



## Vannieuwenhuyse Bruno, *Keurslager*

Dorpsstraat 127 - 9190 Stekene - Tel: 03 779 70 54 - Fax: 03 779 94 42  
info@keurslagerij-bruno.be - www.keurslagerij-bruno.be

### Openingsuren

Maandag tot vrijdag: Doorlopend open van 8.00u tot 18.00u  
Zaterdag: Doorlopend open van 8.00u tot 17.00u  
Zon- en feestdagen: GESLOTEN

# CF

## EESTFOLDER

Vannieuwenhuyse Bruno, *Keurslager*



## Hapjes

- ▶ Assortiment warme hapjes (20 stuks) € 15,00/20 stuks  
Mini worstenbroodje, mini kaasvidee, mini quiche, mini kippenvidee, mini pizza
- ▶ Mini Sint-Jakobsschelpjes € 1,90/stuk
- ▶ Mini Sint-Jakobsschelpjes € 14,00/8 stuks
- ▶ **Aperobordjes**
  - Carpaccio van witblauw ossenhaas afgewerkt met parmezaanschilfers € 5,25/3 stuks
  - Carpaccio van kippenwit met limoen en rucola
  - Wildpastei met uienkonfijt
  - Carpaccio van gerookte eendenborst met walnoot € 5,55/3 stuks
  - Schotse handgesneden gerookte zalm met fijngehakte sjalot en peterselie
  - Parmaham uit San Daniella met meloenbolletjes
  - Pata negra pastei met zijn garnituren € 5,85/3 stuks
  - Noordzee garnaltjes op een bedje van ijsbergsla genapeerd met een cocktailsausje
  - Carpaccio van huisbereide pastrami
- ▶ **Aperobordjes om op te warmen** € 2,75/stuk
  - U kan hier een keuze maken uit 4 soorten
  - Scampi met curry op een bedje van wilde rijst
  - Tongrolletje op een bedje van truffelpuree
  - Stoofpotje van wild everzwijn en hert
  - Zalmhaasje gegrild op een bedje van prei en witte wijnsaus

- ▶ **Tapasbar** (vanaf 5 personen) € 8,25 pp.  
Tapasbordje met olijfjes, zongedroogde tomaatjes, pepadew, gekruide fetablokjes, gesnipperde chorizo, mozzarellaspies met basilicum, lomo Iberico, serranoham, oosterse ansjovis, bandarillen, wilde boschampionns, manchego
- ▶ **Apero of laatavond broodjes** € 1,25/stuk  
Assortiment van mini sandwiches en mini pistolets rijkelijk belegd met onze fijne salades en charcuterie naar keuze gepresenteerd in een mand of schotel

## Soepen

- ▶ **Portugese roomsoep** € 3,95/liter  
Traditionele tomatensoep verrijkt met rode paprika en room
- ▶ **Aspergeroomsoep** € 4,75/liter  
Velouté met verse witte asperges
- ▶ **Agnes sorelsoep** € 5,45/liter  
Velouté van kip, champignons en zijn garnituren
- ▶ **Boschampignonsoep** € 4,95/liter  
Velouté van boschampionns
- ▶ **Zeebrugs vissoepje** € 7,85/liter  
Bisque van Noordzee garnalen, witvis, cognac en room



KWALITEIT, ELKE DAG OPNIEUW!

## Koude voorgerechten

Deze worden op of in porselein gepresenteerd zodat je ze direct kan serveren.

- ▶ **Carpaccio van witblauw** € 8,95 pp.  
Zeer fijn geneden filet pur van het witblauwe ras afgewerkt met basilicumvinaigrette, parmezaanschilders, rucola en zongedroogd tomaatje
- ▶ **Carpaccio van tonijnvis** € 11,45 pp.  
Handgesneden tonijnvis afgewerkt met kruidendressing, rucola, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en parmezaanschilders
- ▶ **Gerookte zalm** € 9,95 pp.  
Schotse gerookte zalm met de hand gesneden en afgewerkt met fijn gehakte sjalot en peterselie
- ▶ **Garnaalcocktail** € 8,75 pp.  
Een glas rijkelijk gevuld met grijze Noordzee garnalen op een bedje van gemengde slasnippers, een vleugje cocktailsaus, eitje en tomaat
- ▶ **Huigemaakte ganzenleverterrine** € 13,50 pp.  
Bordje geserveerd met ganzenlever en zijn seizoensgarnituur, afgewerkt met vijgenkonfijt en balsamicocrème
- ▶ **Kreeft "Belle Vue"** € 17,95 pp.  
Halve kreeft, fijn gearneerd met zijn sausjes en kwarteleitjes

## Warme voorgerechten

- ▶ **Vispannetje** € 8,95 pp.  
Stukje roze zalm, kabeljauw en melktong rolletjes overgoten in een heerlijke witte wijnsaus afgewerkt met grijze garnaltjes
- ▶ **Scampi's van het huis** € 9,95 pp.  
Licht gebakken scampi's geflambeerd (6 stuks) in cognac met een vleugje curry, groentesnippers op een bedje van fettucini
- ▶ **Gratin van tong en Sint-Jakobsvrucht** € 9,75 pp.  
Een huwelijk van 2 tongrolletjes en smaakvolle Sint-Jakobsvrucht in een fijne sherrysaus rijkelijk gearneerd met garnaltjes en groentjes
- ▶ **Sint-jakobsschelp Royal** € 8,65/stuk  
4 mooie Sint-Jakobsvruchten in een lekker witte wijnsaus gepresenteerd in een schelp
- ▶ **Koninginnehapje** € 3,25 pp.  
Videekoekje met 200gr vol au vent
- ▶ **Huisbereide kaaskroketten** € 1,30/stuk
- ▶ **Huisbereide garnaalkroketten** € 2,25/stuk

## Hoofdgerechten vis

Bij al onze visgerechten voorzien wij pommes duchesses.

- ▶ **Visserslatijn** € 16,95 pp.  
Trio van Noorse zalm, melktong rolletje en scampi's met een trio van heerlijke sausjes afgewerkt met pommes duchesses overgoten in een witte wijnsaus met grijze garnaltjes en bijpassende pommes duchesses
- ▶ **Zacht gegaarde kabeljauwhaasje** € 14,95 pp.  
Zacht gepocheerd kabeljauwhaasje en daarna krokant gebakken op een bedje van gefrituurde prei, witte wijnsaus en pommes duchesses
- ▶ **Normandische tongrolletjes** € 16,25 pp.  
5 tongrolletjes overgoten in een witte wijnsaus met grijze garnaltjes en bijpassende pommes duchesses



KWALITEIT, ELKE DAG OPNIEUW!

## Hoofdgerechten vlees

- ▶ **Varkenshaasje** € 14,95 pp.  
Licht krokant gebakken varkenshaasje in een mosterdsausje met groentekrans en kroketjes
- ▶ **Eendenborstfilet** € 15,95 pp.  
Rosé gebakken filet van eend met portosaus aangevuld met een appeltje met veenbessen, rood wijnpeertje en kroketjes
- ▶ **Parelhoenfilet met witte druiven** € 14,50 pp.  
Sappig gegaarde parelhoenfilet, gebakken witlof, appeltje gevuld met veenbessen, witte druivensaus en kroketjes
- ▶ **Kalkoenrollade in appelsiensaus** € 13,95 pp.  
Zacht gegaarde kalkoenfilet ondergedompeld in een sausje van appelsien en mandarijn of roze pepersaus aangevuld met kroketjes, appeltje met veenbessen en rood wijnpeertje

## Hoofdgerechten wild

- ▶ **Hertekalfilet "Rossini"** € 21,25 pp.  
Hertenfilet gebakken in hoeveboter, overgoten met een wildsausje en geparfumeerd met foie gras. Geserveerd met een gevuld appeltje met veenbessen, rood wijnpeertje en kroketjes
- ▶ **Mechelse koekoekfilet fine champagne** € 13,85 pp.  
Zacht aangebraden filets van Mechelse koekoek overgoten met een romige fine champagnesaus, appeltje met veenbessen en kroketjes
- ▶ **Jachtcarrousel** € 23,25 pp.  
Assortiment van hert, everzwijn en hazenfilet vergezeld van zijn garnituren en truffelpuree
- ▶ **Traditioneel gevulde kalkoen** € 15,25/kg  
Verse kalkoenen uitgebeend en gevuld keuze uit fruit, champignons, truffels, ...  
Wordt door ons al in braadslede klaargemaakt recht voor in de oven te bereiden  
Braadtip van de opgevlude kalkoen:  
Verwarm uw oven voor op 150°C, voor de eerste 2 kg telt u ongeveer 1.45 min.  
Daarna de resterende kg 30 min. Bvb een kalkoen van ± 4 kg moet ongeveer 2.45u in de oven zitten.  
Op het laatste overgiet je de kalkoen met zijn bakvocht. Smakelijk!

## Garnituren

- ▶ **Warme groenten en aanverwanten**  
Appeltjes gevuld met veenbessen  
Rood wijnpeertje  
Boontjes met spek  
Gebakken witlof  
Warm groentepamfletje
- ▶ **Aardappelvariaties**  
Aardappelkroketjes per 20 stuks  
Aardappelkroketten per 10 stuks  
Hazelnootkroketjes mini per 900g  
Amandelkroketjes per 20 stuks  
Mini amandelkroketjes per 900g  
Krokines met veenbessen per 10 stuks  
Gratin dauphinois  
Aardappelpuree  
Knolselderpuree
- ▶ **Warme sausen** € 17,00/liter  
Pepersaus  
Archiducsaus  
Jagersaus  
Wildsaus  
Witte wijnsaus



KWALITEIT, ELKE DAG OPNIEUW!

## Desserten

- ▶ Glaasje Mango en karamel € 2,25/stuk
- ▶ Duo van chocolademousse € 2,25/stuk
- ▶ Trio van speculaasbavarois € 2,25/stuk
- ▶ Framboos amandel mousse € 2,25/stuk

## Feestelijk vlees van je keurslager! Ook specialist in vers wild!

- ▶ **Wild:** hazenrug, hertenfilet, hertengebraad, everzwijnfilet, fazant, fazantfilet, reebokfilet
- ▶ **Lam:** lamsfilet, lamskroontje, lamsbout, lamsragout, lamszwezeriken
- ▶ **Rund:** filet pur, chateaubriand, rosbief, verse rundstong, tournedos
- ▶ **Varken:** carrégebraad, varkenshaasje, varkenswangetjes
- ▶ **Kalf:** kalfszwezeriken, kalfstong, kalfsgebraad, kalfsfilet
- ▶ **Gevogelte:** braadkip, hoevekip, babykalkoen, kalkoenen, kalkoenfilet, kipfilet, eendenborst, kwartel, duifjes, piepkuikens, parelhoen, parelhoenfilet, konijntjes, konijnrollades, konijntournedos, konijnrugjes, konijnenbillen, wilde eend, enz

Tips en advies steeds te bevragen in onze winkel.

Gelieve speciale artikelen of wild zeker 5 dagen op voorhand te bestellen.

## Gezellig tafelen

- ▶ **Fondue** € 11,50 pp.  
Malse stukjes rundsvlees van de dikke ziel, licht gekruide kippenblokjes, spekvinkjes en assortiment bolletjes
- ▶ **Primeurfondue** € 14,75 pp.  
Rundsvlees van de filet mignon, licht gekruide kippenblokjes, lamsnootjes fines herbes, spekvinkjes met kalfsgehakt, merguez en assortiment bolletjes
- ▶ **Gourmet** € 12,75 pp.  
Biefstukje met kruidenboter, gekruide kippenhaasje, cordon bleu, varkenshaasje, merguez, spekvinkje, hamburger en gekruide lamskroontje
- ▶ **Primeurgourmet** € 16,75 pp.  
Speenvarkenkoteletje, gekruide lamsnootje, pata negra haasje, eendenfiletje, gekruide filet mignon, gekruide kalfstournedos, 2 gekruide scampi'tjes
- ▶ **Wildgourmet** € 19,50 pp.  
Hertenbiefstukje, struisvogelfiletje, everzwijnlapje, eendenborstfiletje, reebiefstukje, fazantfiletje, vergezeld van assortiment boschampignons
- ▶ **Steengrill** € 14,95 pp.  
Een stukje entrecote witblauw, gevuld varkenshaasje met pesto, Italiaanse kipfilet, lamsnootje, Chinees kippensaté, merguez

### Voor de kleintjes

- ▶ **Kinderfondue** (180g) € 5,00 pk.  
Kippenblokjes, spekvinkjes en assortiment bolletjes
- ▶ **Kindergourmet** (200g) € 6,00 pk.  
Kippenhaasje, biefstukje, hamburgertje en chipolata
- ▶ **Tepan yaki** € 22,95 pp.  
Coquilles met lampong peper, scampibrochetje (2 stuks), mootje verse zalm, lamskroontje, kaiseki beef (runds), Chinees kipbrochetje, garam massala (eend)  
Aangevuld met marktverse roerbakgroentjes, witlof, gekruide krielpatatie, rijst, koude en warme sausjes  
Huur Tepan Yaki toestel € 10,00



KWALITEIT, ELKE DAG OPNIEUW!

- ▶ **Wokmenu** (vanaf 4 personen) € 17,95 pp.  
 Scampi's shanghai  
 Chinese kippenreepjes  
 Krokante runderreepjes  
 Vietnamese varkensreepjes  
 Bij al onze gerechten zijn rijst, pasta, roerbakgroentjes en sausen inclusief  
 Huur woktoestel € 10,00
- ▶ **Groenteschotel voor bij fondue en gourmet** € 6,45 pp.  
 Aardappelsalade met Franse sjalot en pijpajuin  
 Musclansalade  
 Pasta van spirelli met lichte curry  
 Tomaatjes gesneden met een kruidendressing  
 Bloemkool – broccoliroosjes  
 Rauwkostsalade (gezondheidsla)  
 Italiaanse pasta met zongedroogde tomaatjes en spinazieblaadjes
- ▶ **4 of 5 sausen voor bij gourmet en fondue** € 1,95 pp.  
 Tartaar  
 Cocktail  
 Look  
 Provençaals  
 Peper of archiduc (enkel bij gourmet)

## Kaasschotel

Aangepaste Franse, Belgische, Italiaanse, Spaanse ... kazen, mooi op een plank gepresenteerd en afgewerkt met een waaier van vers fruit en noten

- ▶ Hoofdgerecht € 11,00 pp.
- ▶ Dessert € 7,00 pp.
- ▶ Optie: assortiment brood € 2,15 pp.

## Buffetschotels

- ▶ **Charcuterieschotel** € 12,00 pp.  
 Verzorgde vleeswarenschotel met diverse salades en fijne vleeswaren rijkelijk afgearmeerd. 10 soorten.
- ▶ **Charcuterieschotel hors d'oeuvre** (min 4 personen) € 15,75 pp.  
 Een hespenrolletje op een bedje van versnipperde sla, tomaat garnaal, perzik gevuld met tonijn, gebakken kippenhapje, Ardeense ham, rosbeef, Spaanse salami en opgevuld eitje geserveerd met cocktail en tartaarsaus  
 Supplement buffetbrood € 2,10 pp.
- ▶ **Roze zalmshotel "Belle Vue"** € 21,95 pp.  
 Gepocheerde Noorse zalm, gevuld hoeve-eitje, gepelde tomaatjes rijkelijk gevuld met Noordzee garnaltjes, aspergerolletje, vers gerookte en handgesneden zalm en heilbot, tonijnvis op een bedje van perzik aangevuld met marktverse groentjes, aardappelsla, pasta, brood en klompjes boter
- ▶ **Feestbuffet zonder kreeft** (min 6 personen) € 29,95 pp.  
 Noorse zalm, zacht gepocheerde forel, handgesneden gerookte zalm, heilbot uit de highlands, tomaatje rijkelijk gevuld met Noordzee garnaltjes, tonijn op een bedje van perzik, hartig gebakken kipfilet, huisgemaakte foie gras met zijn garnituren, Italiaanse ham uit de Parma streek met cavaillon, gevuld hoeve-eitje, asperges in een jasje van beenham, aangevuld met marktverse groentjes, tartaar, cocktailsaus, pasta, aardappelsla, broodassortiment, klompjes hoeveboter en dessert: speculaasbavarois, mango en karamel, chocolademousse.
- ▶ **Feestbuffet** (min 8 personen) € 36,95 pp.  
 Een half kreeftje "Belle Vue", zacht gepocheerde forel, handgesneden gerookte zalm, heilbot uit de highlands, tomaatje rijkelijk gevuld met Noordzee garnaltjes, tonijn op een bedje van perzik, hartig gebakken kipfilet, huisgemaakte foie gras met zijn garnituren, Italiaanse ham uit de Parma streek met cavaillon, gevuld hoeve-eitje, asperges in een jasje van beenham, aangevuld met marktverse groentjes, tartaar, cocktailsaus, pasta, aardappelsla, broodassortiment, klompjes hoeveboter en dessert: speculaasbavarois, mango en karamel, chocolademousse.



KWALITEIT, ELKE DAG OPNIEUW!