

Feestbrochure

2011 2012

ONZE ALLERBESTE WENSEN EN SMAKELIJK

België - Belgique
P.P. - P.B.
2220 Heist-o/d-Berg
BC 35295



NEW CHRIS SCHEIRS BVBA
BERGSTRAAT 76
2220 HEIST-O/D-BERG
T. 015 241248
F. 015 241248
WWW.CHRIS-SCHEIRS.BE

Feestsuggesties 2011/2012

KLASSIEKE MENU

€ 22,00

- Assortiment van warme hapjes
- Gevulde visschelp met noordzeevis en grijze garnalen
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Kalkoenfilet met portosaus, spekjes en champignons

SUGGESTIEMENU

€ 30,00

- Assortiment van warme hapjes
- Zeetong met scampi, juliennegroentjes en bieslook
- Crème van hoevekip en kervel
- Varkenshaasje fine champagne met wintergroentjes

LUXEMENU

€ 33,00

- Assortiment van warme hapjes
- Scampi's met geglaceerde groentjes en groene curry
- Pompoensoep met knolselderblokjes
- Fazant met shi-itake en witloof

WILDMENU

€ 36,00

- Assortiment van warme hapjes
- Duo van Sint-Jacobsvrucht met gevulde pladijs en kruidenzalm
- Heldere fazantenconsommé met fijne groentjes
- Rozet van hertenmedaillons met kriebier en zilverui

WARME APERITIEFHAPJES

- Assortiment van 20 verschillende warme hapjes € 12,90
- 6 Zeelandse oesters met curry en prei € 12,00
- Scampi-spiesje met bacon en lookboter (per 6 stuks) € 8,80

In de winkel vindt u een ruim assortiment borrelhapjes!

VOORGERECHTEN

KOUDE VISGERECHTEN

- Rucolaslaatje met gambastaartjes en King Krabpootjes € 10,90
- Salade van gerookte zalm, scampi, krab en garnaal met een gembervinaigrette € 11,90
- Zalm gemarineerd in kruidenzout met roze peper € 9,20
- Ananas gevuld met garnaltjes en rivierkreeftenvlees € 8,90
- Halve kreeft 'Belle-Vue' dagprijs
- 6 Zeeuwse oesters op een bedje van zeewier dagprijs
- 6 Franse oesters op een bedje van zeewier dagprijs

KOUDE VLEESVOORGERECHTEN

- Parmaham met galiameloen en notensla € 8,20
- Met oude porto huisbereide ganzenlever met een chutney van vijgen € 14,80
- Salade van gerookte eend met een honingvinaigrette € 9,80

SOEPEN

- Heldere fazantenconsommé met fijne groentjes € 8,50/
- Tomatenroomsoep met balletjes € 5,00/
- Kreeftensoep met cognac € 9,50/
- Zuiderse vissoep € 9,00/
- Crème van hoevekip en kervel € 6,00/
- Velouté van asperges € 6,50/
- Velouté van boschampignons € 6,50/
- Pompoensoep met knolselderblokjes € 6,00/

WARME VOORGERECHTEN

- Huisbereide kaaskrokot € 1,35
- Huisbereide garnaalkrokot € 2,35
- Gevulde visschelp met Noordzeevis en grijze garnalen € 6,20

Feestsuggesties 2011/2012

- Taartje gevuld met groentjes en Noordzeevis € 5,90
- Sint-Jacobsschelp met champignons en garnalen € 10,40
- Scampi's met geglaceerde groentjes en groene curry € 11,90
- Duo van Sint-Jacobsvrucht met gevulde pladijs en kruidenzalm € 11,50
- Zeetong met scampi, julienegroentjes en bieslook € 12,90

Kreeften: suggesties voorgerechten:

- Pot-au-feu van babykreeftje, gamba's en zeevruchten
in een looksausje € 24,50
- ½ kreeft 'Thermidor' (zachte mosterd en jonge groentjes) dagprijs
- ½ kreeft à la nage dagprijs
- ½ kreeft 'Armoricaïne' dagprijs

VEGETARISCH

- Pasta met asperges, shi-itake, basilicum en zwarte truffel € 10,90
- Ravioli gevuld met ricotta, spinazie en rode pestocrème € 10,90

HOOFDGERECHTEN

FRUITS DE MER (MIN. 2 PERS)

- ½ kreeft, scampi's, gamba's, schelpjes, oesters,
ongepelde garnaal, enz. € 39,00 p.p.

WARME VISGERECHTEN

- Klassieke Sole Normande met schaaldiertjes € 17,30
- Pladijs met tomaat, groene asperges en citroengras € 13,90
- Visserspotje van zeevissen en schaaldieren in een fijn kreeftensausje € 15,60
- Gepocheerde lotte met wokprei en champignons de Paris € 17,50
- Zeebaars met rode ui, broccoli en prei € 15,50
- Jonge tarbot met krokante wortelblokjes en groene uitjes € 17,70

- Kabeljauwhaasje met jonge groentjes, waterkers
in een beurre blanc € 16,10
- Gevulde jonge heilbot met groene pesto in een limoensausje € 15,20

Al deze gerechten worden voorzien van huisbereide pommes duchesse.

FONDUE EN GOURMET

- Fondue of gourmet van schaaldieren en zeevissen € 18,90
- Vleesfondue of –gourmet
(lams, kalfs, runds, kip, kalkoen, chipolata, hamburger) € 15,90

Koude aardappeltjes, sauzen en groentjes inbegrepen.

WARME VLEESSHOTELS EN WILDGERECHTEN

- Varkenshaasje fine champagne met gebakken champignons en
een winterstoofpotje € 12,30
- Kalkoenfilet met portosaus, spekjes en champignons € 11,20
- Parelhoen gevuld met shi-itake en truffel € 13,50
- Lamskroon met mosterdzaadjes verfijnd met bordelaisaus € 16,90
- Fazant met shi-itake en witloof € 16,90
- Rozet van hertenmedaillons met jeneversaus en ganzenlever € 18,00
- Hazenrug met gebakken appel en airellen
in een lichte poivradesaus € 16,40
- Nootjes van jong everzwijn in een saus van rode bessen
met Luikse siroop € 17,10

Al deze gerechten worden voorzien van huisbereide aardappelkroketten.

Voor de laatkomers:

u vindt in onze winkel een zeer ruim aanbod van kant-en-klare gerechten.



KOUD BUFFET

BUDGETBUFFET

€ 22,50

- Zacht gepocheerde zalm
- Gerookte forel
- Tomaat grijze garnaal
- Wildpaté met garnituur
- Parmaham met galiemeloen

UITGEBREID VLEESBUFFET

€ 22,60

- Parmaham met galiemeloen
- Rundsgebraad met fruit
- Varkensgebraad
- Hamrolletjes met asperges
- Gebraden kip met fruit
- Wildpaté met garnituur

VISSERSBUFFET

€ 28,20

- Zacht gepocheerde zalm
- Schotse gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gamba en rivierkreeftjes
- Gerookte forel
- Mousse van zeevissen
- Tomaat grijze garnaal
- Scampi

LUXEBUFFET

€ 32,30

- Zacht gepocheerde zalm
- Schotse gerookte zalm
- Tomaat grijze garnaal
- Gerookte forel
- Gerookte heilbot
- Gamba en langoustines
- Terrine van kreeft en griet
- Rosbief met vers fruit
- Parmaham met galiemeloen
- Wildpaté met garnituur

Koude aardappeltjes, sauzen en groentjes inbegrepen.

Beste klant,

Wij hopen dat u ook dit jaar uw keuze vindt in onze gloednieuwe feestfolder zodat u een feestelijk menu kan samenstellen voor u en uw genodigden.

Naar gewoonte zullen wij ons uiterste best doen om tijdens deze drukke dagen al uw wensen te vervullen.

Graag hadden wij vooraf gevraagd met het volgende rekening te houden.

Gelieve tijdig te bestellen, ten laatste één week voor de dag van de afhaling.

Gelieve één menu voor uw genodigden samen te stellen: gezien de drukte van de eindejaarsdagen vragen wij u voor uw genodigden éénzelfde menu samen te stellen zodat er zo weinig mogelijk vergissingen en vertragingen kunnen gebeuren.

Wij willen u reeds bij voorbaat danken voor het vertrouwen dat u in onze zaak stelt. Aarzel niet om meer uitleg of advies te vragen.

ONZE ALLERBESTE WENSEN VOOR 2012 EN SMAKELIJK!

MET VRIENDELIJKE GROETEN EN STEEDS TOT UW DIENST,

CHRIS SCHEIRS





- OP 24 DECEMBER ZIJN WE GEOPEND VAN 9U TOT 18U
- OP 25 DECEMBER ZIJN WE GEOPEND VAN 9U TOT 12U
- OP 26 DECEMBER ZIJN WE GESLOTEN, MAAR KAN MEN AFHALEN
OP BESTELLING
- OP 31 DECEMBER ZIJN WE GEOPEND VAN 9U TOT 18U
- OP 1 JANUARI ZIJN WE GEOPEND VAN 10U TOT 12U
- WE ZIJN GESLOTEN VAN 2 JANUARI T.E.M. 4 JANUARI

NEW CHRIS SCHEIRS BVBA
BERGSTRAAAT 76
2220 HEIST-O/D-BERG
T. 015 241248
F. 015 241248
WWW.CHRIS-SCHEIRS.BE