



FEESTEN MET UW KEURSLAGER



KEURSLAGER DE CASTRO
HENDRIK HEYMANPLEIN 156

Tel: 03/777.64.64
DE.CASTRO@TELENET.BE

WWW.KEURSLAGERDECASTRO.BE



KERST 2022

Maandag 19 dec van 8 tot 18 uur
Dinsdag 20 dec van 8 tot 18 uur

**Woensdag 21 dec LAATSTE BESTELDAG
van 8 tot 18 uur**

Donderdag 22 dec sluitingsdag

Vrijdag 23 dec van 9 tot 17 uur
Zaterdag 24 dec van 8 uur
enkel afhaling
Zondag 25 dec gesloten

OUDEJAAR 2022

Maandag 26 dec van 9 tot 17 uur
Dinsdag 27 dec van 9 tot 17 uur

**Woensdag 28 dec LAATSTE BESTELDAG
van 9 tot 17 uur**

Donderdag 29 dec sluitingsdag

Vrijdag 30 dec van 9 tot 17 uur
Zaterdag 31 dec van 8 uur
enkel afhaling
Zondag 1 januari gesloten
Maandag 2 januari 10 tot 17 uur

Aperitiefhapjes

Klassieke ovenklare hapjes 8 stuks

Mini vidé met kaas, ham-kaas, gerookte zalm en
garnaal € 13.90 pp

Set van 2 luxe glaasjes

Vitello tonnato, truffel, rosmarino olijfolie
Zalm gravad lax met Zweeds mosterd-dille sausje
€ 7.85 per set

Gebakken kippenboutjes

1 kg € 22.30

Tapasschotel “no stress”

Pure verwennerij voor bij het aperitief of in de latere uurtjes
Schoteltje tapas 5 pers € 49.00 per schotel

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes € 5.60 / l

Mechelse Aspergeroomsoep € 6,80 / l

Heldere bouillonsoep met groentegarnituur € 7.80 / l



Voorgerechten

Garnalen cocktail

Noordzee garnalen , roze zalm, cocktailsaus, garnituur € 16.80/pers

Foie gras met z'n garnituur

Foie gras met kweeperengelei en rozijntoast € 19.50/pers

Vitello tonnato

Zacht gegaard kalfsvlees met tonijntapenade en kappertjes € 13.20/pers

Rundscarpaccio klassiek

met garnituur € 11.90/pers

Vispannetje 'Ostendaise'

Zalm, scampi, tongrolletje, garnalen € 12.65/pers

Luxe "bouchée à la reine"

met parelhoen en boschampignon € 9.80/pers

Portobello (vegetarisch)

Gevulde portobello met spinazie, tomaat en feta € 8.95/stuk

Ambachtelijke kaaskroketten per 2st € 5.10 /2 st

Ambachtelijke garnalenkroketten per 2st € 9.60 /2 st



Hoofdgerechten

Kalkoenfilet met witte druifjes *

Kalkoenfilet, druivenroomsaus, keuze bijgerecht € 15.70/pers.

Parelhoen fine champagne *

Parelhoenfilet in heerlijk roomsausje, keuze bijgerecht € 21.00/pers.

Gebraad 'Iberico Bellota' PATA NEGRA *

Filetgebraad, saus grand veneur, keuze bijgerecht € 21.70/pers.

Hertenkalf 'Durbuy' *

Hertenkalf filet, wildsaus, keuze bijgerecht € 26.40/pers.

Vispannetje 'Ostendaise' *

Scampi, tongrolletje, zalm, garnalen, keuze bijgerecht € 22.30/pers.

Inbegrepen bijgerechten NAAR KEUZE

* Warme primeurgroentjes.

Mélange van worteltjes, boontjes, asperges, enz...

*of Appeltje met veenbessen 2 stuks pp

*of Appeltje met veenbessen en stronkje witloof



Gezellig tafelen Gourmet en fondue

Gourmet met karakter (350 g / 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 € 15.30/pers.

Gourmet 'classic' (400 g / pers).

Gemarineerde lamsfilet, rundstournedos,
kalkoenhaasje, chipolataworstje, Keurprimeur (kipburger),
Ardens vinkje, kipfilet € 13.90/pers

Wildgrill (350 g / pers.)

Mooie stukjes wild, extra mals en zuiver van smaak:
Hertenkalffilet, everzwijnfilet, parelhoenfilet, eendenborstfilet € 21.00/pers.

Fondue 400 g / pers.)

Malse stukjes vlees, aangevuld met gekruide gehaktballetjes
en minislavinkjes € 13.90/pers.

Extra's

12 fondue gehaktbolletjes 3.25 €

12 fondue spekvinkjes 4.50 €

4 gourmet hamburger 6.25 €

4 gourmet cordon bleu 6.25 €



Supplement

aardappelgarnituur

Aardappelkroketten 10 stuks € 4.30

Amandelkroketten 10 stuks € 4.40

Aardappelpuree 500 g € 4.80

Gratin dauphinois 500 g € 6.00

Franse patatjes uit de oven 500 g € 7.20

Aardappelsalade 500 g € 6.50

Selderpuree 500 g € 9.40

Bijgerechten

Rauwkostgroenteschotel € 30.45

Assortiment groentjes voor 4-5 pers

Warme primeurgroentjes 500 g € 14.90

Gevuld appeltje 4 stuks € 9.50

Appelchutney 500 g € 11.55

Cocktailsaus 500 g € 5.90

Huisgemaakte sausen

Druivenroomsaus

Peperroomsaus

Jachtsaus (gevogelte)

Fine champagnesaus

Champignonroomsaus

Wildsaus (hert, everzwijn, ...)

Witte wijnsaus (vis)

Bruine jussaus

Exotische sinaasappelsaus

Saus grand veneur

€ 9.50 / 500 g.

Losse bereide gerechten

Bereide veenbessen per 250g

Vol au vent per 500 g

Vol au vent van parelhoen per 500 g

Scampi a la mama per 500 g

Vispannetje per 500 g

Wildragout hert per 500 g

Varkenswangetjes per 500 g

Bereid stoofvlees per 500 g

Bereide goulash per 500 g

Bereide konijnebillen

Kalkoen in jachtsaus



GEVULDE KALKOEN

Vulling met appel en mandarijn

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

Gevogeltegehakt, appel, mandarijn, rozijntjes.

Gevulde kalkoen 3.5 kg, 7 à 8 pers € 76 stuk

Gevulde babykalkoen 2.5 kg, 5 à 6 pers € 56.00 stuk

Gevulde kalkoenfilet rollade 1 kg 4 pers € 25.00 stuk

Vulling met zwezerik, morieljes en truffel

Gevogeltegehakt, zwezerik, morieljes en truffel.

Gevulde babykalkoen 2.5 kg, 5 à 6 pers € 68.00 stuk

BAKSERVICE (BABY) KALKOEN EN SNIJDEN IN OVENSCHOTEL € 30 ST

Ook verkrijgbaar: kalkoen in been

Saus suggestie:

Fruitige saus, op basis van

Mandarijntjes € 9.50/500 g

Bruine jussaus € 9.50/500 g

Bijgerecht suggestie:

Primeurgroentjes 500 g € 14.90

Gevuld appeltje 4 stuks € 9.5

Appelchutney 500 g € 11.55





Feestelijk gebraad

Arista di manzo zuiders rundsgebraad

1 kg € 35.00/stuk

Hertenkalffilet € 52.60/kg

Kalkoengebraad met abrikoos en notenkost

1 kg € 35.00 /stuk

Dessert

Buche van vanille - chocolade-ijs met chocoladeganache

Verkrijgbaar 4 of 6 pers. € 4.90 / pers.

Buche van vanille – hazelnoot-ijs op krokante feuilletinebodem

Verkrijgbaar 4 of 6 pers. € 5.30/ pers.

Buche vanille-advokaat op krokante meringuebodem

Verkrijgbaar 4 of 6 pers. € 5.30 / pers.

Feestelijke ijsventjes:

Sneeuwman (vanille-chocolade)

€ 11.60 voor 2stuks

Beertje (vanille)

€ 11.60 voor 2 stuks