



2020-2021

# FEEST

FOLDER



KEURSLAGER



KEURSLAGER BART VINGERHOETS  
*Mechelen*

2020 is een jaar dat we niet snel zullen vergeten. Het was een jaar waarin we ons sterk moesten houden en onze geliefden moesten missen. Ondanks feest vieren een andere dimensie heeft gekregen, willen wij jullie ook dit jaar laten genieten van heel wat lekkers. Bovendien willen wij jullie via deze weg bedanken voor jullie vertrouwen in ons. Jullie stonden voor ons in de rij, dit door weer en wind en dat beseffen wij maar al te goed. Bedankt voor alles!

## Aperitiefhapjes

Kippenboutjes	€ 11,90 / kg
Bladerdeeghapjes met diverse vullingen (minipizza, vidé, kaas-ham, kaas, worstenbroodje, garnaal, zalm)	€ 1,00 / st.
Tapasschotel met zuiderse salami's, gedroogde hammen en olijven enz.	€ 8,95 / pers.
Borrelglasjes gevuld met forel of zalmousse	€ 2,35 / st.

## Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5,00 / l
Roomsoep van Belgisch witloof en garnituur van garnalen	€ 5,30 / l
Aspergeroomsoep met garnituur	€ 5,00 / l
Anne's courgettecrèmesoep	€ 5,00 / l
Soep van kreeft en garnalen	€ 11,40 / l
Boschampignonsoep	€ 6,80 / l
Knolseldercrème met rode paprika	€ 5,00 / l

## Voorgerechten

Vitello tonnato, rosé kalfsgebraad met fijne tonijndressing en garnituur	€ 10,75 / pers.
Gevulde babyananas met kreeftenstaartjes en garnituur	€ 13,70 / pers.
Gemarineerd zalmhaasje (gravad lax) zeer zacht gemarineerd stukje zalm en subtiel gekruid met dille en yoghurtvinaigrette	€ 11,90 / pers.
Vidé van hoevekip	€ 6,20 / st.
Vidé van parelhoen en kalfszwezeriken	€ 12,70 / st.
Vidé van vis in een zacht nantuasausje	€ 10,0 / st.
Garnaalkroketten van het huis	€ 4,20 / st.
Kaaskroketten van het huis	€ 1,95 / st.
Gevulde sint-jakobsschelp op traditionele wijze	€ 11,95 / st.
Scampi diabolique met puree (5 stuks)	€ 10,95 / pers.
Scampi in lookboter (6 stuks)	€ 9,60 / pers.

## Hoofdgerechten

<b>VIS</b>	
Pannetje van de visser (zalm, kabeljauw, scampi, grijze garnalen en aardappelpuree met bieslook en garnalen)	€ 21,95 / pers.
Scampi diabolique met pasta (9 stuks)	€ 15,75 / pers.
Gegrilde zalmfilet in zachte bearnaisesaus met aardappelpuree	€ 20,65 / pers.

### **VLEES** vanaf 2 pers.

Kalkoenfilet met wintergroenten en saus naar keuze	€ 14,90 / pers.
Gevulde kalkoenrollade met saus naar keuze, appel met veenbessen en wintergroenten	€ 18,45 / pers.
Suprême van Mechelse koekoek gevuld met feestelijk kalfsgehakt, boschampignons met wintergroenten en calvadossaus	€ 17,85 / pers.
Filet van Duroc varken met een zacht wildsausje en wintergroenten	€ 18,65 / pers.
Chateaubriand met vleesjus en wintergroenten	€ 20,75 / pers.
Wildstoofpotje van hert met wintergroenten en appel met veenbessen	€ 19,70 / pers.
Hertenkalffilet 'met grand veneur saus', wintergroenten en appel met veenbessen	€ 23,95 / pers.

### **Wintergroenten:**

gebruind witloof, gestoofde wortelen, boontjes met spek

Alle hierboven vermelde vleesgerechten zijn voorzien van aardappelgratin (300 g) of kroketten (7 stuks per persoon)

## Retromenu (vanaf 2 pers.)

Tomatenroomsoep met balletjes  
&  
Vissersbootje (vulling wordt apart meegegeven)  
&  
Kalkoenfilet met gestoofde wortelen, appel met veenbessen en kroketten  
&  
Rijstpap of chocomousse

€ 25,95 / pers.

### **HOE OP TE WARMEN?**

Verwarm de oven voor op 220°C en plaats de gerechten in de oven.  
Verminder de temperatuur tot 190°C en laat de gerechten ongeveer 25 min. opwarmen, afhankelijk van het gerecht.  
We zullen overigens op alle gerechten de opwarmtips meedelen zodat jullie gerechten een perfecte gaartijd hebben.

## Traditiegetrouw

Rijkelijk gevulde kalkoen (vanaf 8 pers.) - enkel met Kerstmis	€ 22,95 / kg
Gevulde babykalkoen (4 tot 6 pers.) - enkel met Kerstmis	€ 22,95 / kg
Gevulde kalkoenrollade	€ 20,45 / kg

Kippenblokjes of kalkoenblokjes in champignonsaus  
Wildstoofpotje van hert en everzwijn  
Rundstong in Madeirasaus  
Vidévulling  
Konijnenfilet met St. Bernardus bier  
Visserspotje  
Bereide kalfsfricassee  
Kalkoenstoofpotje

## Garnituren

Dagverse groenteschotel, pasta en aardappelsalade	€ 5,95 / pers.
Warm groentepakket gebruind witloof, boontjes met spek en spruitjes	€ 6,70 / pers.
Warme groenten voor steengrill of gourmet Gebruind witloof, boontjes met spek en spruitjes op een stokje Inclusief aardappelgratin (250 g) en saus naar keuze (1 koude en 1 warme)	€ 8,80 / pers.
Appel met veenbessen	€ 2,85 / st.
Koude sauzen Curry, barbecue, look, zigeuner, tartaar, cocktail en bearnaise	€ 1,60 / potje
Saus om op te warmen Peper, champignon, appelsien, druiven, bearnaise en grand veneur	€ 12,85 / kg

## Aardappelvarianten

Aardappelgratin	€ 12,70 / kg
Aardappelpuree	€ 9,00 / kg
Kroketten	€ 0,30 / st.
Aardappelsalade	€ 9,40 / kg
Krielaardappelen in de schil met kruidenboter	€ 9,40 / kg

## Gezellig tafelen

<b>Gemengde fondueschotel</b>	€ 12,60 / pers.
Malse blokjes van rundertournedos, Duroc varken, gemarineerde kalkoenfilet, spek- en gehaktballetjes	
<b>Fondueschotel van de chef</b>	€ 15,95 / pers.
Inhoud gemengde fondueschotel, maar aangevuld met hertenkalf, lamsfilet en kalfstournedos	
<b>Kinderfondue</b>	€ 6,90 / pers.
<b>Extra fondueballetjes</b>	€ 16,00 / kg
<b>Gourmet</b>	€ 11,95 / pers.
Rundertournedos, keurworstje, schnitzel, varkensmedaillon, hamburger, kalkoenlapje en kalfsburger	
<b>Gourmet of steengrill van het huis</b>	€ 14,60 / pers.
Tournedos, varkensmedaillon, kalkoenlapje, schnitzel, keurworstje, Italiaanse burger, lamsfilet, kalfslapje en scampi	
<b>Gourmet finesse</b>	€ 16,85 / pers.
Tournedos, hertenfilet, varkensmedaillon Duroc, Italiaanse burger, lamskroon, kalfstournedos, keurworstje en kalkoenlapje	
<b>Kindergourmet</b>	€ 7,40 / pers.
Kipfilet, worstje, hamburger en kalkoenspiesje	
<b>Wok</b>	€ 26,40 / pers.
Oosters roerbakken met westerse gerechten:	
• Scampi diabolique en pasta	
• Indische kip met curry, kokosroom en rijst	
• Bachus schotel met roomsaus en pasta	
• Peking kalkoenreepjes met zoetzure saus en rijst	
• Chinese runderlapjes met zachte bearnaisesaus en pasta	
In deze tijden is wokken een hele nieuwe en fijne manier van tafelen: gezellig, gemakkelijk en lekker. U kan genieten van uitgebreide en gevarieerde gerechten waarbij u niet van tafel hoeft te gaan en alles op uw eigen tempo kan bereiden.	

## Winterbarbecue

<b>Butchers plate 'classic'</b> Gemarineerde kip, hamburger, gemarineerde steak en houthakkerspek	€ 14,85 / pers.
<b>Butchers plate 'royale'</b> Stukje verse zalmfilet in papillot, houthakkerspek, sparerib v/d chef en entrecote wit-blauw (of hertenfilet + € 3,00)	€ 14,90 / pers.
<b>Kids barbecue</b> Miniballetjesbrochette, kippenspiesje, hamburger	€ 5,80 / pers.

## Buffetten en schotels

<b>Formule 1</b> (min. 4 pers.) tomaat-garnaal, gevulde perzik, varkensgebraad, rosbeef, kippenboutje, hoeve-ham met asperges, gevuld eitje, Katelijense groenten, aardappelsalade en sauzen	€ 22,95 / pers.
<b>Formule 2</b> (min. 4 pers.) idem als buffet 1, met gepocheerde Noorse zalm, gerookte zalm en forelfilet	€ 27,95 / pers.
<b>Gevarieerde charcuterieschotel</b> (min. 4 pers.) de fijnste charcuterie en salades met zorg gepresenteerd op een schotel	€ 13,15 / pers.

## Kaasschotel

Assortiment mooi gerijpte kazen, rijkelijk versierd met nootjes, druifjes en diverse garnituren

Hoofdgerecht	€ 14,75 / pers.
Dessert	€ 12,85 / pers.
Extra: Baguette	€ 1,40 / pers.

## Dessert

Chocomousse	€ 2,30 / st.
Rijstpap	€ 2,00 / st.
Tiramisu	€ 2,40 / st.
Pannenkoeken Roger v an Damme	€ 1,10 / st.

# Wijn



**Château Les Donats "Rouge" - Bergerac 2016** € 9,50 / fles  
· Merlot (60%), Cabernet franc (20%), Cabernet sauvignon (20%)  
· Barbecue, gegrild vlees, stoofpot, rood vlees  
Een volle, fruitige wijn op basis van Merlot en Cabernet uit het Zuidwesten van Frankrijk. Een soepele wijn met aroma's van kersen en aardbeien, met een aangename afdrank



**La Boscana - Coster del Segre 2018** € 10,26 / fles  
· Tempranillo, Syrah, Garnacha  
· Gevolgelte, gebraad, barbecue  
Een kruidige, rode wijn uit Catalonië in het Noorden van Spanje. Een sappige volle wijn met een heerlijke mix van divers fruit o.a. aalbessen en zwarte bessen. Een vleugje vanille zorgt net voor dat ietsje meer. De afgeronde tannines zorgen voor een soepele en tegelijkertijd volle wijn.



**Château de Luc - Les Murets Corbières 2018** € 12,20 / fles  
· Carignan, Granache, Syrah  
· Gegrild vlees, wildgerechten  
Een uitgesproken fruitige rode wijn met een aangename houtlagering. Een sappige en kruidige wijn die 100% biologisch is. Een aanrader!



**Château Les Donats "Blance sec" - Bergerac 2019** € 9,29 / fles  
· Semillon (75%), Sauvignon Blanc (15%), Muscadelle (10%)  
· Aperitief, visgerechten, salades  
Deze witte wijn valt op door zijn opvallend fris en fruitig karakter. Aroma's van wit fruit domineren het smaakpalet. Een ideale fijne, frisse wijn voor tussendoor.



**Les Hauts de Montarels - Chardonnay 2018** € 10,69 / fles  
· Chardonnay  
· Aperitief, wildpaté, fijne visgerechten, gevogelte, pasta, vegetarisch  
Een sappige en volle chardonnay met subtiele, exotische tinten van de houtlagering. Aroma's van linde, acacia, jasmijn en witte perzik. Deze charmante wijn past bij veel gerechten.



**Domaine de la Solitude - Côtes du Rhône 2019** € 11,66 / fles  
· Roussane (40%), Grenache Blanc (40%), Bourbelenc (10%), Clairette (10%)  
· Visgerechten, coquilles  
Een Rijke en sappige witte wijn met een samensmelting van florale en exotische aroma's. De kruidige impressies geven extra diepgang aan de wijn alsook heeft deze een elegante afdrank.



# KEURSLAGER BART VINGERHOETS

LIERSESTEENWEG 92 - 2800 MECHELEN  
TEL. 015 20 50 58

BART.VINGERHOETS4@TELENET.BE

WEBSITE: [WWW.KEURSLAGER-BARTVINGERHOETS.BE](http://WWW.KEURSLAGER-BARTVINGERHOETS.BE)  
WEBSHOP: [HTTPS://WEBSHOP.KEURSLAGER-BARTVINGERHOETS.BE/NL/](https://WEBSHOP.KEURSLAGER-BARTVINGERHOETS.BE/NL/)

Beste klant,

Bestellen kan in de winkel, via mail, telefoon en webshop. Wij zullen een bestelnummer toekennen dat u bij afhalen dient mee te brengen.

**Bestellingen voor Kerstmis tot en met zaterdag 19 december.**

**Bestellingen voor eindjaar tot en met zaterdag 29 december.**

Aangezien het Coronavirus in ons land blijft woekeren, willen wij voor u de eindejaarsperiode optimaal voorbereiden. Omdat ieders gezondheid primeert, zullen we het afhalen van bestellingen volgens strikte richtlijnen laten verlopen die wij jullie bij het plaatsen van de bestelling zullen meedelen.

#### **Afhaalmomenten:**

Alle fondue, gourmet, steengrill en wokschotels afhalen in de voormiddag  
Warme gerechten vanaf 13.30 - 16.00  
Koud buffetschotels vanaf 15.00 - 16.00

#### **Aangepaste openingsuren feestdagen:**

Maandag 21 dec.	GESLOTEN
Dinsdag 22 dec.	8.00 tot 18.00
Woensdag 23 dec.	GESLOTEN
Donderdag 24 dec.	8.00 tot 16.00
Vrijdag 25 dec.	enkel afhalen van bestellingen van 10.00 tot 12.00
Zaterdag 26 dec.	8.00 tot 15.00
Zondag 27 dec.	GESLOTEN
Maandag 28 dec.	GESLOTEN
Dinsdag 29 dec.	08.00 tot 18.00
Woensdag 30 dec.	GESLOTEN
Donderdag 31 dec.	08.00 tot 16.00
Vrijdag 1 jan.	enkel afhalen van bestellingen van 11.00 en 12.00
Zaterdag 2 jan.	8.00 tot 15.00
Zondag 3 jan.	GESLOTEN
Maandag 4 jan.	GESLOTEN
Dinsdag 5 jan.	8.00 tot 18.00

**BELANGRIJK:** Bij het afhalen van uw bestelling wordt er een waarborg aangerekend voor het leeggoed. Wanneer u deze terugbrengt ontvangt u een waardebon van dit bedrag die u kan gebruiken in de winkel. De waarborg wordt niet meer contant uitbetaald!