

# Feest

folder

2016 ▶ 2017



Verbiest & Co  
Tienen

Beste klant, zoals steeds gaan wij proberen u zeer goed te verwennen met Kerstmis en Nieuwjaar. Wij zorgen voor het lekkere eten en u voor het perfecte gezelschap!

## Aperitiefhapjes

- |   |                |
|---|----------------|
| Hapjesassortiment 'prestige' koud (8 stuks)<br>een uitgelezen selectie van verschillende koude hapjes             | € 20,00 / doos |
| Hapjesassortiment 'prestige' warm (18 stuks)<br>een uitgelezen selectie van verschillende warme hapjes, ovenklaar | € 25,00 / doos |
| Mini burgers met rund en cheddar ( 12 stuks )   | € 15,00 / doos |

## Soepen

½ liter per persoon

- |   |                |
|---|----------------|
| Gevogelte velouté met paddestoelen      | € 4,50 / pers. |
| Tomatensoep met mascarpone en balletjes | € 4,50 / pers. |
| Broccoli crème met Gandaham             | € 4,50 / pers. |
| Kreeftensoep                            | € 9,00 / pers. |



# Koude voorgerechten

Carpaccio van wit – blauw Belgisch	€ 11,00 / pers.
Vitello tonnato rolletjes met krab vlees	€ 12,00 / pers.
Queensalade met gerookte zalm, garnalen, Parmaham en foie gras	€ 12,00 / pers.

Al deze gerechten neemt u tafelklaar mee (versierd op bord).

# Warme voorgerechten

Romige visgratin met kabeljauw, zalm, roze garnalen, groentjes en kervel	€ 11,00 / pers.
St. Jacobspannetje in witte wijnsaus, witloof en pancetta	€ 12,00 / pers.
Scampi symfonie met rijst, pompoen en groentjes	€ 11,00 / pers.
Eindejaarsquiche met kip en champignons vergezeld met een salade	€ 9,00 / pers.
Eindejaarsquiche met rund en Emmental vergezeld met een salade	€ 9,00 / pers.
Kaaskroketter (2 stuks)	€ 5,00 / pers.
Garnaalkroketter (2 stuks)	€ 7,00 / pers.



# Hoofdgerechten

Succesformule: u kan alle vleessoorten combineren met een saus naar keuze

## Vleessoorten

Mignonette van Duroc d'olive	€ 19,00 / pers.
Eendenborstfilet	€ 19,00 / pers.
Parelhoenfilet	€ 19,00 / pers.
Hertenkalf	€ 21,00 / pers.
Lamskroon	€ 21,00 / pers.

## Sauzen

Graanmosterd-, groene peper-, sinaasappelsaus, oude portsaus met Luikse siroop, jagersaus met spekjes en champignons.

Al onze gerechten zijn voorzien van een vers groentepalet en aardappelgratin of kroketten. U kan deze thuis gemakkelijk opwarmen.

Bij afhaling geven wij u deskundige uitleg en krijgt u een folder mee met alle nodige kooktips.

Om een optimale service te garanderen, vragen wij u tijdig te bestellen.





# Gevulde kip-kalkoen

Gevulde kip-kalkoen: onze specialiteit.

€ 25,00 / kg

Een kerstklassieker die jaarlijks weer populairder wordt.

Wie dit probeert doet het volgend jaar opnieuw. Heel eenvoudig klaar te maken.

De nodige tips krijgt u erbij.

De kalkoen kan ook met heerlijke garnituren aangevuld worden:

Groenten- en fruitschotel ( 1 palet = 4 á 6 pers. )

€ 22,00 / schotel

Een fantastisch schilderpalet van groentjes en fruit.

Mooi gepresenteerd, oven klaar en kan zo op tafel na opwarming.

Een verrijking van onze beruchte gevulde kalkoen.

Sausjes , gratin of kroketten maken het geheel compleet.

€ 4,00 / pers.



# Buffetten & Schotels

## Kaasschotels

een uitgelezen assortiment, mooi afgewerkt met noten, vers en gedroogd fruit

Hoofdgerecht € 11,00 / pers.

Dessert € 9,00 / pers.

## Koud buffet 1

€ 24,00 / pers.

vleeswarenassortiment: allerlei fijne vleeswaren zoals gerookte ham, gekookte ham, paté, gebrad, rosbeef, kippenwit, eindejaarspecialiteiten, ...

gestoomde roze zalm, gevulde eitjes, tomaat-garnaal, perzik met tonijn.

Het buffet wordt volledig met een uitgebreide saladbar met verse groentjes, aardappeltjes en pasta. Ook de nodige sausjes worden voorzien.

## Koud buffet 2

€ 28,00 / pers.

idem 1 verrijkt met gerookte vissoorten, scampi, rivierkreeftjes, eindejaarsspecialiteiten

## Koud buffet 3

€ 32,00 / pers.

idem 2 verrijkt met kreeftenstaarten en visterrines

## Teppan yaki – Gourmet – Steengrill

Vleesassortiment feestelijk gepresenteerd op schotel

€ 15,00 / pers.

Vlees- en visassortiment feestelijk gepresenteerd op schotel

€ 17,00 / pers.

## Fondue

€ 15,00 / pers.

Feestelijk versierde schotel met vleesassortiment

## Saladbar 1

€ 7,00 / pers.

U kan teppan yaki, gourmet, steengrill en fondue steeds laten vergezellen van een uitgebreide saladbar en sausjes (koud)

## Saladbar 2

€ 4,00 / pers.

Schotel gemengde warme groenten (beetgaar) die u mee op de teppan yaki, gourmet en steengrill kan bakken (warm)

Wij hebben een vast assortiment van fondue-, gourmet- en teppan yaki-schotels. Afwijkingen of extra's kan u enkel via een bijkomende winkelbestelling verkrijgen.



# Dessert

## Dessertbuffet

Wij maken voor u een buffet vol zoete heerlijkheden.  
Afgewerkt met Engelse room en coulis

€ 10,00 / pers.

# Wijnen

U kan bij ons steeds terecht voor  
Porto van het huis Verbiest  
Een Italiaanse cold wine "Brut Astoria"  
Cava: brut en rosé "Cu4tro"  
Champagne: "Gobillard"  
Wijnen: wit en rood "Cuvee Beenhouwerij Verbiest"  
rosé "Chateau de Berne"

Voor inlichtingen kan u steeds terecht in onze winkel op onderstaand adres.  
Het team van Keurslagerij Verbiest wenst u fantastische eindejaarsfeesten!





# Feest folder

2016 • 2017

## Verbiest & Co

Strijdersstraat 59

3300 Tienen

Tel: 016 81 18 34

Fax: 016 81 99 55

Email: [info@verbiestkeurslager.be](mailto:info@verbiestkeurslager.be)

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

---

Openingsuren feestdagen:

Zaterdag 24 december en 31 december: 8u00 – 12u30 en 13u30 – 16u00