



# FEEST

FOLDER



KEURSLAGER STEVENS - VAN DE VYVER  
*Zwijndrecht*

## *Aperitiefhapjes*

### **BORRELHAPJES BEREID IN EIGEN HUIS**

Minikaasrolletje	€ 0,90 / st.
Minivishapje	€ 0,90 / st.
Minividés	€ 0,90 / st.
Miniworstenbroodje	€ 0,90 / st.
Minipizza	€ 0,90 / st.
Mini sint-jakobsschelpje	€ 2,00 / st.
Gebakken scampi in een duivelsausje	€ 1,25 / st.
Apero boutjes (12 st.)	€ 5,90 / st.

### **BORRELGLAASJES**

Cognacglasje gevuld met gerookte zalm	€ 4,25 / st.
Cognacglasje gevuld met verse garnalen	€ 4,80 / st.
Cognacglasje gevuld met verse zalm	€ 3,85 / st.

### **TAPASSHOTEL DE LUXE (vanaf 4 pers.)**

€ 15,50 / pers.

Parmaham, Spaanse salami, chorizo, gebakken scampi, manchego, zwarte olijven, gedroogde tomaten, sopressa, pan de salchicon, pancetta, grilworst, gehaktlolly, witte pens, anjsovis, apero boutjes, Compté, kop, gerookte zalm, bouletje, gebakken aardappelen en een gebakken kippensaté.

## *Menu's*

### **MENU 1**

€ 33,50 / pers.

Tomatensoep met room.

Scampi's met sojascheuten in roze pepersaus.

Varkenshaasje, gebakken witlof, boontjes met spek, peertjes en picklessaus.

Afgewerkt met puree en 5 kroketten per persoon inbegrepen.

### **MENU 2**

€ 39,25 / pers.

Boschampignonsoep.

Gebakken zalm, prei gebakken in de wok en witte wijnsaus met dille.

Hertenfilet met savooi en spek, peertjes en veenbessensaus. Afgewerkt met puree en 5 kroketten per persoon inbegrepen.

### **MENU 3**

€ 36,80 /pers.

Witloofsoep met gerookte zalmsnippers.

Gebakken schartong, champignons, witte wijnsaus.

Parelhoenfilet, broccoli, spruitjes uit de wok, peertjes en champignonsaus.

Afgewerkt met puree en 5 kroketten per persoon inbegrepen.

### **MENU 4**

€ 39,45 / pers.

Soep van wortel en paprika.

Heekfilet (mooie meid) met spinazie, witte wijnsaus en saffraan.

Lamskroon met jonge wortelen, gebakken witlof en mosterdsaus.

Afgewerkt met puree en 5 kroketten per persoon.

**Uiteraard kan u ook zelf een menu samenstellen uit ons gamma van soepen, voorgerechten (koud, warm) en hoofdgerechten. Al onze producten worden dagvers geleverd.**



## Onze stoofpotjes

Bereid stoofvlees  
Videevulling  
Kalfsfricassee  
Wildragout

€ 15,50 / kg  
€ 14,35 / kg  
€ 18,85 / kg  
€ 25,50 / kg

## Bubbels

**Graham Beck MCC Brut. Zuid Afrika - Robertson**

€ 18,40 / fles

Hoeven we deze super bubbels nog voor te stellen?  
Naam en faam in de hoogste regionen. Een blend van  
Chardonnay en Pinot Noir. Lekker fris als aperitief of in  
gezelschap van zeevruchten en schaaldieren.

## Onze huiswijnen wit

**Ferro 13 "The Lady" Pinot Grigio. Italië - Veneto**

€ 10,90 / fles

100% Pinot Grigio met Aroma's van peer, citrus, limoen en  
appel met een mooie afdrank.

**Echappée Gourmande Chardonnay. Frankrijk - Languedoc**

€ 9,50 / fles

Diep citroengele kleur. Intense neus van gele appel, peer,  
citroen en gegrilde amandelen. Ruime aanzet, fris en mineraal.  
De aroma's volgen de logica van het parfum. Ruim en vet.  
Goede afdrank met een terugkeer op de friste en de amandel.

**Morgenster Sauvignon Blanc. Zuid Afrika - Stellenbosch**

€ 10,50 / fles

Intense tropische vruchten in het glas, fris en licht zuur.  
Smaken van grapefruit en soortgelijken. Een echte Sauvignon  
style Loire. Een topwijn prijs / kwaliteit verhouding.

## Onze huiswijnen rood

**Sani & Sani Tamero Negroamaro Zinfandel. Italië - Puglia**

€ 10,05 / fles

Een krachtige, volle rode wijn gemaakt van Zinfandel  
(Primitivo) en Negroamaro. Aroma's van sappig rijp fruit en  
kersen met nuances van tabak, chocolade en pruim.

**Echappée Gourmande Merlot Cabernet sauvignon. Frankrijk - Languedoc** € 9,50 / fles

Heldere violet rode kleur. Jonge neus, licht getoast, rood fruit, hooi  
en een tint kruidig. Rijke mond, rijpe zijdezachte tannine. Aroma's  
van kers, aardbei en cassis. Mooie spanning in de wijn. Licht zilt.  
Verfrissende afdrank eindigend op een puntje eucalyptus.

**Morgenster Cabernet Sauvignon. Zuid Afrika - Stellenbosch** € 11,40 / fles

Diep robijn rode wijn met een jeugdige tint en weelderig  
cassis fruit. Rijke rode fruitsmaken van rode bessen, kersen  
en pruimen. Een topwijn prijs / kwaliteit verhouding.

## *Koude voorgerechten*

Carpaccio van rundvlees ,rucola, vinaigrette, peper van de molen en parmezaanshilfers	€ 10,60 / pers.
Waaier van gerookte zalm met fijngesneden venkel, rode ajuin en gemarineerde kerstomaatjes	€ 11,70 / pers.
Vitello tonnato klassieker van fijn gebakken kalfsvlees met een saus op basis van tonijn, kappertjes en ansjovis.	€ 11,70 / pers.
Zalmtartaar met waterkers	€ 12,75 / pers.

## *Warme voorgerechten*

Scampi's met sojascheuten en roze pepersaus	€ 12,00 / pers.
Gebakken zalm, prei gebakken in de wok en witte wijnsaus met dille	€ 11,00 / pers.
Gebakken schartong, champignons, witte wijnsaus	€ 12,50 / pers.
Heekfilet (mooie meid) met spinazie, witte wijnsaus en saffraan	€ 11,75 / pers.
Gegrilde halve kreeft met geconfijte tomaat en kruidenboter	€ 29,00 / pers.

## *Feestelijke soepen*

Soep van boschampignons	€ 4,10 / l
Soep van witlof en gerookte zalm	€ 5,60 / l
Soep van tomaten met een scheutje room	€ 3,80 / l
Soep van wortelen en paprika	€ 4,10 / l

## *Warme hoofdgerechten*

Varkenshaasje gebakken witlof, boontjes met spek, peertjes en picklessaus	€ 19,50 / pers.
Hertenfilet met savooi en spek, peertjes en veenbessensaus.	€ 26,00 / pers.
Parelhoenfilet, broccoli, spruitjes uit de wok en champignonsaus	€ 21,50 / pers.
Lamskroon met jonge wortelen, gebakken witlof, peertjes en mosterdsaus	€ 25,65 / pers.
Tongrollen met prei, garnaaftjes en witte wijnsaus	€ 23,75 / pers.

Tip  
Bij al onze menu's en hoofdgerechten is puree en 5 kroketten per persoon  
inbegrepen.



## *Qanrader van de chef created by Marc*

**Gevulde kalkoen** (4 à 6 pers.) € 17,95 / kg  
Gevuld met een farce van kip, cognac, peertjes en mandarijntjes

**Gevulde kalkoenfilet** € 17,95 / kg  
Een hartige farce gevulde met champignons, gebakken ajuin, mosterd en Parma

Gratis druivensaus bij uw opgevulde kalkoen. (100 g / pers.)

Gratis champignonsaus bij uw gevuld kalkoengebraad.

Tip: te verkrijgen bij uw Keurslager een braadthermometer.

## *Voor de liefhebbers met een passie voor koken*

**Lamsvlees:** lamskoteletten, lamsbout, lamskroon, lamsfilet en lamsragout

**Rundvlees:** filet pur, rosbief, chateaubriand, tournedos, entrecote, ossenstaart, carpaccio en rundstong

**Varkensvlees:** koteletgebraad, varkensfilet, orloffgebraad, varkenskroon en varkenswangen

**Kalfsvlees:** gebrad, medaillons, fricassee, tong, tournedos

**Gevogelte:** kip, kipfilet, kalkoen, kalkoengebraad, kwartel, fazant, parelhoen gespekt, eendenfilet, parelhoenfilets

**Wild:** hertenfilet, hazenrug met been, konijn, konijnenbillen, everzwijnfilet ...

## *Bijgerechten om uw menu compleet te maken*

### **AARDAPPELPRODUCTEN**

Verse kroketten € 0,30 / st.  
Aardappelpuree € 6,10 / kg  
Gratinaardappelen € 10,50 / kg  
Amandelkroketten € 0,50 / st.  
Garnaalkroketten € 5,00 / st.  
Kaaskroketten € 2,00 / st.

### **FONDS**

Bruine fond € 7,50 / l  
Blanke fond € 7,50 / l  
Wildfond € 7,75 / l

### **WARME SAUZEN**

Peppersaus € 2,75 / 250 g  
Bearnaisesaus € 3,75 / 250 g  
Witte wijnsaus € 4,75 / 250 g  
Roze peppersaus € 3,25 / 250 g  
Druivensaus € 3,25 / 250 g  
Veenbessensaus € 3,25 / 250 g



## *Gezellig bubbelen met familie of vrienden*

<b>Fondue</b>	€ 10,75 / pers.
rund, kip, varken en kalkoenvlees, gepaneerde balletjes en spekrolletjes	
<b>Gourmetschotel</b>	€ 12,50 / pers.
rund, pita, kip en varkensvlees, hamburgertje, minisaté, miniworstje, lamskotelet, slavink, cordon bleu en pannenkoekendeeg	
<b>Steengrill</b>	€ 12,00 / pers.
rund, kalkoentournedos, kipfilet, varkensmedaillon, lamskoteletje, hamburgertje, kalkoensaté, slavinkje	
<b>Steengrill special</b>	€ 13,00 / pers.
rundertournedos, lamsnootje, hamburger, kipfilet, stukje zalm met Ganda, scampi brochetje, Chinese saté en een varkensmedaillon	
<b>Tepan yaki</b>	€ 13,00 / pers.
minizalmbrochette, miniscampibrochette, minilamsbrochette, minikippenbrochette, varkensmedaillon met Ganda, rundertournedos, pitafestival	
<b>Bijhorende wokgroentjes</b>	€ 7,50 / pers.
sojascheuten, boontjes, witlof, courgettes, champignons, julienne van paprika's en krieltjes	
<b>Kinderfondue</b>	€ 5,50 / pers.
fondueballetjes, fondue spekrolletjes en fonduekippenvlees	
<b>Kindergourmet</b>	€ 5,50 / pers.
miniworstje, minihamburger, minisaté, minikippenbrochetje	
<b>Salad bar</b>	€ 6,75 / pers.
Aardappelsalade, pastasalade, sla, boontjes, tomaten, rauwkost en verse wortelen	
<b>Sausen (100 g / pers.)</b>	€ 0,80 / pers.
Look, zigeuner, curry, tartaar, cocktail, cannibal en BBQ saus	



## Buffet, kaas en charcuterieschotels

<b>Charcuterieschotel</b> (vanaf 4 pers.) verscheidene soorten charcuterie met enkele salades, afgewerkt met vers fruit	€ 12,20 / pers.
<b>Kaasschotel</b> (vanaf 4 pers.) verscheidene soorten Belgische en Franse kazen gedresseerd op schotel en afgewerkt met noten en fruit	€ 12,95 / pers.
<b>Koud buffet schotel</b> gevulde tomaat, ½ kipfilet, rauwe hesp, rosbief, hespenrolletje met asperges, gevuld eitje, varkensgebraad, boontjes, spirelli, wortelen, sla en aardappeltjes met tartaar	€ 18,25 / pers.
<b>Schotel van verse zalm</b> gevulde tomaat, gepocheerde zalm, ½ kipfilet, rauwe hesp, rosbief, hespenrolletje met asperges, gevuld eitje, varkensgebraad, boontjes, spirelli, wortelen, sla en aardappeltjes met tartaar	€ 19,95 / pers.
<b>Buffet deluxe</b> gerookte zalm, kalfsgebraad, parmaham, gevulde tomaat, hespenrolletje met asperges, rosbief, rauwe hesp, gestoomde zalm, aardappelsla, wortelen, boontjes, spirelli	€ 20,95 / pers.
<b>Degustatie BBQ</b> Kippenworst, ribbetjes, Texassteak, kippensaté, miniburger, lamskotelet, kalkoensteak en een scampibrochette	€ 14,50 / pers.

**Om teleurstellingen te vermijden graag uw bestellingen plaatsen via mail [stevens\\_vandevijver@skynet.be](mailto:stevens_vandevijver@skynet.be) of in de winkel (niet telefonisch) voor kerst tot en met 19 december. Bestellingen voor eindejaar tot en met 26 december.**

### **WAARBORG EN HUUR**

Huur van tepan yaki	€ 6,50
Waarborg van tepan yaki	€ 20,00
Waarborg stenen borden	€ 7,00
Waarborg vispannetjes	€ 3,00
Waarborg inox schotels en kaasplank	€ 12,00
Waarborg minipannetje	€ 2,00
Waarborg borrelglaasje	€ 1,50
Waarborg draagbak	€ 7,00

**KWALITEIT, ELKE DAG OPNIEUW.**

Bestellingen voor kerst tot en met 19 december.  
Bestellingen voor Nieuwjaar tot en met 26 december.  
Alvast onze dank voor de medewerking.



# KEURSLAGER STEVENS - VAN DE VYVER

VERBRANDENDIJK | 2070 ZWIJNDRECHT  
TEL 03.252.71.92 FAX 03.722.18.56  
[WWW.KEURSLAGERSTEVENS-VANDEVIJVER.BE](http://WWW.KEURSLAGERSTEVENS-VANDEVIJVER.BE)

## EINDEJAARSREGELING

Beste klant.

Wegens de corona toestanden gaan wij deze openingsuren vanaf maandag 21 december tot en met zaterdag 2 januari toepassen.

Maandag 21 dec. 08u00 tot 12u30 en 13u30 tot 18u00

Dinsdag 22 dec. 08u00 tot 12u30 en 13u30 tot 18u00

Woensdag 23 dec. 08u00 tot 12u00.

Donderdag 24 dec. 08u00 tot 12u30 en 13u30 tot 15u00 enkel voor bestellingen

Vrijdag 25 dec. 10u00 tot 11u00 enkel voor bestellingen

Zaterdag 26 dec. 08u00 tot 16u00

Maandag 28 dec. 08u00 tot 12u30 en 13u30 tot 18u00

Dinsdag 29 dec. 08u00 tot 12u30 en 13u30 tot 18u00

Woensdag 30 dec. 08u00 tot 12u00

Donderdag 31 dec. 08u00 tot 12u30 en 13u30 tot 15u00 enkel voor bestellingen

Vrijdag 1 januari 10u00 tot 11u00 enkel voor bestellingen

Zaterdag 2 januari 08u00 tot 16u00

Maandag 4 januari gesloten

Dinsdag 5 januari gesloten

Wij hopen dat alles vlotjes en netjes verloopt. Dat is ook de reden dat wij uitzonderlijk woensdag 23 en 30 december een halve dag open zijn. Donderdag 24 en 31 december alleen voor afhaling van bestellingen dit om lange wachttijden te voorkomen zodat u in alle veiligheid uw bestelling kan komen afhalen.

Hopend op jullie begrip.  
Marc, Carine en team