

Lekkere feestideeën

Keurslager Glorieus



Start je feest in stijl



APERERO hapjes

- › TAPASPLANK TO SHARE (vanaf 4 personen) € 11,00/pers.
Lange houten plank met o.a. Italiaanse rauwe ham, Parmasalami, chorizo, manchego, pittige kaasblokjes, huisgemaakte toastjes, dipje, rillette, snoeptomaatjes, saltufo fijn gesneden, stukjes grillworst, ...
Afgewerkt met olijven, zongedroogde tomaten en zoete peperpuntjes.

Ruim assortiment in de winkel: o.a. dipstokjes, tapenades, olijven, saltufo, salami, kaasjes, toastjes, rillettes, wildpaté, ...

› WARM

- Huisbereide hapjes voor in de oven (per 12 stuks) -TOPPER- € 12,00/doosje
- Warme oesters met champagnesaus € 3,20/st.
- Minicoquille met witte wijnsaus (per 6 stuks) € 10,00/doosje
- Gekruide kippenboutjes € 16,95/kg
- Assortiment gepaneerde scampi's deluxe (per 6 stuks) € 6,00/doosje
- Scampi "butterfly" met kruidenboter voor in de oven (per 6 stuks) € 6,00/doosje
- Mini pizza (per 6 stuks) € 6,00/doosje
- Mini cheeseburgertjes (per 10 stuks) € 8,00/doosje
- Chimaykaas 'le Gourmand' – smelt- en dipkaas voor in de oven € 8,50/stuk

SOEPEN

Huisge(s)maakte soepen verkrijgbaar per liter of per halve liter

- | | |
|--|----------------|
| › Feestelijke tomatencrèmesoep met balletjes | € 5,50 /Liter |
| › Traditionele kreeftenbisque | € 10,00 /Liter |
| › Waterkersroomsoep | € 5,50 /Liter |
| › Fijne Thaise currysoep | € 5,00/Liter |



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



VOORGERECHTEN koud

- › Vitello tonnato op bord € 12,00/pers. VG
€ 18,00/pers. HG

Fijn gesneden kalfsvlees afgewerkt met tonijnsaus, kappertjes, rucola, kruiden en rode peperpuntjes
- › Carpaccio van Belgisch wit-blauw op bord € 12,00/pers. VG
€ 18,00/pers. HG

Fijngesneden rundvlees, afgewerkt met peper en grof zout, rucola, balsamicocrème, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- › Garnalencocktail € 13,00/pers.

Klassieke garnalencocktail in een glas afgewerkt met z'n traditionele garnituur: sla, tomaat, gekookt eitje, cocktailsaus en grijze garnalen
- › Carpaccio van tomaat met mozzarella op bord € 10,00/pers.VG
€ 15,00/pers. HG

Fijn gesneden tomaat met mozzarella, balsamicocrème, rucola, pesto, Italiaanse kruidenmix en pijnboompitten
- › Assortiment wildpatés en bijhorende uien konfijten in de winkel verkrijgbaar

VOORGERECHTEN warm

- › St.-jakobsschelp € 12,00/pers.
Rijkelijk gevulde visschelp met stukje zalm, kabeljauw, sint-jakobsvrucht, garnalen, mosseltjes en champignons overgoten met een vissaus en afgewerkt met gemalen kaas – op te warmen en te gratineren in de oven
- › Vispannetje van de chef € 13,00/pers.
Een goed gevuld vispannetje met een tongrolletje, stukje zalm, kabeljauw, mosseltjes, scampi's, champignons en juliennegroentjes overgoten met een witte wijnsaus en afgewerkt met gemalen kaas – op te warmen en te gratineren in de oven
- › Scampi in duivels currysausje met fijne tagliatelle (6 stuks) € 12,00/pers.
- › Tongrolletjes in kreeftensaus (3st pp) + een broodje € 12,00/pers.
- › Kaaskroket met Oud Brugge € 2,20/st.
- › Garnalenkroket € 3,50/st.

Of laat je verleiden
door een lekker warm
voorgerecht





HOOFDGERECHTEN

Vleesgerechten

- › Wildstoofpot van hert op wijze van de chef € 19,00/pers.
- › Hertenbiefstuk met portosaus € 21,00/pers.
- › Varkenshaasje 'Archiduc' € 16,50/pers.
- › Parelhoenfilet Suprême met veenbessensaus € 19,00/pers.
- › Eendenbout in sinaasappelsaus € 18,50/pers.
- › Gevulde kalkoenrollade van de chef met fine champagnesaus € 16,50/pers.
- › Warme beenhesp in mosterdsaus of provençaalse saus € 16,00/pers.
- › Varkenswangetjes in kriebiersaus € 17,00/pers.
- › Konijnenbout in biersaus € 17,00/pers.
- › Kalkoenpavé in archiducsaus € 16,00/pers.

Inbegrepen bij de vleeshoofdgerechten:

6 verse kroketten of aardappelgratin (keuze doorgeven bij de bestelling), zoete worteltjes met ajuin, boontjes met spek, gestoofd witloof, warme oventomaat en een appeltje met veenbessen.

Visgerechten

- › Vispannetje van de chef € 18,00/pers.
- › Tongrolletjes in kreeftensaus 5st pp € 18,00/pers.
- › Scampi in duivels currysousje (11 stuks) € 18,00/pers.
- › Gepocheerde zalm in vissaus met grijze garnalen € 19,00/pers.

Inbegrepen bij de vishoofdgerechten: 6 verse kroketten of aardappelgratin (keuze doorgeven bij de bestelling) en duo van bloemkool-broccolirosjes in kaassaus.

Pasta

- › Gevulde pasta met ricotta spinazie met truffelcrèmesaus €15,00/pers.

Laat je inspireren
door onze feestelijke
gerechten

Kindergerechten

- › Balletjes in tomatensaus € 10,00/pers.
- › Halve kipfilet in jussaus € 10,00/pers.
- › Varkenshaasje archiduc € 11,00/pers.

Inbegrepen bij de kindergerechten: 4 verse kroketten of aardappelgratin of puree (keuze doorgeven bij de bestelling) en appelmoes met stukjes

- › Al onze voor- en hoofdgerechten worden meegegeven in dichtgesealde zwarte bakjes.
- › Opwarmen in de oven: geen gaatjes prikken in de folie! (komt bol te staan)
goed voorverwarmde oven
max. 120° +/- 35 à 45 minuten (afh. van de hoeveelheid)
NIET GRILLEN
- › Opwarmen in de microgolf: gaatjes prikken in de folie
750W +/- 7 à 8 minuten (afh. van de hoeveelheid)
- › Meer tips voor een geslaagde maaltijd? Vraag het aan onze medewerkers, wij helpen je graag!



FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1

€ 33,00 / pers.

- › 3 huisgemaakte ovenhapjes
- › Tomatensoep met balletjes
- › St.-jakobsschelp van de chef
- › Gevulde kalkoenrollade van de chef met fine champagnesaus
- › 6 verse kroketjes, warm groentenassortiment
- › Feestelijk dessert

Feestmenu 2

€ 36,00 / pers.

- › 3 huisgemaakte ovenhapjes
- › Waterkersroomsoep
- › Fijne tagliatelle met scampi
- › Parelhoenfilet suprême met veenbessensaus
- › gratinaardappelen, warm groentenassortiment
- › Feestelijk dessert



Verras je gasten met een
gastronomisch menu





KERSTSPECIALITEIT VAN HET HUIS

- › Opgevulde kalkoen (vanaf 6 personen) €18,50/kg
Opgevulde kalkoen met een delicatessenvulling van de chef met truffels gepresenteerd in een speciale braadzak die uw oven proper houdt en waarin de kalkoen lekker sappig blijft!
- › Opgevulde kalkoenfilet €20,95/kg
Opgevulde kalkoenfilet met een delicatessenvulling van de chef met truffels gepresenteerd in een speciale braadzak die uw oven proper houdt en waarin de kalkoen lekker sappig blijft!
- › Warme sausen voor bij de kalkoen (per liter of per halve liter) €12,00/Liter
Champignonsaus, calvadossaus, portosaus, fine champagnesaus
Opgevulde kalkoen of kalkoenfilet ook verkrijgbaar met nieuwjaar *gelieve dit tijdig te bestellen!*
- › Hoe uw kalkoen lekker sappig bakken: In een goed voorverwarmde oven op 160° (68° kern)
Eerste kg = 1 uur baktijd + iedere volgende kg 30 minuten baktijd extra
Gewicht en baktijden worden meegedeeld bij afhaling

FEESTELIJKE SPECIALITEITEN

- › Rosbief en croute € 26,00/kg
De rosbeef wordt kort aangebakken en gekruid en daarna ingepakt in bladerdeeg.
Het geheel enkel nog in de oven plaatsen en verder afbakken.
Gaartijd wordt u meegedeeld naargelang het gewicht van het vlees.
- › Orloffgebraad van varkensfilet Duroc d'Olives € 19,50/kg
Heerlijk stukje filet gevuld met kaas en hesp om af te bakken in de oven en onmiddellijk te serveren.
Lekker met een champignonroomsaus.
- › Orloffgebraad van kalfsvlees € 36,00/kg
Heerlijk stukje kalfsfilet gevuld met kaas en hesp om af te bakken in de oven en onmiddellijk te serveren. Lekker met een champignonroomsaus.

SAMEN AAN TAFEL (het hele jaar door verkrijgbaar – op bestelling)





FONDUE • GOURMET • GRILL

- › KEURFONDUE € 13,00/pers.
steak – gekruid varkensvlees – kipfilet – gepaneerde lapjes – worstjes
grillworst – kaasballetjes – kruidige gehaktballetjes – 2 koude sausjes
- › KINDERFONDUE € 8,00/pers.
Kipfilet – 2 worstjes – 2 soorten kruidige gehaktballetjes – steak
2 kaasballetjes – 2 koude sausjes
- › KEURGOURMET € 14,00/pers.
Steak – varkenshaasje – kipfilet – slavinkje – chipolata – grillworst
fijne varkensreepjes – lamskoteletje – kalfslapje – kaasschijfje
2 soorten kruidige gehaktballetjes – 2 koude sausjes
- › KEURGOURMET DELUXE MET VIS € 17,00/pers.
Steak- varkenshaasje – kipfilet – slavinkje – chipolata – grillworst
fijne varkensreepjes – lamskoteletje – kalfslapje – kaasschijfje
2 soorten kruidige gehaktballetjes – scampispies – coquille
stukje zalm – 2 koude sausjes
- › KINDERGOURMET € 8,00/pers.
kipfilet – chipolata – 2 kaasschijfjes – 2 soorten kruidige gehaktballetjes
steak – 2 koude sausjes
- › TEPPAN YAKI / STEENGRILL KLASSIEK (alles gemarineerd) € 16,00/pers.
Gemarineerde steak – gemarineerd varkenshaasje – gemarineerde kipfilet
slavinkje – gemarineerde chipolata – kaasschijfje – gemarineerd kalfslapje
gemarineerd lamskoteletje – fijne varkensreepjes – stukje gemarineerd spek
grillworst – 2 koude sausjes
- › TEPPAN YAKI / STEENGRILL DELUXE MET VIS (alles gemarineerd) € 19,00/pers.
Gemarineerde steak – gemarineerd varkenshaasje – gemarineerde kipfilet
slavinkje – gemarineerde chipolata – kaasschijfje – gemarineerd kalfslapje
gemarineerd lamskoteletje – fijne varkensreepjes – stukje gemarineerd spek
grillworst – gemarineerde zalm – gemarineerde scampispies
coquille – 2 koude sausjes
- › KINDERTEPPAN YAKI / KINDERSTEENGRILL (alles gemarineerd) € 8,00/pers.
Steak – kipfilet – chipolata – 2 kaasschijfjes – varkenshaasje – grillworst



BUFFETTEN

Maak het jezelf gemakkelijk

KOUD VLEESBUFFET € 16,00 / pers.

- › gebraden rosbeef – gebakken varkensfilet – rolletje gekookte hesp met asperges – meloen met Italiaanse hesp – paté van het huis met konfijt – gebakken kippenbilletje – kipfilet – frikandon – salami pur porc – gevuld eitje tomaat gevuld met grijze garnaalsalade – cocktailsaus – tartaar

GEMENGD BUFFET VIS EN VLEES € 24,00 / pers.

- › gebraden rosbeef – gebakken varkensfilet – rolletje gekookte hesp met asperges – meloen met Italiaanse hesp – paté van het huis met konfijt – gebakken kippenbilletje – kipfilet – frikandon – salami pur porc – tomaat gevuld met grijze garnaalsalade – gevuld eitje – gerookte zalm – gepocheerde zalm – gerookte heilbot – perzik met tonijn – rivierkreeftjes – cocktailsaus – tartaar

ITALIAANS BUFFET – Topper! € 24,00 / pers.

- › Vitello tonnato – rundcarpaccio – Italiaanse hesp met meloen – tomaat mozzarella – Italiaanse salami – gebakken gamba's – zongedroogde tomaten – olijven – koude pastasalade – ravioli van het huis (om op te warmen) – lasagne (om op te warmen) – ciabattabroodjes

GLORIEUS BUFFET – NIEUW! – vanaf 6 personen – tijdig bestellen (buiten de feestperiode 1 week op voorhand te bestellen) € 26,00 / pers.

- › Verse oesters – zalm gravad lax – vitello tonnato – rundcarpaccio Italiaanse hesp met meloen – gebakken beenham – perzik met tonijn tomaat grijze garnaal – mootje van zalm – slamix

RACLETTESHOTEL vanaf 2 personen (verkrijgbaar tijdens de winterperiode) € 19,00 / pers.

- › 4 verschillende soorten raclettekaas – rauwe ham – salami pur porc – kipfilet gerookt spek – filet de sax – pancetta – augurk en uitjes – slamix

KAASSHOTEL vanaf 2 personen € 18,50 / pers.

- › verschillende soorten Belgische en buitenlandse kazen aangevuld met noten, vijgen, dadels en vers fruit +/- 350 g kaasspecialiteiten pp

BROODASSORTIMENT VOOR BIJ DE BUFFETTEN € 3,25 / pers.

KOUDE GROENTENSHOTEL MET PATATJES € 5,00 / pers.

- › Verse kropsla – verse geraspte worteltjes – tomaten met sjalot fijne boontjes met sjalot bloemkoolsalade 'maison' – komkommerpartjes – aardappelsalade

KOUDE GROENTENSHOTEL 'LIGHT' € 3,00 / pers.

- › Verse kropsla – tomaten met sjalot – bloemkoolsalade 'maison' fijne boontjes met sjalot

WARM GROENTENASSORTIMENT € 5,50 / pers.

- › Gestoofd witloof – boontjes met spek – zoete jonge worteltjes gestoofd met sjalot – oventomaat met kruiden en kaaskorstje – appeltje gevuld met veenbessen



AARDAPPELGERECHTEN – EXTRA'S

- › Verse aardappelkroketten per 15 stuks €6.00/doosje
- › Verse frietjes 1kg €3.65/kg
- › Aardappelgratin €8.75/kg
- › Tartiflette €20.40/kg
- › Bakaardappelen
ideaal bij steengrill/teppan yaki of gourmet €11.95/kg
- › Koude aardappelsalade €9.80/kg
- › Appeltjes met veenbessen €2.90/st.
- › Peertjes met passievrucht €23.80/kg
- › Wijnpeertjes €23.80/kg
- › Warme sausen
-Verkrijgbaar per halve liter of per liter - €12.00/liter
- › champignonroomsaus – bearnaisesaus – mosterdsaus – calvadossaus-
portosaus – jussaus – provençaalse saus – fine champagnesaus



Feestelijke
afsluiters

LEKKER STUKJE WILD EN ANDERE SUGGESTIES

Wild (behoort niet tot ons standaard assortiment in de winkel, graag tijdig te bestellen)

Hert, hertenkalf, ree, everzwijn, fazant, haas, parelhoen, patrijs, ...

Varkensvlees Duroc d'Olives:

Varkenshaasje, varkensgebraad, varkenscôte à l'os, varkenswangetjes, ...

Rundvlees Belgisch wit-blauw :

Côte à l'os, rosbief, ossenhaas, entrecôte, rib eye, tournedos, picanha, ...

Lamsvlees :

Lamsschouder, lamskotelet, lamskroon, lamsfilet, ...

Kalfsvlees :

Kalfsentrecôte, kalfslapjes, osso bucco, ...

PARTYSCHOTELS BROODJES

- › BELEGDE MINI SANDWICHES – vanaf 25 stuks €1,65 /st.
minisandwiches rijkelijk belegd met diverse soorten charcuterie en salades (o.a. kaas, hesp, préparé, krab- en vleessalade, kipfilet) en afgewerkt met groentjes
- › BELEGDE LUXE BROODJES – vanaf 25 stuks €1,85 / st.
Assortiment mini luxebroodjes (wit en bruin) en minisandwiches, rijkelijk belegd met diverse soorten salades, vis- en vleeswaren (o.a. kaas, hesp, préparé, krab- vlees- en tonijnsalade, gerookte zalm, brie, paté) en afgewerkt met groentjes

CADEAU IDEE

- › Cadeaubon met een bedrag naar keuze
- › Zoete of zoute geschenkmand van een bedrag naar keuze
- › ¼ Rauwe ham mooi verpakt met een potje mosterd, augurkjes en uitjes
- › Noothespje van het huis
- › Wijnen en champagnes verpakt in cadeauverpakking
- › ...

BESTELLING PLAATSEN - PRAKTISCH

TELEFONISCH: 055/499.255

PER MAIL: annelies@glorieus.be (bestelling ok na bevestiging!)

IN DE WINKEL: bij één van onze medewerkers, wij helpen je graag verder!

NOG EVEN DIT...

- › Al onze buffetten zijn het hele jaar door te verkrijgen op bestelling.
- › Onze warme (hoofd-)gerechten in deze folder zijn te verkrijgen tijdens de feestperiode kerst/nieuwjaar 2023-2024. Buiten deze periode maken wij graag een voorstel op maat.
- › Prijzen onder voorbehoud van grote prijsstijgingen bij onze leveranciers.
- › Deze folder vervangt alle voorgaande, zowel op papier als online.
- › Aangezien wij al onze producten netjes en verzorgd afleveren, zijn wij genoodzaakt voor sommige planken, borden en schotels een waarborg te vragen. Deze ontvangt u terug bij het weer binnenbrengen in goede staat.

KEURSLAGER GLORIEUS

Broekestraat 107

9667 Horebeke

055/499.255

annelies@glorieus.be

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Zaterdag 23 december 08.00u tot 17.00u

Zondag 24 december 08.00u tot 16.00u – buffetten afhalen vanaf 10u

Maandag 25 december Gesloten

Dinsdag 26 december Gesloten

Woensdag 27 december 08.00u tot 18.00u

Donderdag 28 december 08.00u tot 12.30u

Vrijdag 29 december 08.00u tot 18.00u

Zaterdag 30 december 08.00u tot 17.00u

Zondag 31 december 08.00u tot 15.30u – buffetten afhalen vanaf 10u

Maandag 1 januari Gesloten

Dinsdag 2 januari Gesloten

Vanaf woensdag 3 januari verwelkomen wij u graag terug volgens onze normale openingsuren.

Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

