Lekkere feestideeën

Keurslager Schout

Start je feest in stijl

APERO hapjes

Amuses

› Mini bordje carpaccio	€ 4,20 / st.
› Mini bordje wildpaté met aangepaste garnituur	€ 4,20 / st.
› Mini bordje Bella Italia burrata, Parma	€ 4,20 / st.
› Vleeskroketjes (6st)	€ 8,90
› Mini bordje vitello tonato	€ 6,80 / st.

Koude glaasjes

› Parmaham met meloen	€ 2,30/st
› Zalm-cocktail	€ 2,30/st
› Carpaccio rolletje	€ 2,30/st

Tapas

› Tapasbord op zuiderse wijze (foto : zie webshop) 5 pers.	€ 59,60

SOEPEN

› Kreeftensoep	€ 12,00/ l
› Tomatensoep	€ 4,20/ l
› Witloofsoep	€ 5,80/ l

VOORGERECHTEN koud

› Rundcarpaccio klassiek	€ 11,00/ pers.
› Salade 'maison' met verse roze zalm, krab en Noordzeegarnalen verrijkt met fris groen en cocktailsaus	€ 12,40/pers.

VOORGERECHTEN warm

› Scampi (6 stuks) met roze pepersaus	€ 11,80/ pers.
› Zalmfilet met Hollandaise	€ 15,80/ pers.
› Gebakken sint-jakobsnootjes (4 stuks)	€ 15,80/ pers.
› Kaaskroketten	€ 2,20/ st
› Garnaalkroketten	€ 4,60/ st

vanaf 2 personen
HOOFDGERECHTEN
aardappelgerechten niet inbegrepen

› Opgevulde kalkoenfilet met rode wijnsaus, witloof en met veenbessen opgevuld appeltje (enkel kerst)	€ 14,40/pers.
› Kipsuprême 'Belle Flamande' met boschampignonsaus, witloof, jonge wortelen en tomaat	€ 14,40/pers
› Varkenshaasje met oude portosaus, groene kool, jonge wortelen, spruiten en boontjes met spek	€ 13,80/pers.
› Gebraden hertengebraad met rode wijnsaus, witloof, opgevulde champignon en met veenbessen opgevuld appeltje	€ 20,80/pers.
› Parelhoenfilet met fine champagne witloof en jonge wortelen	€ 20,80/pers.
› Wildragout van hert peertjes en witloof	€ 14,20/pers.

AARDAPPELGERECHTEN

› Kroketten	€ 0.35/ st.
› Gratin Dauphinois (250 g / pers)	€ 3,80/ pers
› Knolselderpuree (250 g / pers.)	€ 3,20/pers

DESSERTS

› Chocomousse	€ 3,00/ st
› Tiramisu	€ 2,80/ st
› Ystra ambachtelijk roomijs	
› Ijsdessert berry (aardbei ijs met framboos spiegel)	€ 5,50 / st.
› Ijsdessert Intense (vanille ijs met chocolade)	€ 5,50 / st.
› Vanille roomijs 1 liter	€ 10,00 / l

FEESTELIJKE GERECHTEN

› Stoofpotje met malse kalkoenblokjes in roomsaus met groentjes	€ 17,20/kg
› Vol-au-vent	€ 16,80/kg
› Wildragout van everzwijn	€ 19,80 / kg
› Wildragout van hert	€ 22,80 / kg
› Warme groenteschotel witloof gratin, jonge wortel, boontjes met spek en spruiten	€ 6,80/pers.
› Opgevulde appel met veenbessen	€ 3,20/st.
› Miniboutjes	€ 10,80/kg

FEESTMENU
speciaal voor jou geselecteerd

Kerstmenu

€ 29,00 / pers. (enkel verkrijgbaar met kerst)

› Salade 'maison' met verse roze zalm, krab en Noordzeegarnalen verrijkt met fris groen en cocktailsaus

› Tomatensoep~

› Opgevulde kalkoenfilet met rode wijnsaus met witloof, appeltje gevuld met veenbessen en kroketten

Eindejaarsmenu

€ 29,00 / pers.

› Rundcarpaccio klassiek

› Witloofsoep

› Kipsuprême 'Belle Flamande' met boschampignonsaus, witloof, jonge wortelen en tomaat met gratin Dauphinois

Feestmenu

€ 42,00 / pers.

› Kreeftensoep

› Gebakken sint-Jakobsnootjes (4 st.)

› Gebraden hertengebraad met rode wijnsaus en witloof, opgevulde champignon, appeltje gevuld met veenbessen en knolselderpuree

VOOR DE MEESTERKOKS ONDER U RUIME KEUZE AAN VERS VLEES:

Rundvlees

› Rosbief extra (Belgisch wit-blauw)	€ 23,80/kg
› Filet pur (punt en kop)	€ 43,80/kg
› Filet pur (middenstuk)	€ 55,00/kg
› Entrecote	€ 21,80/kg
› Rundstong	€ 14,20 / kg
› Carpaccio (eventueel op (uw) borden gelegd om zelf af te werken)	€ 24,00 / kg
› Rubia-Gallicia dunne lende (zonder been) Spanje	€ 62,00/ kg
› Holstein dunne lende (zonder been)	€ 38,00/kg

Varkensvlees

› Koteletgebraad (met been gewogen, Duroc d'Olives)	€ 11,80 / kg
› Varkenskroon (Duroc d'Olives)	€ 15,80/ kg
› Varkenshaasje	€ 17,80 / kg
› Orloffgebraad	€ 19,60/ kg
› Varkenswangetjes (ontvliesd)	€ 21,80 / kg

Lamsvlees

› Lamsbout (Europa)	€ 26,90/ kg
› Lamsfilet (Nieuw-Zeeland)	€ 48,80/ kg
› Lamskoteletjes (Nieuw-Zeeland)	€ 36,20/ kg
› Lamskoteletjes (Europa)	€ 39,80/ kg
› Lamskroontje (Nieuw-Zeeland)	€ 49,80/ kg

Kalfsvlees

› 1ste keus kalfsgebraad	€ 34,00/kg
› Escalope	€ 32,20 / kg
› Ossobuco	€ 23,80/ kg
› Zwezeriken (hart)	Dagprijs
› Gekookt kalfsvlees (vitello tonnato)	€ 48,00 / kg
› Kalfstong	€ 16,80/st

GEVOGELTE OPGEVULD (enkel verkrijgbaar met Kerst)

› Opgevulde kalkoen met zwarte wintertruffel, pistache, champignons en cognac

3 kg / 6 à 8 pers.	€ 78,00 /stuk
4 kg /10 pers.	€ 88,00 /stuk

› Opgevulde kalkoenfilet €19,80/kg
met zwarte wintertruffel, pistache, champignons en cognac

Hoe kalkoen klaarmaken: oven voorverwarmen op 180°C,
daarna oven op 150°C zetten, 1ste 2 kg 1,5 uur, daarna per 1 kg extra 30 min. Bijtellen,
Bv. 4 kg kalkoen is 2u. 30 min. braadtijd.

Gevogelte

› Kalkoenfilet	€ 17,80/kg
› Parelhoen	€ 14,00 / st.
› Eendenbors	€ 36,00/kg
› Foie gras cru	€ 65,00 / kg

Wild

› Fazanthaan*	€ 18,20 / st.
› Fazantenhen*	€ 15,50 / st.
› Fazantenfilet	€ 36,20 / kg
› Hertenkalffilet	€ 46,00/kg
› Hertengebraad	€ 34,80/kg
› Hazenrug* (eventueel ontvliesd en/of ontbeend)	€ 29,00 / st.
› Haas*	€ 35,00 / st.
› Hertengoulash*1ste keus	€ 22,80 / kg

***inlands vers**

› **Prijzen**
Gezien de talrijke prijsstijgingen bij onze leveranciers, zijn al onze prijzen onder voorbehoud.
Dit wil zeggen dat er hier en daar nog kleine aanpassingen kunnen gebeuren.
Deze kan u altijd terugvinden op onze webshop.

› **Wijnen**
Indien u een lekker glaasje wijn bij uw gerecht wenst, kan u op onze webshop terecht voor de wijn suggesties.

GEZELLIG TAFELEN

› **Fondue** € 11,00/pers
gemengde vleesblokjes (± 300 g / pers.)
rundblokjes, varkensblokjes, kippenblokjes, fondueballetjes

Gourmet – steengrill - teppanyaki

› **klassiek** € 12,90/pers.
gemengd vlees (± 330 g / pers.)
biefstukje, lamskoteletje tournedos, kalfslapje, minihamburger,
kipfilet, minischnitzel, chipolata, varkenshaasje.
optie lamskotelet + € 2,5/pers

› **Kindergourmet** € 4,40/pers
minihamburger, kipfilet, minischnitzel, chipolata

› **Feestgourmet 450 g min. 2 pers.** € 24,80/pers.
Sint-jakobsnootje, scampibrochetje, hertenfilet, dry aged steak,
kalfsfilet pur, varkenshaasje, eendenfilet, parelhoenfilet, kwarteleitje met spek
Optie foie gras + € 3,00/pers.

› **koude groenteschotel standaard** € 5,50 / pers.
verpakking van 1 pers
tomaat, komkommer, wortel, sla, aardappelsalade, pastasalade en saus

› **Kaasschotel hoofdgerecht (min. 4 pers.)**
rijkelijk gegarneerd met vers fruit en noten (250 g / pers) € 15,20/pers

Kaasschotel dessert (150 g / pers.) € 12,20/pers

WIST JE DAT

De voorgerechten liggen per persoon op een bord.
De hoofdgerechten liggen in een ovenschaal van max. 4 pers.
De warme voorgerechten en de hoofdschotels dienen enkel opgewarmd te worden
in de oven op 160°C gedurende 35 min.

Voor plastiek bakken, porseleinen borden, kommen wordt er leeggoed aangerekend.
De prijs op de webshop is steeds zonder leeggoed.

Mogen we u vragen om de waarborgen cash te betalen!
Indien u toch met bancontact wenst te betalen zullen wij bij het terugbrengen
van uw leeggoed een aankoopbon overhandigen!

Gelieve, indien mogelijk, via de webshop te bestellen, dan krijgt u een bevestigingsmail met uw bestelnummer.
Voor wijzigingen aan bestellingen vragen wij een administratieve toeslag van € 4.
Grelieve uw bestelnummer steeds mee te brengen bij het afhalen van uw bestelling.

Na 20/12 of 27/12 worden er geen wijzigingen of annulaties meer aanvaard.
Vanaf 23/ 12 tot 3/01 geven wij geen Joyn punten.

CADEAUTIP
De keurslager cadeaucheque
WEBSITE: WWW.SCHOUT.BE

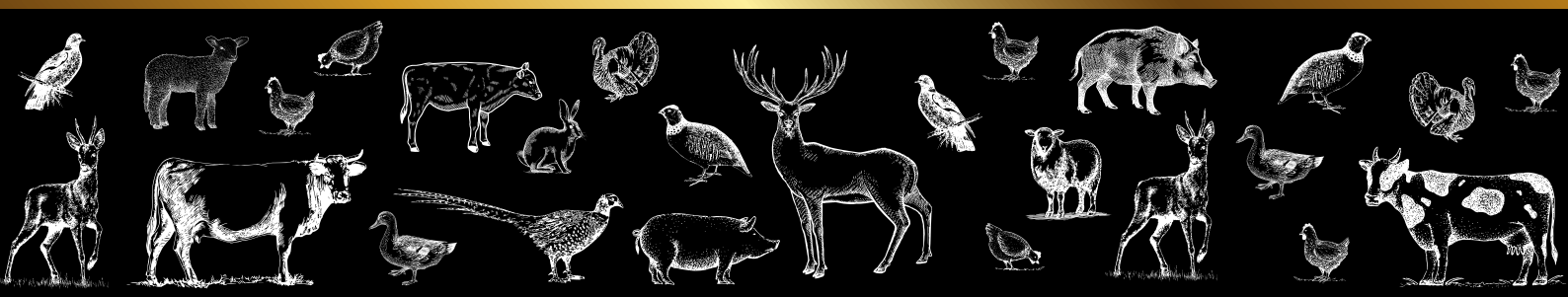
KEURSLAGER SCHOUT

Moorselbaan 150

9300 Aalst

Tel. 053 21 11 44

www.schout.be

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

DINSDAG 19 december: winkel open van 08h00 tot 18h30
! laatste dag bestellen wild, menu's , bereidde gerechten en feestgourmet voor Kerst!
WOENSDAG 20 december: winkel open van 08h00 tot 18h30
! laatste dag bestellen vers vlees, gourmet en fondue voor Kerst!
DONDERDAG 21 december: winkel open van 08h00 tot 13h00
VRIJDAG 22 december: winkel open van 08h00 tot 18h30
ZATERDAG 23 december: winkel open van 08h00 tot 14h00
bestellingen afhalen tot 16h00
ZONDAG 24 december: winkel open van 08h00 tot 14h00
bestellingen afhalen vers vlees tot 16h00
MAANDAG 25 december: GESLOTEN enkel afhalen bestellingen van 10h30 tot 11h00
DINSDAG 26 december: winkel open van 09h00 tot 18h30
!laatste dag bestellen wild, menu's , bereidde gerechten en feestgourmet voor Nieuwjaar!
WOENSDAG 27 december: winkel open van 09h00 tot 18h30
! laatste dag bestellen vers vlees, gourmet en fondue voor Nieuwjaar!
DONDERDAG 28 december: winkel GESLOTEN!
VRIJDAG 29 december: winkel open van 09h00 tot 18h30
ZATERDAG 30 december: winkel open van 08h00 tot 14h00
bestellingen afhalen vers vlees tot 16h00
ZONDAG 31 december: winkel open van 9h00 tot 14h00
Bestellingen afhalen tot 15h30
MAANDAG 1 januari: GESLOTEN enkel afhalen bestellingen van 10h30 tot 11h00
DINSDAG 2 januari: winkel open van 9h00 tot 18h00
WOENSDAG 3 januari: winkel open van 9h00 tot 18h00
DONDERDAG 4 januari: GESLOTEN
VRIJDAG 5 januari: winkel open van 9h00 tot 18h30
ZATERDAG 6 januari: winkel open van 7h30 tot 17h00