

# Feest

folder

2016 ▶ 2017



Reyners - Schepers

Ham

# Aperitiefhapjes

Assortiment warme hapjes (5 stuks per persoon) ruime keuze aan bladerdeeghapjes, kippeboutje... (vaste samenstelling)	€ 4,55 / pers.
Mini hamburger	€ 1,35 / st
Mini hot dog	€ 1,35 / st
Apereo pizza	€ 1,35 / st
Verrassingsbrood (min. 5 personen)	€ 6,95 / pers
Tapasbordje	€ 6,90 / pers.

# Voorgerechten & soepen

## Koude voorgerechten

Canneloni van gerookte zalm	€ 8,65 / pers.
Meloen met parmaham	€ 7,95 / pers.
Tomaat-garnaal	€ 7,95 / pers.
Assortiment pasteien	€ 7,55 / pers.
Garnalencocktail	€ 8,65 / pers.
Krabcocktail	€ 8,30 / pers.
Zalmcocktail	€ 8,30 / pers.
Carpaccio met rucola, pijnboompitjes en balsamicoazijn	€ 8,40 / pers.
Gerookte visshotel	€ 10,65 / pers.
Gepocheerde roze zalm	€ 8,60 / pers.

## Warme voorgerechten

Koninginnenhapje in kerstverpakking	€ 5,35 / st.
Visgratin	€ 7,30 / pers.
Sint-jakobsschelp	€ 6,95 / st.
Huisgemaakte kaaskroket	€ 2,05 / st.
Huisgemaakte grijze garnalenkroket	€ 3,15 / st.
Vislasagne met verse bladspinazie	€ 7,95 / pers.

## Feestsoepen (1 l = 2 à 3 personen)

Feesttomaat met balletjes	€ 3,85 / l
Feestbospaddestoelen	€ 4,10 / l
Feestasperge	€ 3,85 / l
Agne sorelsoep	€ 3,95 / l
Vissoep "Royal"	€ 5,95 / l
Bisque d'homard (kreeftensoep)	€ 8,30 / l



# Warme hoofdgerechten *(saus naar keuze inbegrepen)*

## Vlees

Reerug	€ 10,65 / pers.
Orloffgebraad	€ 8,85 / pers.
Varkenshaasje	€ 8,95 / pers.
Gevuld varkenshaasje	€ 10,15 / pers.
Eendenborst	€ 10,35 / pers.
Everzwijn	€ 10,15 / pers.
Parelhoen	€ 9,95 / pers.
Kalkoenfilet	€ 8,15 / pers.
Rundstong	€ 8,05 / pers.
Filetgebraad (varkensvlees)	€ 7,85 / pers.
Konijn op grootmoeders wijze	€ 9,15 / pers.
Kalfsmedaillon	€ 10,30 / pers.
Lamskroontje	€ 10,35 / pers.

## Vis

Visserspotje	€ 13,15 / pers.
Tongrolletjes	€ 13,35 / pers.
Scampi in roze pepersaus	€ 13,30 / pers.
Zalmfilet in een chablissausje met geblancheerde prei.	€ 13,35 / pers.

... met keuze uit bijhorende sauzen (inbegrepen):

Pepersaus, archiducsaus (varkens), roomsaus, veenbessensaus, stroganoffsaus, maderasaus, fruitsaus, champignonsaus (gevogelte), champignonsaus (tong), wildsaus.

## Aanrader

Gevulde kalkoen/kip vers product voor zelf te bereiden in oven (baktip voorzien)	€ 13,95 / kg
--	--------------

## Voor de kleinsten

Frikadellen met krieken en puree	€ 5,65 / pers.
Vogelnestje met saus en puree	€ 5,65 / pers.

## Opwarmtip

De hoofdgerechten zijn zeer gemakkelijk op te warmen in een voorverwarmde heteluchtoven op 150°C, ongeveer een half uurtje. Indien u niet over een oven beschikt of voor veel personen moet koken, kunnen wij het gevraagde ook in vacuüm kookzakken verpakken.



# Bijgerechten

Warme groentenschotel van verse groenten, lekker gekruid. Bestaat uit een assortiment van verse groenten(klaargemaakt) gepresenteerd in oven- of microgolfschotel. (enkel nog op te warmen)	€ 4,60 / pers.
Appeltjes met veenbessen	€ 2,55 / stuk
Stoofpeertjes	€ 1,75 / stuk
Vers bereide aardappelpuree	€ 2,65 / pers.
Pommes gratin	€ 2,85 / pers.
Aardappelkroketten	€ 0,35 / stuk

# Barbecue

Winterbarbecue +/- 400 g vlees per persoon een assortiment van saté's barbecueworst, steak aan het stuk, drumstick, ribbetje, varkenshaasje	€ 13,15 / pers.
Degustatiebarbecue Een ware ontdekkingsreis doorheen ons barbecuegamma. 8 stukken vlees; Sparerib Kippenboutje Gemarineerde saté Hamburgerschiif	€ 10,34 / pers. Lamskotelet Biefstuk Minibarbecueworst Kippensaté

Voor nog een uitgebreider aanbod verwijzen wij u graag naar onze barbecuefolder

# Een stukje vers wild of gevogelte

dagprijs / kg

Eend, eendenfilet, verse fazant, patrijs, haas, piepkuiken, kwartels, parelhoen, konijn, hazenrug, struisvogelfilet, hertenkalffilet tournedos, hertenkroontjes, hertengebraad, fazantenborstfilet, verse hazenfilet, everzwijnfilet

Let op: Wij werken met verse wildspecialiteiten, dus minstens 4 werkdagen op voorhand bestellen!





# Koude buffetten

- Buffet Classique** € 13,95 / pers.  
hespenrolletje gevuld met asperge, aardappelsla, filetgebraad, rosbeef, gespoten eitje, primeurgroenten, gegarneerd met vers fruit en exoten, vergezeld van bijpassende sauzen.
- Buffet Royal** € 20,30 / pers.  
feestschotel met o.a. hespenrolletje gevuld met asperge, aardappelsla, filetgebraad, rosbeef, gespoten eitje, primeurgroenten, verse Schotse zalm, tomaat met grijze garnalen en dille, gegarneerd met vers fruit en exoten, vergezeld van bijpassende sauzen.
- Zeevruchtenschatten** € 21,80 / pers.  
scampi, gerookte heilbot, gerookte zalm, gerookte paling, gerookte forel, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, groenten en rijst
- Italiaans pastabuffet** € 13,55 / pers.  
lasagna "classico", spaghetti "bolognese", penne "arabiata", boulet "florentine", macaroni "carbonare", tagliatelle "neptune"  
Deze gerechten worden meegegeven in vuurvaste kommen.
- Pitafestijn** € 10,95 / pers.  
Turks brood, assortiment van (zuiderse) groenten, diverse sausjes (look, pikant, chili, ...), gebakken pitavlees. Eventjes het vlees verwarmen en klaar is kees: met weinig voorbereidend werk kan iedereen snel aan tafel. Een topper voor eindejaar!
- Bourgondische schotel** € 10,90 / pers.  
kippenboutjes, Bourgondische pastei, boerenkop, Vlaamse beuling, witte pens, frikadelletjes met kriekjes, gebakken spek, ribbetjes, vleesbrood, huisbereide ham, gegarneerd met druiven, noten en andere exoten.
- Vleeswarenpalet** € 8,55 / pers.  
waaier van huisbereide specialiteiten, salades en garnituur
- Pasteischotels** € 8,50 / pers.  
assortiment van huisbereide, bevroonde pasteien / ajuinconfituurs en garnituren
- Delicatessenschotel** € 9,25 / pers.  
gemengde schotel met vleeswaren, kaas en salades, mooi gegarneerd
- Kaasschotel** € 9,95 / pers.  
assortiment van binnen- en buitenlandse kazen naar uw wens met druiven, noten en exoten



# Gezellig tafelen

<b>Fondue "Traditionel"</b> diverse kruidenbolletjes, baconrolletjes, rund-, kippen-, kalfsvlees	€ 9,95 / pers.
<b>Kidsfondue</b> diverse balletjes en spekrolletjes	€ 5,05 / pers.
<b>Gourmet "Classic"</b> chipolata, biefsteak, keurprimeur, vink, cordon bleu, kipfilet, kaaskrokot	€ 10,05 / pers.
<b>Kidsgourmet</b> chipolata, kipfilet en hamburger	€ 4,89 / pers.
<b>Gourmet "Elite"</b> steak, kalfsmignonnette, gekruid reepjesvlees van kip, gemarineerd draadjesvlees, lamskotelet, varkenshaasje en kalkoenrumsteak	€ 10,75 / pers.
<b>Wildgourmet</b> fazantenfilet, everzwijn, hertefilet, konijnenfilet, eendeborst, struisvogel en parelhoen	€ 17,05 / pers.
<b>Steengrill</b> saté of lamskotelet, haasje, kippentournedos, steak, mignonnette, chipolata, Keurprimeur	€ 11,55 / pers.
<b>Teppan yaki</b> zalmfilet, tongrolletje, scampi (2), lamskotelet, pepersteak, milanostick en chipolata	€ 13,85 / pers.
<b>Wok</b> Scampi "diablo", kippenfantasie en steak stroganoff, verscheidenheid van diverse groenten, vergezeld van verse room	€ 11,10 / pers.
<b>Koude groenten voor fondue en gourmet</b> ruime keuze aan verse groenten met aardappelsla, pastasla, feestelijk gegarneerd voor fondue, gourmet enz.	€ 5,50 / pers.
<b>Warme groenten voor teppan yaki en steengrill</b> assortiment van groentjes om warm te maken, pommes gratin inbegrepen	€ 5,85 / pers.
<b>Bijproducten</b> Fondueolie Brandpasta Huisbereide sausjes: mayonaise, pikante, cocktail, tartaar, curry, look, andalouse en Thaise saus	



# Feestmenu's

## Feestmenu 1

€ 26,85 /pers.

Assortiment van huisbereide  
pasteien

-

Tomatenroomsoep

-

Reerug met wildsaus, ver-  
gezeld van groentekrans en  
kroketjes

-

Chocomousse van de Chef

## Feestmenu 2

€ 26,85 / pers.

Zalmcocktail

-

Aspergeroomsoep

-

Varkenshaasje op grootmoe-  
ders wijze met groentekrans  
en kroketjes

-

Duet van vanille- en chocola-  
demousse

## Feestmenu 3

€ 28,10 / pers.

Gerookte visschotel

-

Vissoepje

-

Kalkoentournedos  
met archiducsaus met  
groentekrans en kroketjes

-

Tiramisu

# Desserten

Chocomousse van de chef

Duet van vanille & chocomousse

Trio van dessert

Tiramisu

Verse fruitsla

Roomrijst met vers fruit op schotel

€ 3,10 / st.

€ 3,20 / st.

€ 3,30 / st.

€ 3,10 / st.

€ 3,05 / st.

€ 4,55 / pers.

Om een vlotte afhandeling tijdens de feestdagen te laten verlopen  
graag cash te betalen.

U kan uw feestmaal ook via het internet bestellen!

Onze site: [www.keurslagerreyners.be](http://www.keurslagerreyners.be)

Klik dan op Feest-ideeën en je kan de gerechten bekijken en bestellen.  
Let op: uw bestelling is pas verwerkt als u van ons een bevestiging krijgt.

We wensen jullie,  
Een jaar zonder zorgen tegemoet  
met vriendschap in overvloed..  
En elke dag een dosis geluk,  
Zo kan het Nieuwe Jaar al niet meer stuk...  
Gelukkig 2017,  
Heidi & Jan en het ganse team...



# Feest folder

2016 · 2017

## Reyners - Schepers

Jan en Heidi

Dorpsstraat 40 - 3945 Ham

Tel. 013 66 17 75 - Fax 013 67 85 20

[www.keurslagerreyners.be](http://www.keurslagerreyners.be)

### Openingsuren tijdens de feestdagen:

Maandag 19 dec.	8u30 tot 18u00
Dinsdag 20 dec.	GESLOTEN
Woensdag 21 dec.	8u30 tot 18u00
Donderdag 22 dec.	8u30 tot 12u30
Vrijdag 23 dec.	8u30 tot 13u00
Zaterdag 24 dec.	8u00 tot 15u00 (Kerstavond)
Zondag 25 dec.	8u30 tot 12u00 (Kerstdag ENKEL VOOR BESTELLINGEN)
Maandag 26 dec.	GESLOTEN
Dinsdag 27 dec.	GESLOTEN
Woensdag 28 dec.	8u30 tot 18u00
Donderdag 29 dec.	8u30 tot 12u30
Vrijdag 30 dec.	8u30 tot 13u00
Zaterdag 31 dec.	8u00 tot 15u00 (Oudejaarsavond)
Zondag 1 jan.	10.00 tot 12u00 (Nieuwjaarsdag ENKEL VOOR BESTELLING)
Maandag 2 jan.	GESLOTEN
Dinsdag 3 jan.	GESLOTEN
Woensdag 4 jan.	terug open 8u30 tot 18u00

### Normale Openingsuren:

Maandag: 8:30-18:00	Vrijdag: 8:30-18:00
Woensdag: 8:30-18:00	Zaterdag: 8:30-17:00
Donderdag: 8:30-12:30	Zondag: 8:00-12:00

Dinsdag gesloten