



# FEEST

FOLDER



KEURSLAGER FIJNKOST 2.0  
*Kartenberg*

## *Fondue - Gourmet - Stone grill - Teppan yaki*

- 1) **Fondue** (+/- 400 g) € 15.00 / pers.  
Mooi versierde schotel kwaliteitsvlees met o.a. kalfs-, varkens-, kalkoenblokjes, fondueballetjes, spekrolletjes en runderblokjes "Belgian Bleu"
- 2) **Gourmet** (+/- 400 g) € 17.00 / pers.  
Uitgebreid assortiment rund-, kalfs- en varkensvlees, lamskotelet, minihamburger, minischnitzel, mini blinde vink, worstje en pensje
- 3) **Stone grill** (+/- 400 g) € 16.00 / pers.  
Mooie selectie van chateaubriand, varkensmedaillon, kalfsoester "Pepperoni", gemarineerd kalkoenlapje, Deli brochette, kippenburger, gekruid worstje en lamskotelet
- 4) **Luxe stone grill** (+/- 400 g) € 19.00 / pers.  
Prachtig opgestelde schotel met everzwijnfilet, hertenkalftournedos, eendenfilet, gevogelteworstje en -burger, gemarineerd kalkoenlapje, mignonette van pata negra, lamskoteletje en gerijpte rundersteak
- 5) **Teppan yaki** (+/- 400 g) € 18.00 / pers.  
Kleine spiesjes met gemarineerde scampi's, gemarineerd zalmhaasje, kalfslapje kruidenboter, tournedos, varkensmedaillon Duroc d'Olives en lamskoteletje rozemarijn

*Verkrijgbaar vanaf 2 personen*

## *Salad bar*

- 6) **Salad bar** € 8.75 / pers.  
Verzorgd assortiment van farmersla, pastasalade, aardappelsla, komkommer, tomaatjes, rode bietjes, fijne boontjes, worteltjes en 3 bijhorende sausjes

*Verkrijgbaar vanaf 2 personen*

## *Gevulde kalkoen: onze specialiteit*

Gebakken en warm afhaken mogelijk

- 7) **Gebakken gevulde kalkoen** € 23.50 / kg  
(vanaf 3,5 kg rauw gewogen) Opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac
- 8) **Gebakken gevulde kalkoenroulade** € 28.50 / kg  
(vanaf 1,8 kg rauw gewogen) Opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac
- 9) **Rauwe gevulde kalkoen** € 21.50 / kg  
(vanaf 3,5 kg rauw gewogen) Opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac
- 10) **Rauwe gevulde kalkoenroulade** € 27.50 / kg  
(vanaf 1,8 kg rauw gewogen) Opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac

## *Aperitiefhapjes*

- 11) **Fijne mix van huisbereide opwarmbare hapjes (12 st.)** € 17.50 / 12 st.  
Bevat: vis, grijze garnaltjes, kaas, ham, champignon
- 12) **Tapas schotel (vanaf 4 pers.)** € 9.50 / pers.  
Bonte olijvenmix, halfgedroogde tomaatjes, gemarineerde parmezaanblokjes, Manchego kaas, tapenade van zwarte olijven, chorizo, rund coppa

## *Koude buffetten (vanaf 2 pers.)*

- 13) **Surf en turf buffet** € 32.00 / pers.  
Zeer verzorgde schotels opgemaakt met zalm Belle Vue, tomaat-tonijn-grijze garnaal, fijne visterrine, sneetjes wildpastei met chutney, gerookte kipfilet, Pastrami en gerookte spiering, mooi assortiment rauwe groentjes en 3 huisgemaakte sausjes: cocktail, mayonaise en dillesaus
- 14) **Only fish buffet** € 34.00 / pers.  
Zeer verzorgde schotels opgemaakt met zalm Belle Vue, huis gemarineerde zalmreepjes, tomaat met grijze garnaal, fijne visterrine en rivierkreeftjes, mooi assortiment rauwe groentjes en 3 huisgemaakte sausjes: cocktail, mayonaise en dillesaus

## Onze kaas- en vleeschotels

- 15) **Kaasschotel hoofdgerecht** (+/- 300 g / pers.) € 15.00 / pers.  
Mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten
- 16) **Luxe kaasschotel hoofdgerecht** (+/- 350 g / pers.) € 20.00 / pers.  
Mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten, verrijkt met een mooi tapas assortiment
- 17) **Kaasschotel nagerecht** (+/- 180 g / pers.) € 11.50 / pers.  
Mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten
- 18) **Raclette schotel** (+/- 350 g / pers.) € 18.00 / pers.  
Zwitserse en Franse raclette kazen, Italiaanse pancetta, pur porc salami, Zwarte woudham, gedroogde ham uit Parma vergezeld van zilveruitjes, augurkjes, groentestaafjes en krielaardappeltjes
- 19) **Fijne vleeswaren schotel** (+/- 350 g / pers.) € 12.50 / pers.  
Ruim assortiment verzorgde vleeswaren en salades, zoals diverse gedroogde ham, beenham, diverse salami, rosbief, runderfilet, Pastrami, Italiaanse tartaar, beenhamsla ...

Deze schotels zijn verkrijgbaar vanaf 2 pers.

## Koude voorgerechten

- 20) Tomaat-grijze garnaal € 14.50 / pers.
- 21) Tartaar van 2 zalmen met garnituur € 14.50 / pers.
- 22) Assortiment wildpastei en bijhorende konfijten € 14.25 / pers.
- 23) Rundcarpaccio, olijfolie, zwarte peper, rucola en parmezaan € 15.50 / pers.
- 24) Vitello tonnato (kalf) € 17.00 / pers.
- 25) ½ Kreeft Belle Vue met garnituur € 32.00 / pers.

## Warme voorgerechten

- 26) Scampi in een jus van kreeft (6 st.) € 14.50 / pers.
- 27) Gevulde tongrolletjes in een jus van kreeft (2 st.) € 10.50 / pers.
- 28) St.-jakobsschelp € 12.00 / pers.
- 29) Ambachtelijke kaaskroketten (per 2 st.) € 4.50 / 2 st.
- 30) Ambachtelijke grijze garnaalkroketten (per 2 st.) € 9.50 / 2 st.
- 31) Duo grijze garnaal- en kaaskrokot € 7.00 / 2st.

## Onze huisbereide soepen

32) Tomatensuprême met balletjes	€ 6.00 / l
33) Witloofroomsoep (gerookte hamnippers)	€ 8.50 / l
34) Knolselderroomsoep (gerookte hamnippers)	€ 8.00 / l
35) Bloemkoolroomsoep (butternut garnituur)	€ 8.00 / l
36) Kreeftenbisque met een vleugje Cognac	€ 18.00 / l

## Hoofdgerechten

### VIS

37) Scampi in een jus van kreeft (10 st.)	€ 24.00 / pers.
38) Gevulde tongrolletjes in een jus van kreeft (4 st.)	€ 21.00 / pers.
39) Kabeljauwhaasje fine champagne	€ 21.00 / pers.

### WILD EN GEVOGELTE

40) Gevulde kalkoensneden bospaddenstoelensaus, groentjes	€ 19.00 / pers.
41) Fazantenfilet, appeltjes, honing, veenbessen, witloof	€ 21.00 / pers.
42) Hertenkalfilet groene jagerssaus, duo kastanje-knolselder, spruitjes	€ 24.00 / pers.

*Alle gerechten zijn vergezeld van puree, aardappelgratin, amandel- of aardappelkroketjes zoals vermeld in de samengestelde menu's.*

### STOOFPOTJES

43) Everzwijnstooftje, zilveruitje, champignons, spek	€ 39.50 / kg
44) Hertensterstooftje, veenbessen	€ 45.00 / kg

### SPECIALITEITEN (vacuüm) gegaard rundvlees (+/- 300 g / pers.)

45) Simmental entrecote	€ 21.95 / pers.
46) Black angus Rib eye	€ 22.95 / pers.
47) Belgisch wit-blauw entrecote	€ 20.95 / pers.

## Garnituren - sausen - bijhorigheden

48) Aardappelpuree	€ 9.95 / kg
49) Knolselderpuree	€ 10.50 / kg
50) Aardappelgratin	€ 12.95 / kg
51) Aardappelkroketten (20 st.)	€ 9.00 / 20 st.
52) Amandelkroketten (20 st.)	€ 10.00 / 20 st.
53) Ovenappeltje met veenbessen	€ 3.00 / st.
54) Peertje in rode wijnsaus	€ 1.60 / st.
55) Groentegarnituur gemengd (witloof, boontjes, spruitjes, champignons)	€ 6.95 / pers.
56) Bospaddenstoelensaus	€ 9.90 / l
57) Groene jagerssaus	€ 9.90 / l
58) Roomsaus met muskaatdruifjes	€ 9.90 / l
59) Fine champagnesaus	€ 9.90 / l

# Feestmenu's

## Menu 1

€ 39.50 / pers.

Torentje tomaat-grijze garnaal, winterslaatje, dillecrème

~

Tomatensoep met balletjes

~

Gevulde kalkoen (snedes) bospaddenstoelensaus  
Amandelkroketjes, miniwitloof, jonge wortel, knolselderpuree, spruitjes

~

Crème brûlée-witte chocolade, mini citroentaartje meringue

## Menu 2

€ 42.00 / pers.

Tartaar van zalm, gerookte zalm, torentje tomaat,  
bloemkool crumble, zure room

~

Knolseldersoep, gerookte ham

~

Filet van fazant, appel, honing, veenbessen  
Aardappelkroketjes, miniwitloof, jonge wortel,  
knolselderpuree, spekrolletje met boontjes

~

Crème brûlée-witte chocolade, mini citroentaartje meringue

## Menu 3

€ 45.00 / pers.

Scampi's, jus van kreeft, rijsttimbaaltje, brunoise groentjes

~

Bloemkoolsoepje, Butternut garnituur

~

Hertenkalffilet groene jagerssaus  
Aardappelgratin, miniwitloof, duo kastanje-knolselderpuree,  
spruitjes met spekjes

~

Crème brûlée-witte chocolade, mini citroentaartje meringue

#### Menu 4

€ 40.00 / pers.

Witloofroomsoep, gerookte hamsnippers

~

Kabeljauwhaasje, fine champagnesaus  
Parmezaanpuree, bloemkool en romanesco roosjes, brunoise

~

Crème brûlée-witte chocolade, mini citroentaartje meringue

#### Menu 5 kids

€ 15.00 / pers.

Tomatensoepje met balletjes

~

Koninginnenhapje met aardappelkroketjes

~

Chocolademousse

### *U had graag besteld?*

**Voor Kerstmis uiterste besteldag: maandag 21 december 2020**  
**Voor eindejaar uiterste besteldag: maandag 28 december 2020**

Afhalen op 24 en 31 december van 08.00 tot 16.00 uur

Afhalen op 25 december van 09.00 tot 13.00 uur

26/12/2020 zal de winkel open zijn van 09.00 tot 15.00 uur

De winkel zal gesloten zijn op 1,2 en 3 januari 2021.

Vanaf maandag 4 januari hernemen de gebruikelijke openingstijden.

U kan deze folder ook online consulteren op [www.ks-fijnkost.be](http://www.ks-fijnkost.be)



# KEURSLAGER FIJNKOST 2.0

LEEVENSESTEENWEG 218  
3070 KORTENBERG  
T: 02-759.66.64  
F: 02-759.79.61  
INFO@KS-FIJKOST.BE  
WWW.KS-FIJKOST.BE

## OPENINGSUREN:

MAANDAG: 8:00-18:30  
DINSDAG: 8:00-18:30  
WOENSDAG: 8:00-18:30  
DONDERDAG: 8:00-18:30  
VRIJDAG: 8:00-18:30  
ZATERDAG: 8:00-15:00  
ZONDAG: GESLOTEN

