



2019

FEEST

FOLDER



KEURSLAGER



KEURSLAGER SCHOUT
Aalst



GEZELLIG TAFELN

FEESTGOURMET 450 g min. 2 pers.

€ 22,40 / pers.

Sint-jakobsnootje, scampibrochetje, hertenfilet, dry aged steak, kalfsfilet pur, varkenshaasje, foie gras (cru), eendenfilet, parelhoenfilet, kwarteleitje met spek

GOURMET - STEENGRILL

€ 9,80 / pers.

klassiek: gemengd vlees (± 330 g / pers.)
biefstukje, lamskoteletje, kalfslapje, minihamburger, kipfilet, minischnitzel, chipolata, varkenshaasje

KINDERGOURMET

€ 3,30 / pers.

minihamburger, kipfilet, minischnitzel, chipolata

FONDUE

€ 8,90 / pers.

gemengde vleesblokjes (± 300 g / pers.)
rundblokjes, varkensblokjes, kippenblokjes, fondueballetjes

Gevarieerde koude groenteschotel standaard (min. 4 pers.) € 5,50 / pers.

(tomaat, komkommer, wortel, sla)

Aardappelsalade / pastasalade

4 soorten koude sausen

Gevarieerde koude groenteschotel luxe (min. 4 pers.) € 7,80 / pers.

Rucolasalade, tomatensalade met boontjes, witte koolsla, rauwkostsalade, rode biet salade, seldersalade, aardappelsalade / pastasalade met tartaar en warme pepersaus

APERITIEFHAPJES

MINIBORDJES

Minibordje foie gras (± 50 g) met aangepaste garnituur	€ 9,20 / st.
Minibordje wildpaté met aangepaste garnituur	€ 3,60 / st.

KOUDE GLAASJES

Parmaham met meloen	€ 1,60 / st.
Zalm-cocktail	€ 1,80 / st.
Pastrami	€ 2,00 / st.
Carpaccio 'maison'	€ 2,00 / st.
Foie gras	€ 3,20 / st.

WARME GLAASJES

Scampi met paprika	€ 2,30 / st.
Geitenkaas met appel	€ 2,60 / st.
Coquilles met wilde rijst en curry	€ 2,80 / st.

ASSORTIMENT UIT DE TOONBANK

Miniboutjes	€ 8,80 / kg
Grote keuze aan tapas (olijven, ansjovis, paprika's, pincho's, calamares ...)	
Wildpasteien (haas, everzwijn, fazant, reebok)	
Wildmousses (eend, kwartel)	
Foie gras eigen werk - terrine met Monbazillac	€ 110,00 / kg
Aangepaste konfijten	€ 13,40 / kg

BIJ DE APERITIEFHAPJES/GLAASJES...

Cava Pere Ventura Primer	€ 10.90
---------------------------------	---------

Frisse cava met mooie bubbel van Reserva kwaliteit, ideaal om te klinken bij al je hapjes.

Champagne Autréau Premier Cru Brut	€ 21,90
---	---------

In de neus wit fruit en hints van gebakken brioche. In de mond rijpe appel en peer, met een heerlijk frisse afdrank.

Porto Ramos Pinto Adriano Reserva Wit/Rood	€ 15.60
---	---------

Witte en rode porto die 7 jaar op eikenhouten vaten rijpen. De witte is aromatisch, complex en vol met tropisch, exotisch fruit en kruidige noten, heerlijk als aperitief. Combineer deze port zeker met foie gras en parmaham met meloen. De rode porto vult meteen de mond met zachte smaken van caramel, gebrande noten en gedroogde vijgen. Heerlijk bij wildpaté, meloen en ham, maar ook als digestief bij rood fruit desserts bijvoorbeeld.



SOEPEN

Kreeftensoep	€ 9,20 / 1
Boschampignonsoep	€ 5,85 / 1
Tomatensoep	€ 3,60 / 1
Witloofsoep	€ 4,20 / 1



CADEAUTIP

De keurslager cadeaucheque

¼ Serranoham met staander (tijdig bestellen) € 49,50

Assortiment salami in geschenkverpakking € 19,95

WIST JE DAT?

De warme aperitiefglaasjes kan je opwarmen in de microgolfoven.

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 plastic bakken, porseleinen borden, kommen kan er leeggoed aangerekend worden.

Voor wijzigingen aan bestellingen vragen wij een administratieve toeslag van € 4,00.

Vanaf 23/12 tot 3/01 geven wij geen Joyn punten.

Bestellingen gedaan voor 18/12 kerst en 23/12 nieuwjaar krijgen 120 extra punten.



VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Rundcarpaccio klassiek	€ 7,80 / pers.
Salade 'maison' met verse roze zalm, krab en noordzeegarnalen verrijkt met fris groen en cocktailsaus	€ 9,20 / pers.
Salade geitekaas met spek (veggie met savooi i.p.v. spek)	€ 8,80 / pers.

WARME VOORGERECHTEN

Scampi (6 stuks) met roze pepersaus	€ 8,80 / pers.
Zalmfilet met hollandaise	€ 12,40 / pers.
Gebakken sint-jakobsnootjes (4 stuks)	€ 12,40 / pers.

Alle warme voorgerechten zijn ook verkrijgbaar als hoofdschotel + € 4,40 / pers.

Kaaskroketten	€ 1,60 / st.
Garnaalkroketten	€ 3,80 / st.
Wildkroket	€ 10,00 / 4 st.

BIJ DE VOORGERECHTEN...

WIT

Batasiolo Roero Arneis (100% Arneis) € 13.65

Italië, Piëmonte

Deze Italiaanse wijn is droog, fris en mineralig in de mond, maar ook heerlijk mondvullend. Een typische geur van rijpe peer en witte bloemetjes, heerlijk bij vis en gevogelte gerechten.

Los Vascos (100% Chardonnay) € 12.10

Chili, Colchagua Valley

Los Vascos is eigendom van de familie Rothschild (Lafite). Fruitige chardonnay zonder houtlagering, fris en romig, mooi in evenwicht. Past zich gemakkelijk aan veel gerechten aan.



HOOFDGERECHTEN (VANAF 2 PERS.)

Gebraden lamskroon met mosterdsaus € 16,80 / pers.
met tomaat, jonge wortelen, spruiten en boontjes met spek

Opgevulde kalkoenfilet met rode wijnsaus (enkel kerst) € 12,85 / pers.
met witloof en met veenbessen opgevuld appeltje

Kipsuprême 'Belle Flamande' met boschampionnsaus € 12,85 / pers.
met witloof, jonge wortelen en tomaat

Varkenshaasje met oude portosaus € 12,85 / pers.
met groene kool, jonge wortelen, spruiten en boontjes met spek

Gebraden hertenfilet met rode wijnsaus € 17,80 / pers.
met witloof, opgevulde champignon en met veenbessen opgevuld appeltje

Parelhoenfilet met fine champagne € 15,80 / pers.
met witloof en jonge wortelen

Wildragout van hert met peertjes en witloof € 13,20 / pers.

Opgevulde portobello met witloof, wortel en tomaat !VEGGIE! € 11,90 / pers.

*Bij al onze hoofdgerechten is er keuze uit knolselderpuree 250 g/pers.,
6 kroketten of gratin dauphinois.*



FEESTELIJKE GERECHTEN

Kalkoenstoofpotje malse kalkoenblokjes in roomsaus met groentjes	€ 14,30 / kg
Vol-au-vent	€ 13,60 / kg
Wildragout van everzwijn	€ 17,80 / kg
Wildragout van hert	€ 21,80 / kg
Aardappelkroketter	€ 3,60 / 12 st.
Gratin dauphinois 250 g / pers.	€ 2,00 / pers.
Warme groenteschotel (witloof gratin, jonge wortel, boontjes met spek en spruiten)	€ 4,95 / pers.
Opgevlude appel met veenbessen	€ 2,10 / st.

BIJ DE HOOFDGERECHTEN...

WIT

Côtes-du-Rhône Saint-Esprit wit € 10.40

(Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc en Viognier), Maison Delas frères
Elegante neus gedomineerd door rijpe appel en peer, lichte exotische toets van
banaan en lychee. Evenwichtig in de mond, mooie fraîcheur.
Heerlijk bij visgerechten met rijke sauzen en gevogelte.

Saint-Véran Joseph Drouhin € 15.25

(100% Chardonnay), Bourgogne
Een klassieker! Perfect gebalanceerde wijn, floraal en fruitig in de neus, fris en
intens fruitige aroma's met een mooie afdronk.

ROOD

Côtes-du-Rhône Saint-Esprit € 10.40

(Grenache, Syrah), Maison Delas frères
Ronde wijn, smaakvol en kruidig met uitgebalanceerde tannines. In de neus to-
nen van bessen, zoethout en specerijen, typerend voor een klassieke Syrah.

Chateau La Commanderie € 16.80

(75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon), Bordeaux, Lalan-
de-de-Pomerol
Zeer gewilde Lalande-de-Pomerol met klassieke robijnrode kleur, aroma's van braam
en truffel en een mooie kruidigheid. Sluit mooi aan bij diverse wildgerechten.

Rancho Zabaco € 16.25

(100% Zinfandel), Californië, Sonoma County
Zinfandel is dezelfde druif als primitivo in Italië. De wijn is vol van kleur met
stevig rood fruit en zachte tannines. In de smaak komt vooral fruit terug, maar
ook tonen van chocolade, drop, tabak en kruiden. Ideaal bij een mooi stuk vlees
of bij stoofpotjes.

VOOR DE MEESTERKOKS ONDER U

Ruime keuze aan vers vlees:

RUNDEVLEES

Malse rosbief	€ 17,80 / kg
Rosbief extra (Belgisch wit-blauw)	€ 21,80 / kg
Filet pur	€ 34,00 / kg
Entrecote	€ 20,40 / kg
Rundstong	€ 13,20 / kg
Carpaccio (eventueel gesneden op (uw) borden om zelf af te werken)	€ 22,50 / kg
Dry aged côte à l'os (parthenais)	€ 34,00 / kg

VARKENSVLEES

Koteletgebraad (met been gewogen) (Duroc d'Olivres)	€ 10,80 / kg
Varkenskroon (Duroc d'Olivres)	€ 14,85 / kg
Varkenshaasje	€ 17,80 / kg
Opgevuld varkenshaasje	€ 17,80 / kg
Orloffgebraad	€ 16,20 / kg
Varkenswangetjes (ontvlied)	€ 16,90 / kg

LAMSVLEES

Lamsbout (Schotland)	€ 21,90 / kg
Lamsfilet (Nieuw-Zeeland)	€ 36,20 / kg
Lamskoteletjes (Schotland)	€ 26,45 / kg
Lamskroontje (Nieuw-Zeeland)	€ 39,30 / kg



KALFSVLEES

1 ^{ste} keus kalfsgebraad	€ 29,40 / kg
Escalope	€ 29,40 / kg
Ossobuco	€ 20,80 / kg
Zwezeriken (hart)	Dagprijs
Gekookt kalfsvlees (vitello tonnato)	€ 32,00 / kg

GEVOGELTE

Opge vulde kalkoen	€ 15,80 / kg
Opge vulde kalkoenfilet (met zwarte wintertruffel, pistache, champignons en cognac)	€ 15,20 / kg
Kalkoenfilet	€ 13,20 / kg

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.

WILD

Fazant haan*	€ 18,50 / st.
Fazant hen*	€ 16,50 / st.
Eendenborst	€ 23,60 / kg
Hertenkalffilet	€ 42,50 / kg
Hertenkroon	€ 49,00 / kg
Hazenrug*	€ 29,00 / st.
Haas*	€ 35,00 / st.
Parelhoenfilet	€ 32,00 / kg
Foie gras cru	€ 65,00 / kg
Hertengoulash* 1 ^{ste} keus	€ 21,80 / kg

*inlands vers



MENU'S

KERSTMENU

€ 19,90 / pers.

(enkel-verkrijgbaar met kerst)

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

~

Tomatensoep

~

Opgepulde kalkoenfilet met rode wijnsaus
met witloof, appeltje gevuld met veenbessen en kroketten

EINDEJAARSMENU

€ 19,90 / pers.

Rundcarpaccio klassiek

~

Witloofsoep

~

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

FEESTMENU

€ 30,90 / pers.

Kreeftensoep

~

Gebakken sint-jakobsnootjes (4-st.)

~

Gebraden hertenfilet met rode wijnsaus en witloof, opgepulde champignon,
appeltje gevuld met veenbessen en knolselderpuree





BIJ KERSTMENU

& EINDEJAARSMENU...

La Gloire de Guillaume wit

€ 9.00

(Chardonnay, Viognier), Languedoc

Deze wijn is een perfecte blend van Chardonnay en Viognier. De Chardonnay zorgt voor een mooie neus van citrus en perzik, in de mond vol fruitig met tonen van citrus, peer en brioche. De viognier geeft een bloemige ondertoon en een licht bittertje in de afdronk.

La Gloire de Guillaume rood

€ 9.00

(Cabernet Sauvignon, Syrah), Languedoc

Krachtige rode wijn met aroma's van cassis en zwarte bosvruchten. Deze wijn kan gerust een stevig gerecht de baas, maar zijn aanspreekbare tannines maken hem soepel genoeg om ook bij delicatesse gerecht te matchen.

BIJ FEESTMENU...

St.-Véran Joseph Drouhin

€ 15.25

(100% Chardonnay), Bourgogne

Een klassieker! Perfect gebalanceerde wijn, floraal en fruitig in de neus, fris en intens fruitige aroma's met een mooie afdronk.

Chateau La Commanderie

€ 16.80

(75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon), Bordeaux, Lalande-de-Pomerol

Zeer gewilde Lalande de Pomerol met klassieke robijnrode kleur, en aroma's van braam en truffel en een mooie kruidigheid. Sluit mooi aan bij diverse wildgerechten.



KEURSLAGER SCHOUT

MOORSELBAAN 150

9300 AALST

TEL. 053/21.11.44

INFO@SCHOUT.BE

BIJ BESTELLINGEN PER MAIL KRIJGT U EEN BEVESTIGINGSMAIL MET UW BESTELNUMMER,
GELIEVE OOK STEEDS EEN TELEFOONNUMMER TE VERMELDEN IN UW MAIL

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

VRIJDAG 20/12 EN VRIJDAG 27/12:	WINKEL OPEN VAN 8.00 TOT 18.30 U. LAATSTE DAG OM WILD EN WARME GERECHTEN TE BESTELLEN
ZATERDAG 21/12 EN ZATERDAG 28/12:	WINKEL OPEN VAN 7.30 TOT 18.00 U.
ZONDAG 22/12 EN ZONDAG 29/12:	WINKEL GESLOTEN LAATSTE DAG OM VERS VLEES, FONDUE EN GOURMET TE BESTELLEN TOT 14 U. (VIA MAIL)
MAANDAG 23/12 EN MAANDAG 30/12:	WINKEL OPEN VAN 8.00 TOT 18.00 U.
DINSDAG 24/12 EN DINSDAG 31/12:	WINKEL OPEN VAN 8.30 TOT 14.00 U. BESTELLINGEN KUNNEN AFGEHAALD WORDEN VAN 8.30 TOT 15.00 U.
WOENSDAG 25/12 EN WOENSDAG 01/01:	WINKEL GESLOTEN MOGELIJKHEID OM BESTELLINGEN AF TE HALEN TUSSEN 11.00 EN 11.30 U.
DONDERDAG 26/12 EN 2/1:	WINKEL GESLOTEN

Prettige feesten
en smaakvol 2020



WWW.SCHOUT.BE

join us on

