

Gezellig tafelen

2021





VOOR BIJ DE APERITIEF

MONDVERMAAKJES

Assortiment van zakouskis (4 x 4 st.) Hesp, kaas, vis en garnaal	€ 16,00 / 16 st.
Assortiment bladerdeeghapjes met geitenkaas (5 x 3 st.)	€ 15,00 / 15 st.
Assortiment met mini pizza, quiche (2 soorten), worstenbroodje (4 x 4 st.)	€ 18,00 / 16 st.
Mini pizza	€ 1,25 / st.
Mini hamburgertje	€ 1,25 / st.
Mini worstenbroodje	€ 1,00 / st.
SEL GRIS: Boules de Berlin met eendenlevercrème	€ 2,50 / st.
<u>Aperoglaasjes met mousses van:</u>	
Ganzenlever en zoete ui	€ 3,20 / st.
Tartaar van gerookte zalm & dille	€ 3,00 / st.
SEL GRIS: Ceviche met krab, prei en kruidenroom	€ 3,20 / st.
Kaviaar 'Imperial Heritage' Osietra	
30 g	€ 65,00 / st.
50 g	€ 98,00 / st.

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Huisbereide ganzenlever met portogelei en/of uienconfituur € 152,00 / kg

NIEUW IN ONS ASSORTIMENT: KAVIAAR

Kaviaar degustatie (30 g) met blini's, zure room en sjalot € 75,00 / 2 pers.





FEESTSOEPEN

Tomatenvelouté met verse tomaten	€ 5,40 / l
Agnèssorelsoep	€ 5,40 / l
Waterkersroomsoep met kruidenroom	€ 5,80 / l
Garnalendisque met armagnac	€ 6,90 / l
- NIEUW - Kreeftensoep	€ 7,00 / ½ l
Met armagnac & room, croutons	

KOUD

VOORGERECHTEN



Waaier van gerookte vissoorten met garnituur en toast	€ 12,50 / pers.
Terrine van huisbereide ganzenlever met garnituur en brioche	€ 14,50 / pers.
Duo van wildpasteien met 2 aangepaste uienconfituren	€ 8,50 / pers.
Rundscarpaccio met bijhorende garnituur	€ 8,50 / pers.
Carpaccio van gerookte holsteiner	€ 10,00 / pers.
Vitello tonato	€ 10,00 / pers.

WARM


VOORGERECHTEN

Huisbereide kaaskroket	€ 2,50 / st.
Huisbereide garnaalkroket	€ 3,25 / st.
Vispannetje	€ 6,90 / pers.
Gegratineerde sint-jakobsvrucht met spinazie, appel en spek	€ 12,50 / pers.
Tongrolletjes met witte wijnsaus en druiven	€ 10,50 / pers.
SEL GRIS: ½ kreeft gegratineerd met mozzarella en tomaat	€ 25,00 / pers.

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 woensdag 22 en 29 december.





HOOFDGERECHTEN

VLEES

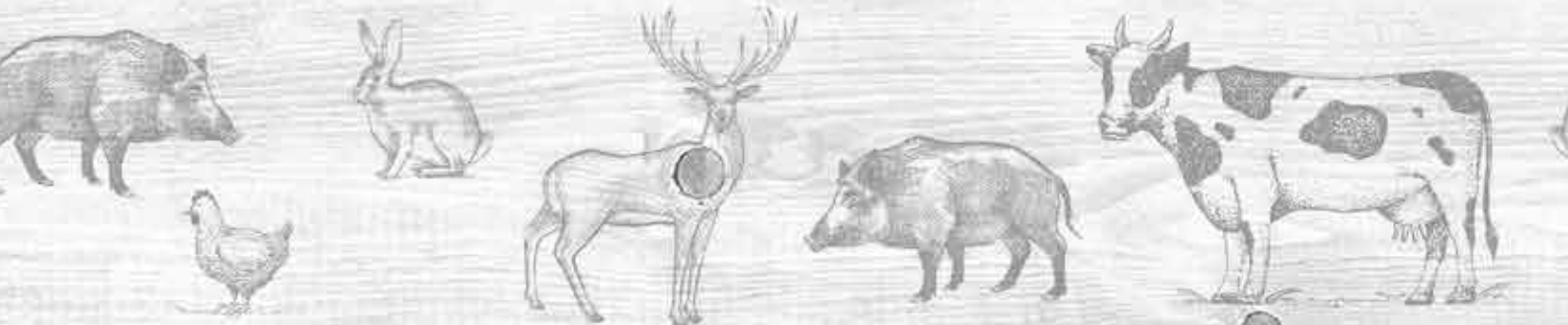
Fazant 'Brabançonne' met witloof	€ 11,90 / pers.
Hertenkalf met bosbessensaus	€ 16,50 / pers.
Kwartels met druivensaus	€ 6,40 / pers.
Opgevulde kwartel met calvadossaus	€ 10,50 / pers.
Opgevulde parelhoenfilet met calvadossaus	€ 10,50 / pers.
Eendenborst in sinaasappelsaus	€ 10,00 / pers.
Poussin in dragonsaus	€ 8,90 / pers.
Everzwijnfilet met boschampignonsaus	€ 13,50 / pers.
Tournedos van haas met chocoladesaus	€ 8,50 / pers.
Opgevuld kalkoengebraad met archiducsaus	€ 17,90 / kg
Kalkoengebraad met sinaasappel- of champignonsaus	€ 17,90 / kg
Orloffgebraad met kaas-champignonsaus	€ 15,95 / kg

VIS

Noordzeevis en solletjes	€ 11,50 / pers.
Met kreeftensaus, garnaal en pommes duchesse	
Kabeljauw met prei en wittewijnsaus en pommes duchesse	€ 13,50 / pers.
Zalm in duglérésaus en pommes duchesse	€ 11,50 / pers.
Kabeljauw Normandië en pommes duchesse	€ 13,50 / pers.

AARDAPPELGERECHTEN & GROENTEN

Gratin dauphinois, aardappelkroketten, aardappel in de schil met fijne kruiden en bieslook, aardappel-, wortel-, broccoli-, spinazie-, selder-, prei- of pompoenpuree	
Peertjes in de rode wijn (enkel per 4 st. verkrijgbaar)	€ 7,00 / 4 st.
Chutney van appel en veenbessen	€ 17,50 / kg
Veenbessen	€ 16,90 / kg
Warme groenteschotel	€ 5,00 / pers.
Boontjes in een jasje van spek, witloofstronkjes, bloemkool en spruitjes, appeltje met veenbessen	



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'oise (ganzenlever).

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Kalkoen met een heerlijke farce (voor kerstavond of kerstdag)

Op bestelling, bakken wij uw kerstkalkoen voor u:

- op kerstavond vrijdag 24 december: om 17u00 en 18u00

- op kerstdag zaterdag 25 december: om 13u00

Opgevulde kalkoenborst met farce

€ 17,50 / kg

Verse kalkoen

€ 11,00 / kg

Opgevulde kalkoen met farce

€ 17,50 / kg

Bakken van uw kalkoen of kalkoenborst

€ 10,00 / st.

FEESTMENU 'SEL GRIS'

€ 55,00 / PERS.

Carpaccio van sint-jakobsvrucht met knolselder en truffel

OF

Ravioli van kingkrab met gele Thaise curry

~

Filet van hert met wildgarnituur

~

Forêt noire

OF

Kaas van Van Tricht (+ € 5,00)

Als tussengerecht of hoofdgerecht kan ook: ½ kreeft gegratineerd met mozzarella en tomaat (+ € 25,00)



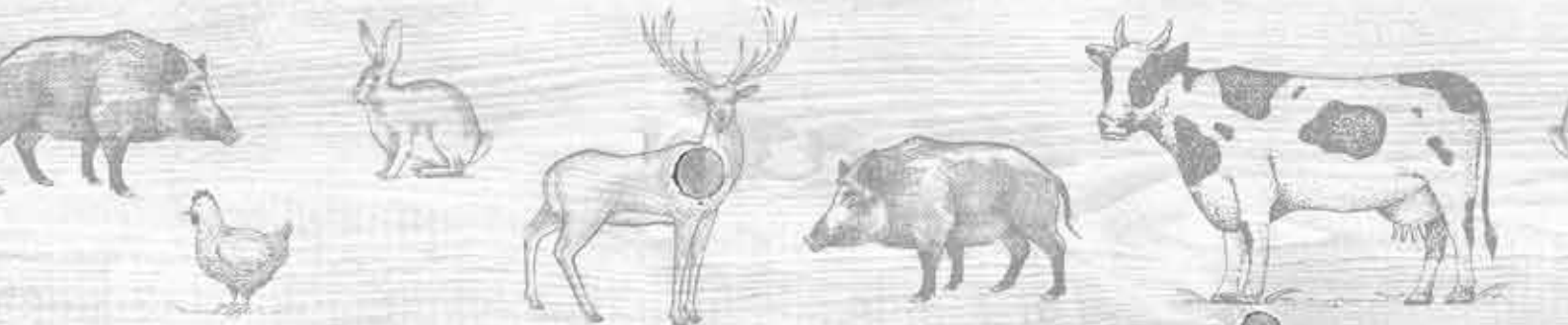


GEZELLIG TAFELEN

Fondue Kruidenballetjes (2 soorten), biefstuk, kalfsvlees, varkensvlees, spekrolletjes en 3 gratis sausjes	€ 9,90 / pers.
Gevogeltefondue Eendenfilet, struisvogel, kippenbolletjes, kalkoen en kip	€ 12,50 / pers.
Kinderfondue Kruidenballetjes (2 soorten), kipfilet en biefstuk	€ 5,00 / pers.
Gourmet Kalfslapje, biefstukje, kalkoenbrochette, rundsbrochette, hamburgertje, lamskotelet, chipolata, merguez, blinde vink, varkensoester, kwarteleitje	€ 11,00 / pers.
Kindergourmet Chipolata, kwarteleitje, biefstuk, hamburger, cordon blue (zonder groenten)	€ 5,00 / pers.
Assortiment warme groenten Met aardappelen en sausjes (gourmet)	+ € 5,00 / pers.
Pannenkoekendeeg	+ € 1,00 / pers.
Koude groenteschotel Met aardappelsalade en vinaigrette.	€ 5,00 / pers.

KOUDE SCHOTELS & BUFFETTEN

Koude schotel met vis en vlees 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	€ 23,50 / pers.
Italiaans Buffet Carpaccio van gerookte holsteiner, kippencarpaccio, vitello tonato, peppadew en hummus, mozzarella met tomaat, mozzarellabrochetje met pesto, 2 pastasalades, parmaham met meloen	€ 20,50 / pers.
Kaasplankje, als hoofdgerecht (vanaf 2 pers.) Assortiment van Belgische en Franse kazen met bijhorende garnituur.	€ 13,90 / pers.





DESSERTS

Onze kerstbuches worden bereid door patisserie Gaelens en vraagt om tijdig uw bestelling door te geven.

Kerstbuche (vanaf 4 pers.)	€ 19,40 / st.
Keuze uit: slagroom met fruit of roomboter-mokka	
Mini Kerstbuche (per stuk)	€ 4,90 / st.
Versnaperingen (enkel verkrijgbaar per 4 st.)	€ 5,90 / 4 st.
Mini misérables, mini eclairs, mini frangipane, mini citroentaartjes, mini riz condé, mini tarte russe, mini merveilleux	
SEL GRIS: forêt noire	€ 10,00 / pers.
Kaasplankje (vanaf 2 pers.)	€ 10,50 / 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 17u30

*Wij wensen u prettige feestdagen
en een smaakvol 2022!*





KEURSLAGER DIRK

LIPPENSLAAN 208
8300 KNOKKE
TEL. 050 60 40 02
KEURSLAGER.DIRK@SKYNET.BE

OPENINGSUREN | FEESTDAGEN

MAANDAG: 08U00 - 19U00
DINSdag: 08U00 - 19U00
WOENSDAG: 08U00 - 19U00
DONDERDAG: GESLOTEN
VRIJDAG: 08U00 - 19U00
ZATERDAG: 08U00 - 19U00
ZONDAG: 08U00 - 19U00

DONDERDAG 23 DEC.: GESLOTEN (TELEFONISCH BEREIKBAAR)
VRIJDAG 24 DEC.: 08U00 - 17U30
ZATERDAG 25 DEC.: 10U00 - 13U00 (ENKEL VOOR AFHALEN BESTELLINGEN)
DONDERDAG 30 DEC.: GESLOTEN (TELEFONISCH BEREIKBAAR)
ZATERDAG 1 JAN.: GESLOTEN

WWW.DIRKKEURSLAGER.BE

join us on 