



FEESTEN MET UW KEURSLAGER



KEURSLAGER DE CASTRO
HENDRIK HEYMANPLEIN 156

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

WWW.KEURSLAGERDECASTRO.BE



KERST 2023

Maandag 18 dec van 9 u tot 17 uur
Dinsdag 19 dec van 9 u tot 17 uur

**Woensdag 20 dec LAATSTE BESTELDAG
van 9 tot 17 uur**

Donderdag 21 dec sluitingsdag
Vrijdag 22 dec van 9 u tot 17 uur
Zaterdag 23 dec van 8 u tot 17 uur

Zondag 24 dec enkel afhaling

OUDEJAAR 2023

Maandag 25 kerstdag gesloten
Dinsdag 26 dec van 9 u tot 17 uur

**Woensdag 27 dec LAATSTE BESTELDAG
van 9 tot 17 uur**

Donderdag 28 dec sluitingsdag
Vrijdag 29 dec van 9 u tot 17 uur
Zaterdag 30 dec van 8 u tot 17 uur

Zondag 31 december enkel afhaling

Maandag 1 jan nieuwjaarsdag gesloten
Dinsdag 2 jan open van 10 u tot 15 uur

Aperitiefhapjes

Klassieke ovenklare hapjes 8 stuks gemengd

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

Ovenhapjes mini vidé kaas-ham 12 stuks

€ 12.00 st

Ovenhapjes mini vidé garnaal 12 stuks

€ 13.70 st

Set van 2 luxe glaasjes

Grijze garnaalcocktail

Gerookte zalm met verse tartaarsaus

€ 7.90 per set

Tapasschotel “no stress”

Pure verwennerij voor bij het aperitief of in de latere uurtjes

Schoteltje tapas 5 pers € 51.45 per schotel



Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes € 5.90 / l

Mechelse Aspergeroomsoep € 6,80 / l

Kreeftensoep € 10.95 / L

Voorgerechten

Garnalen cocktail

Noordzee garnalen , roze zalm, cocktailsaus, garnituur € 17.65/pers

Vitello tonnato

Zacht gegaard kalfsvlees met tonijntapenade en kappertjes € 13.90/pers

Rundscarpaccio klassiek

met garnituur € 12.50/pers

Vispannetje 'Ostendaise'

Zalm, scampi, tongrolletje, garnalen € 13.30/pers

Portobello (vegetarisch)

Gevulde portobello met spinazie, tomaat en feta € 9.40/pers

Melanzana alla parmigiana (vegetarisch)

Italiaanse aubergine lasagne € 9.40/pers

Ambachtelijke kaaskroketten per 2st € 5.50 /2 st

Ambachtelijke garnalenkroketten per 2st € 9.60 /2 st



Hoofdgerechten

Kalkoenfilet met witte druifjes *

Kalkoenfilet, druivenroomsaus, keuze bijgerecht € 16.50/pers.

Kalkoenrollade exotique *

Gevulde kalkoenfilet met honing-mosterdsaus, keuze bijgerecht € 17.70/pers.

Parelhoen fine champagne *

Parelhoenfilet in heerlijk roomsausje, keuze bijgerecht € 21.90/pers.

Gebraad 'Iberico Bellota' PATA NEGRA *

Filetgebraad, saus grand veneur, keuze bijgerecht € 22.80/pers.

Hertenkalf 'Durbuy' *

Hertenkalf filet, wildsaus, keuze bijgerecht € 27.70/pers.

Vispannetje 'Ostendaise' *

Scampi, tongrolletje, zalm, garnalen, keuze bijgerecht € 23.40/pers.

Inbegrepen bijgerechten NAAR KEUZE

* Warme primeurgroentjes.

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

*of Appeltje met veenbessen

*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 € 16.00/pers.

Gourmet 'classic' (400 g / pers).

Gemarineerde lamsfilet, rundstournedos,
kalkoenhaasje, chipolataworstje, Keurprimeur (kipburger),
Ardens vinkje, kipfilet € 14.60/pers

Wildgrill (350 g / pers.)

Mooie stukjes wild, extra mals en zuiver van smaak:
Hertenkalffilet, everzwijnfilet, parelhoenfilet, eendenborstfilet € 21.90/pers.

Fondue 400 g / pers.)

Malse stukjes vlees, aangevuld met gekruide gehaktballetjes
en minislavinkjes € 14.60/pers.

Extra's

12 fondue gehaktbolletjes 3.40 €

12 fondue spekvinkjes 4.70 €

4 gourmet hamburger 6.55 €

4 gourmet cordon bleu 6.55 €



Supplement

aardappelgarnituur

Aardappelkroketten 10 stuks € 4.30

Amandelkroketten 10 stuks € 4.40

Aardappelpuree 500 g € 5.00

Gratin dauphinois 500 g € 6.50

Franse patatjes uit de oven 500 g € 7.50

Aardappelsalade 500 g € 7.50

Bijgerechten

Rauwkostgroenteschotel € 32.00

Assortiment groentjes voor 4-5 pers

Warme primeurgroentjes 500 g € 14.90

Gevuld appeltje 4 stuks € 11.20

Appelchutney 500 g € 11.90

Cocktailsaus 500 g € 6.20

Huisgemaakte sausen

Druivenroomsaus

Peperroomsaus

Jachtsaus (gevogelte)

Fine champagnesaus

Champignonroomsaus

Wildsaus (hert, everzwijn, ...)

Witte wijnsaus (vis)

Bruine jussaus

Exotische sinaasappelsaus

Saus grand veneur

€ 9.95/ 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.
Gehakt, appel, mandarijn, rozijntjes.

➔ **Gevulde babykalkoen 2.5 kg, 5 à 6 pers € 59.00 stuk**

➔ **Gevulde kalkoenfilet rollade 1 kg, 4 pers € 29.00 stuk**

Vulling met zwezerik, morieljes en truffel

Gehakt, zwezerik, morieljes en truffel.

➔ **Gevulde babykalkoen 2.5 kg, 5 à 6 pers € 72.00 stuk**

Feestelijk gebraad

➔ **Arista di manzo zuiders rondsgebraad**

1 kg € 36.75/stuk

➔ **Hertenkalffilet € 52.60/kg**

➔ **Kalkoengebraad met abrikoos en notenkost**

1 kg € 36.75 /stuk



Saus suggestie:

Fruitige saus, op basis van
Mandarijntjes € 9.95/500 g
Bruine jussaus € 9.95/500 g

Bijgerecht suggestie:

Primeurgroentjes 500 g € 14.90
Gevuld appeltje 4 stuks € 11.20
Appelchutney 500 g € 11.90





Dessert



Buche vanille-chocolade afgewerkt met Italiaans schuim op een krokante meringuebodem

Verkrijgbaar 4 of 6 pers. € 5.00 / pers.



Snoepkaart

Buche van vanille en stracciatella-ijs op een meringuebodem overgoten met een chocoladeganache

Verkrijgbaar 6 pers. € 5.90/ pers.



Buche van vanille en speculoosijs op een pralinébodem overgoten met een glaçage van witte chocolade

Verkrijgbaar 4 of 6 pers. € 5.90 / pers.

Feestelijke ijsventjes:



Sneeuwman (vanille-chocolade)

€ 13.50 voor 2stuks

Beertje (vanille)

€ 13.50 voor 2 stuks