



Lekkere feestideeën Keurslager De Castro



Apero

Klassieke ovenklare hapjes 8 stuks gemengd € 13,50 / 8 st.

Mini vidé met kaas, ham-kaas, gerookte zalm en garnaal

Ovenhapjes mini pizza 8 stuks € 8,00 / 8st.

Ovenhapjes mini vidé garnaal 8 stuks € 13,80 / 8 st.

Set van 2 luxe glaasjes € 7,90 / ass.

Grijze garnaalcocktail, gerookte zalm

Tapasschotel "no stress" € 39,90 / 4 pers.

Pure verwennerij voor bij het aperitief of in de latere uurtjes

Schoteltje tapas 4 pers.



Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,10 / l
Mechelse Aspergeroomsoep	€ 6,90 / l
Ossestaartsoep	€ 9,50 / l
Kreeftensoep	€ 14,50 / l

Voorgerecht

- Garnalen cocktail** € 17,65 / pers.
noordzee garnalen , roze zalm, cocktailsaus, garnituur
- Vitello tonnato** € 13,90 / pers.
zacht gegaard kalfsvlees met tonijntapenade en kappertjes
- Rundscarpaccio klassiek** € 13,90 / pers.
met garnituur
- Vispannetje 'Ostendaise'** € 13,90 / pers.
zalm, scampi, tongrolletje, garnalen
- Portobello (vegetarisch)** € 10,40 / pers.
Gevulde portobello met groentevulling en gerookte scamorzakaas
- Melanzana alla parmigiana (vegetarisch)** € 9,90 / pers.
Italiaanse aubergine lasagne
- NIEUW- topkwaliteit**
- Ambachtelijke kaaskroketteren 't Werftje** € 12,50 / 4 st.
- Ambachtelijke garnaalkroketteren 't Werftje** € 16,90 / 4 st.



Hoofdgerechten

min. 2 personen

Al onze gerechten zijn zonder garnituren.

Kalkoenfilet met witte druifjes en veenbessen

kalkoenfilet, druivenroomsaus

€ 11,95 / pers.

Kalkoenrollade exotique

gevulde kalkoenfilet met honing-mosterdsaus

€ 12,95 / pers.

Parelhoen fine champagne

parelhoenfilet in heerlijk roomsausje

€ 15,25 / pers.

Gebraad 'Iberico Bellota' PATA NEGRA

filetgebraad, saus grand veneur

€ 15,25 / pers.

Hertenkalf 'Durbuy'

hertenkalf filet, wildsaus

€ 23,25 / pers.

Orloffgebraad

mignonettegebraad kaas, ham

€ 15,95 / pers.

Vispannetje 'Ostendaise'

scampi, tongrolletje, zalm, garnalen

€ 16,25 / pers.



Aan te vullen naar keuze

Warme primeurgroentjes per 2 personen	€ 15,90
Appeltjes met veenbessen per 4 stuks	€ 11,90
Gebakken witloof 4 stuks	€ 7,00
Bereide veenbessen 250 g	€ 5,10



Gezellig tafelen

Voor een gezellige smulparty met onze fondue of gourmet waarbij heel de familie of vriendengroep samen aan tafel zit zorgen wij voor +/- 350 g lekker vers vlees per persoon van de beste kwaliteit.

Gourmet met karakter (350 g / pers.) min. 2 pers. € 16,75 / pers.

*Ook geschikt om te bakken op grillplaat of stone grill
Ierse entrecote, rib-eye brasvarken, kipfilet La belle Flamande,
pure Ierse rundburger, boerenworstje brasvarken*

Gourmet 'classic' (400 g / pers.) min. 2 pers. € 15,35 / pers.

*Gemarineerde lamsfilet, rundstournedos, kalkoenhaasje,
chipolataworstje, Keurprimeur (kipburger), Ardens vinkje, kipfilet*

Wildgrill (350 g / pers.) min. 2 pers. € 23,65 / pers.

Mooie stukjes wild, extra mals en zuiver van smaak:

Hertenkalffilet, everzwijnfilet, parelhoenfilet, eendenborstfilet

Fondue (400 g / pers.) min. 2 pers. € 15,35 / pers.

*Malse stukjes vlees, aangevuld met gekruide gehaktballetjes
en minislavinkjes*

EXTRA

12 fondue gehaktbolletjes € 3,90

12 fondue spekvinkjes € 4,90

4 gourmet hamburger € 6,90

4 gourmet cordon bleu € 6,90

Grill
Fondue
Gourmet



Supplement aardappelgarnituur

Aardappelkroketten 10 stuks	€ 4,50
Amandelkroketten 10 stuks	€ 4,60
Aardappelpuree 500 g	€ 5,90
Knolselderpuree 500 g	€ 7,90
Wortelpuree 500 g	€ 7,90
Savooipuree 500 g	€ 7,90
Gratin dauphinois 500 g	€ 6,90
Franse patatjes uit de oven 500 g	€ 7,90
Aardappelsalade 500 g	€ 7,90



Bijgerechten

Rauwkostgroenteschotel	€ 36,00
<i>assortiment groentjes voor 4-5 pers</i>	
Warme primeurgroentjes 2 pers.	€ 15,90
Gevuld appeltjes met veenbessen 4 st.	€ 11,90
Appelchutney 500 g	€ 13,60



Huisgemaakte sauzen

€ 9,95 / 500 GR

Druivenroomsaus

Peperroomsaus

Jachtsaus (*gevogelte*)

Fine champagnesaus

Champignonroomsaus

Wildsaus (*hert, everzwijn,...*)

Witte wijnsaus (*vis*)

Bruine jussaus

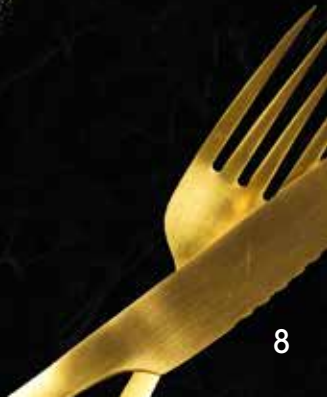
Exotische sinaasappelsaus

Saus grand veneur

Losse bereide gerechten

Bereide veenbessen	per 250 g
Vol au vent	per 650 g
Vol au vent van parelhoen	per 650 g
Scampi a la mama	per 650 g
Vispannetje	per 650 g
Wildragout hert	per 650 g
Varkenswangetjes	per 650 g
Bereid stoofvlees	per 650 g
Bereide goulash	per 650 g
Bereide konijnbillen	
Kalkoen in jachtsaus	





Gevulde kalkoen

OPGELET DE BESTELLINGEN VAN GEVULDE KALKOEN VOOR KERST EN NIEUW WORDEN AFGESLOTEN OP WOENSDAG 18 DECEMBER

VULLING MET APPEL EN MANDARIJN

Klassieke kerstkalkoen: valt in de smaak bij jong en oud.

gehakt, appel, mandarijn, rozijntjes.

Gevulde babykalkoen	2,5 kg	5 à 6 pers.	€ 62,00 / st.
Gevulde kalkoen	3,5 kg	8 à 9 pers.	€ 84,00 / st.
Gevulde kalkoenfilet rollade	1 kg	4 pers.	€ 30,50 / st.

VULLING MET ZWEZERIK, MORIELJES EN TRUFFEL

gehakt, zwezerik, morieljes en truffel.

Gevulde babykalkoen	2,5 kg	5 à 6 pers.	€ 75,60 st.
Gevulde kalkoen	3,5 kg	8 à 9 pers.	€ 102,00 st.



Feestelijk gebraad

Klassieke kerstkalkoen: valt in de smaak bij jong en oud.

Arista di manzo zuiders rondsgebraad	1 kg	€ 38,75 / st.
Hertenkalffilet		€ 64,40 / kg

SAUS SUGGESTIE:

Fruitage saus, op basis van	
Mandarijntjes	€ 9,95 / 500 g
Bruine jussaus	€ 9,95 / 500 g

BIJGERECHT SUGGESTIE:

Warme primeurgroentjes 500 g	€ 15,90 / 2 pers.
Gevuld appeltje 4 stuks	€ 11,90
Appelchutney 500 g	€ 13,60

Dessert

Buche vanille-chocolade <i>afgewerkt met Italiaans schuim op een krokante meringuebodem</i>	verkrijgbaar 4 of 6 pers.	€ 5,70 / pers.
Snoepkaart van vanille en stracciatella-ijs <i>buche op een meringuebodem overgoten met een chocoladeganache</i>	verkrijgbaar 6 pers.	€ 6,20 / pers.
Buche van vanille en speculoosijs <i>op een pralinébodem overgoten met een glaçage van witte chocolade</i>	verkrijgbaar 4 of 6 pers.	€ 6,20 / pers.

Feestelijke ijsventjes

Sneeuwman <i>vanille-chocolade</i>	€ 14,10 voor 2 stuks
Beertje <i>vanille</i>	€ 14,10 voor 2 stuks





Keurslager *De Castro*

Hendrik Heymanplein 156

9100 Sint - Niklaas

03 777 64 64

www.keurslagerdecastro.be

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Zaterdag 21 december van 8u00 tot 17u00

Zondag 22 december sluitingsdag

Maandag 23 december van 9u00 tot 17u00

Dinsdag 24 december enkel afhaling

Woensdag 25 & donderdag 26 december gesloten

Vrijdag 27 december van 9u00 tot 17u00

Zaterdag 28 december van 8u00 tot 17u00

Zondag 29 december sluitingsdag

Maandag 30 december van 9u00 tot 17u00

Dinsdag 31 december enkel afhaling

Woensdag 1 & donderdag 2 januari gesloten

Vrijdag 3 januari open van 10u00 tot 17u00

WIJ VRAGEN U BIJ VOORKEUR IN DE WINKEL LANGS TE
KOMEN OM TE BESTELLEN.

Laatste dag bestellen voor Kerst

woensdag 18 december

Laatste dag bestellen voor Oudejaer

vrijdag 27 december

OPGELET DE BESTELLINGEN VAN GEVULDE KALCOEN VOOR KERST EN
NIEUW WORDEN AFGESLOTEN OP WOENSDAG 18 DECEMBER