

Bij bovenstaande hoofdgerechten zijn er geen aardappelen of groenten voorzien, u kunt deze hieronder wel apart bijbestellen

Vis

- › Noordzeevis en solletjes € 14,50 / pers.
Met kreeftensaus, garnaal en pommes duchesse
- › Kabeljauw met prei en wittewijnsaus en pommes duchesse € 16,50 / pers.
- › Kabeljauw Normandië en pommes duchesse € 16,50 / pers.
- › 'Sel Gris': Kabeljauw met St Jacobsvrucht en garnalen* € 25,00 / pers.
Jus van champagne en fijne groentjes

VERS VLEES

- › Eerste keus vers kalfs-, lam- en varkensvlees,
- › Dry aged rundsvlees, Irish rib eye, Irish filet pur,
- › Simmentaler en Belgisch wit-blauw,

Alsook gevogelte, hazenrug, hertenkalf, eendenborst, kwartel, fazant en everzwijn, verse foie d'oeie (ganzenlever).

Laat je inspireren door onze
feestelijke gerechten



BIJGERECHTEN

› Peertjes in de rode wijn (per 4 stuks)

€ 8,00 / 4 st.

› Chutney van appel en veenbessen

€ 19,90 / kg

› Veenbessen

€ 19,90 / kg

› Warme groenteschotel

€ 6,00 / pers.

Boontjes in een jasje van spek, witloofstronkjes, bloemkool en spruitjes, appeltje met veenbessen en kerstomaatjes



AARDAPPELGERECHTEN

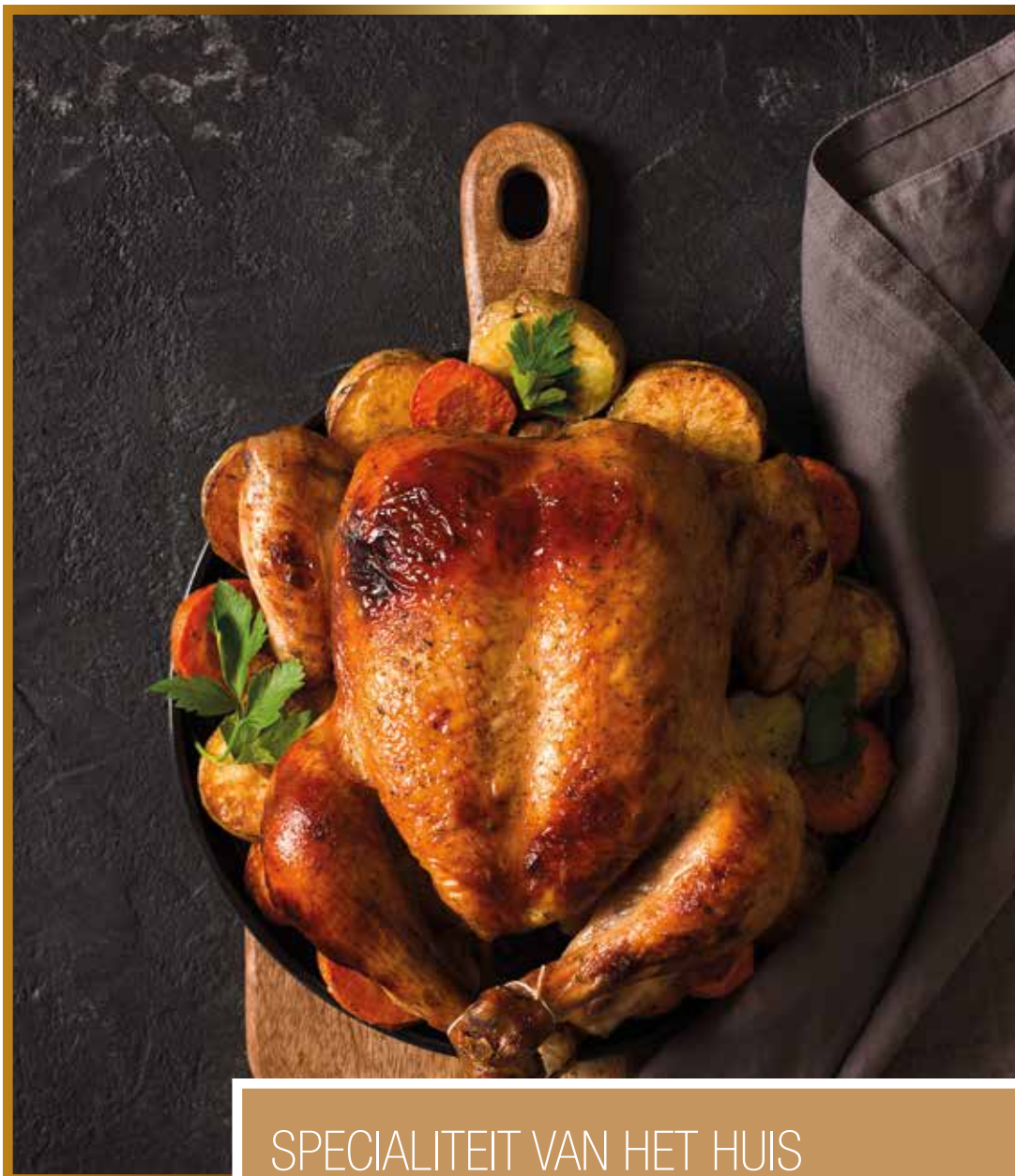
› Gratin dauphinois

› Aardappelpuree

› Wortel-, broccoli-, spinaziepuree, selder-, prei-, en pompoenpuree

› Aardappelkroketten

› Aardappel in de schil met fijne kruiden en bieslook



SPECIALITEIT VAN HET HUIS

*Kalkoen met een heerlijke farce, voor KERSTAVOND OF KERSTDAG.
Op bestelling bakken wij voor u, uw kerstkalkoen:*

-Op Kerstavond zondag 24 december om 17.00u en 18.00u,

-Op Kerstdag maandag 25 december om 13.00u.

- | | |
|---|---------------|
| › Opgevulde kalkoenborst met farce | € 23,90 / kg |
| › Verse kalkoen | € 15,00 / kg |
| › Opgevulde kalkoen met farce | € 23,90 / kg |
| › Bakken van uw kalkoen of kalkoenborst | € 15,00 / st. |

Sfeer en gezelligheid aan tafel





FONDUE • GOURMET • GRILL

- › **Fondue** € 12,50 / pers.
Kruidenballetjes (2 soorten), biefstuk, kalfsvlees, varkensvlees, spekrolletjes en 3 gratis sausjes
- › **Gevogelte fondue** € 14,50 / pers.
Eendenfilet, kippenbolletjes, kalkoen en kip
- › **Kinder fondue** € 6,00 / pers.
Kruidenballetjes (2 soorten), kipfilet en biefstuk
- › **Gourmet** € 13,50 / pers.
Kalfslapje, biefstukje, kalkoenbrochette, rundsbrochette, hamburgertje, lamskotelet, chipolata, merguez, blinde vink, varkenssoester, kwarteleitje
- › **Kindergourmet** € 6,00 / pers.
Chipolata, kwarteleitje, biefstuk, hamburger, cordon blue (zonder groenten)
- › **Assortiment warme groenten** + € 6,00 / pers.
aardappelen en sausjes (gourmet)
- › **Pannenkoekendeeg** + € 1,20 / pers.
- › **Koude groenteschotel** € 6,00 / pers.
met aardappelsalade en vinaigrette
- › **Koude schotel met vis en vlees** € 26,50 / pers.
Kippenham, rosbeef, aspergerolletje met ham, gandaham en meloen, Lyon salami, gerookte zalm, tomaat-garnaal, gerookte heilbot en forel, gevuld eitje met tonijnsla, gemengde sla, worteltjes, komkommer, tomaat, boontjes, aardappelsalade, tartaar, cocktail en mayonaise
- › **Italiaans Buffet** € 22,50 / pers.
Carpaccio van gerookte holsteiner, kippencarpaccio, vitello tonato, peppadew en hummus, mozzarella met tomaat, mozzarellabrochetje met pesto, 2 pastasalades, parmaham met meloen
- › **Kaasplankje, als hoofdgerecht** (minstens 2 pers.) € 15,90 / pers.
Assortiment van Belgische en Franse kazen met bijhorende garnituur.

FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 'Sel Gris'*

3 - gangen menu € 75,00 / pers.

- › Cremeux en terrine van eend,
mango peer roodloof shiso

OF

- › 1/2 kreeft ,
tomaat basilicum jus van schaaldieren

~

- › Kabeljauw sint-Jacobsvrucht garnaal,
jus van champagne en fijne groentjes

OF

- › Hertenkalf,
met spruitjes spekjes veenbes witlof pastinaak en
jus 'Grand veneur'

~

- › Schwarzwald Torte "Revisité"

OF

- › Assortiment geaffineerde kazen,
gekozen door Michel Van Tricht en Erik Murre

***Bij elke menu worden brood, boter en smout voorzien,
alsook 2 hapjes en 2 versnaperingen om af te sluiten***

› ALS TUSSENGERECHT KAN OOK:

- › ½ kreeft thermidor (mornay met champignon en mosterd) + € 30,00

EXTRA KEUZEGRECHTEN VAN "SEL GRIS"

- | | |
|--|---------------|
| › Mini pomme Moscovite (zure room & 10g kaviaar) | € 25,00 / st. |
| › Assortiment Geaffineerde Kazen (6 stuks) | € 15,00 / st. |
| › Praline BOX by Chocolatier M | € 25,00 / st. |

Verras je gasten met een
gastronomisch menu

DESSERTEN

Onze Kerstbucches worden bereid door patisserie Gaelens en vraagt om tijdig de bestelling door te geven.

- › Kerstbuche (vanaf 4 pers.)
 - roomboter-mokka € 19,40 / st.
 - slagroom met fruit € 22,00 / st.
- › Mini Kerstbuche (per stuk) € 5,00 / st.
- › Versnaperingen (enkel verkrijgbaar per 4 st.) € 6,20 / 4 st.
Mini misérables, mini éclairs, mini frangipane,
mini Citroentaartjes, mini riz condé, mini tarte russe,
mini merveilleux
- › Kaasplankje (minstens 2 pers.) € 12,00 / pers.
Assortiment van Belgische en Franse kazen met bijhorende garnituur



BELANGRIJKE BESTELINFO

Om u zo goed mogelijk te dienen, vragen wij u vriendelijk om tijdig te bestellen, zodat we alles correct en verzorgd kunnen afleveren.

UITERSTE BESTELDATUM:

- voor Kerstavond/-dag: t.e.m. 22 december
- voor Oudejaar/Nieuwjaar: t.e.m. 29 december

U KAN BESTELLEN:

- via telefoon (050/60.40.02)
- in de winkel (openingsuren: zie achterkant folder)

AFHALEN BESTELLINGEN

Adres: Lippenslaan 208, te 8300 Knokke

Afhaaluren bestellingen Keurslager Dirk: afhaling mogelijk vanaf 10u00!

Afhaaluren bestellingen 'Sel Gris':

- op 24 december: van 15u00 tot 17u30
- op 25 december: van 10u30 tot 12u30
- op 31 december: van 15u00 tot 17u00

Prettige feesten en een smaakvol 2024!

KEURSLAGER DIRK

Lippenslaan 208

8300 Knokke

Tel. 050 60 40 02

keurslager.dirk@skynet.be

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

donderdag 21 december:	gesloten, telefonisch bereikbaar
zaterdag 23 december:	08u00 tot 13u00
zondag 24 december(Kerstavond):	08u00 tot 17u30
maandag 25 december (Kerstdag):	alleen open voor afhalen bestelling van 10u00-13u00
donderdag 28 december:	gesloten, telefonisch bereikbaar
zaterdag 30 december:	08u00 tot 13u00
zondag 31 december	08u00 tot 17u00
maandag 1 januari:	gesloten

Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

