

Feestelijk Fijnproeven

met onze
kerstspecialiteiten



Keurslagerij Bert en Inge Vanthoor
vanthoor.keurslager.nl

Openingstijden

Maandag	22 Dec.	8.00 - 18.00 uur
Dinsdag	23 Dec.	8.00 - 18.00 uur
Woensdag	24 Dec.	8.00 - 16.00 uur
Donderdag	25 Dec.	10.00 - 11.00 uur (alleen afhalen buffetten)
Vrijdag	26 Dec.	10.00 - 11.00 uur (alleen afhalen buffetten)
Zaterdag	27 Dec.	8.00 - 16.00 uur
Zondag	28 Dec.	<i>Gesloten</i>
Maandag	29 Dec.	8.00 - 13.00 uur
Dinsdag	30 Dec.	8.00 - 18.00 uur
Woensdag	31 Dec.	8.00 - 15.00 uur
Donderdag	1 Jan.	<i>Gesloten</i>
Vrijdag	2 Jan.	8.00 - 18.00 uur

De bestellijsten voor **Kerstmis** kunt u tot en met **woensdag 17 december** inleveren, of telefonisch doorgeven, dit om te zorgen dat U een perfecte bestelling mee naar huis neemt.

Houd deze datum goed aan.

Na deze datum kunnen wij absoluut geen bestellingen meer aannemen!!!!!!!

Bestellingen voor **Oud en Nieuw** kunt U nog doorgeven tot en met **zaterdag 27 december**.

Aanbiedingen geldig van
woensdag 17 december tot en met woensdag 31 december.

Keurslagerij Bert en Inge Vanthoor

Laurastraat 9

6471 JG Eygelshoven

Tel. 045-5351208

E-Mail: b.vanthoor@ziggo.nl

Internet : www.vanthoor.keurslager.nl

(Prijswijzigingen, druk- en/of zetfouten voorbehouden)

Dineren met smaak

Voorgerechten en Soepen

Kippenragout uit eigen keuken 100 gr. € 1,95

Carpaccio van zalm pp. € 7,95
(Alleen de zalm!!!)

Carpaccio van rundvlees pp. € 7,95
(Alleen het vlees!!!)

Romige Kreeftensoep 500 gr. € 9,75
Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje 1000 gr. €19,50

Dubbel getrokken Ossenstaartsoep 500 gr. € 4,75
Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje 1000 gr. € 9,50

Heldere dubbel getrokken Kippensoep 100 gr. € 4,75
Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje 1000 gr. € 9,50

Bospaddestoelensoep 500 gr. € 4,75
Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje 1000 gr. € 9,50

Groentegarnituren

Peultjes met bospeen
Per Portie (250 gram) € 3,25
Per portie (500 gram) € 6,50
Opwarmen in ketel heet water, of magnetron

Haricoverts met spekjes en gebakken ui
Per Portie (250 gram) € 3,25
Per portie (500 gram) € 6,50
Opwarmen in ketel heet water, of magnetron

Spruitjes met spekjes en gebakken ui
Per Portie (250 gram) € 3,25
Per portie (500 gram) € 6,50

Aardappelgarnituren

Gegratineerde Aardappels Per Portie (250 gram) € 2,95
Per portie (500 gram) € 5,90
Opwarmen in de oven of magnetron

Truffelgratin Per Portie (250 gram) € 3,65
Per Portie (500 gram) € 7,25
Opwarmen in de oven of magnetron

Mediterraanse Aardappelgratin Per Portie (250 gram) € 2,95
Opwarmen in de oven of magnetron Per Portie (500 gram) € 5,90

Hoofdgerechten

Kant en klaar, alleen opwarmen

Gegrilde kipfilet in stroganoffsaus 100 gr. € 2,35
Mooie kleine stukjes kipfilet in een heerlijke zachte stroganoffsaus

Gebraden grote konijnenbouten op limburgse wijze
per stuk € 8,95

In een heerlijke saus van peperkoek, stroop en azijn, dus Zoetzuur
Opwarmen in de oven, magnetron of koekepan

Gegrilde hertenbiefstukjes in romige wildsaus
100 gr. € 3,45

Mooie kleine Herten Medaillons gegrild, en vermengd met een prachtige wildsaus met zilveruitjes en champignons. Opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuum kookzakje) magnetron of koekepan

Gegrilde varkenshaas in champignonroomsaus
100 gr. € 2,45

Mooie kleine Varkenshaas Medaillons gegrild in een heerlijke volle romige saus. Opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuum kookzakje) magnetron of koekepan

Gegrilde Scampi's in kreeftensaus 100 gr. € 3,45

Reuze scampi's in knoflook gegrild in een heerlijke kreeftensaus
Opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuum kookzakje) magnetron of koekepan

Gegrilde varkenshaas in pepersaus 100 gr. € 2,45

Mooie kleine varkenshaas medaillons gegrild in een volle romige saus.
Opwarmen in een ketel heet water, (zit in vacuum kookzakje) magnetron of koekepan.

Gegrilde varkenshaas in stroganoffsaus 100 gr. € 2,45

Mooie kleine stukjes varkenshaas medaillons gegrild in een heerlijke goed gevulde saus, opwarmen in een ketel heet water, (zit in een kookzakje) magnetron of koekepan



Vers vlees, wild en gevogelte

Ossenhaas 100 gr. € 7,95

Alleen maar mooie middenstukken

Hertenbiefstukjes 100 gr. € 3,95

Allemaal even mals en dik

Iberico Rack 100 gr. € 3,45

Uit de bossen van Spanje, puur natuur

Kalfs Entrecote 100 gr. € 4,45

Oh zo lekker als U deze kort bakt, zoals een biefstuk!

Runder Rosbief 100 gr. € 2,95

Mooi rosé gebakken is dit een delicatessie

Filet Rollade 100 gr. € 1,95

Maken we van het malste deel van de Filet!!

Kalfs Ribeye 100 gr. € 3,95

Mooi mager en mals, ook lekker op de BBQ

Black Angus Ribeye Steak 100 gr. € 4,99

Pracht product uit Amerika, bottermals, 3-4 minuutjes bakken

Tante Door Kipfilet 100 gr. € 1,99

Geen toevoegingen, puur natuur

Runder Entrecote 100 gr. € 3,25

Bottermals, als U dit kort bakt, 2-3 minuutjes per lapje

Verse Baby Kalkoen 100 gr. € 1,65

Op gewicht verkrijgbaar tussen 2,5 en 9 kg, zie Kerst Specialiteiten!

Kalfs Oesters 100 gr. € 4,25

Mals en lekker, kort bakken, 4-5 minuutjes

Konijnenbouten 100 gr. € 1,45

Mooie zware achterbouten, veel vlees, weinig been

Varkensfilet 100 gr. € 1,85

Helemaal mager, ideaal voor in de oven

Runder Riblappen 100 gr. € 2,45

Mooi mager en fijne malse structuur

Lange Varkenshaasjes 100 gr. € 2,65

Smaakt altijd, en zeker met een van onze warme sauzen

Kalfs Poulet 100 gr. € 2,95

100% mager, en lekker mals, voor kalfs ragout en diverse andere gerechten geschikt, en niet duur!

Zijlende Biefstuk 100 gr. € 4,75

Staat bekend als Imitatie Ossenhaas, lekkere smaak, goede bite en bottermals

Mager Soepvlees 100 gr. € 2,29

Onmisbaar voor een goede bouillon tijdens de feestdagen, gratis mergpijpjes erbij!!

Verse Ossenstaart 100 gr. € 1,95

Zo lekker voor een echte Ossenstaartsoep

Kalfs Haas 100 gr. € 9,50

Bottermals en erg lekker, kort bakken, 4-5 minuutjes

Kogel Biefstuk 100 gr. € 4,25

Lekker mals en erg lekker van smaak, kort bakken, 3-4 minuutjes

Gemarineerde Reuzenscampi's 100 gr. € 3,95

Kort bakken in hete olie, 3-4 minuutjes of lekker op Uw gourmetschotel

Kalfs Schnitsel 100 gr. € 4,25

Bottermals, en ongepaneerd bakt U dit in 1 minuut op hoog vuur



Salades

Garnalen in look 100 gr. € 3,75

Romige salade met garnalen

Kerst Salade 100 gr. € 2,35

Onze Kerst Topper, is gemaakt van kipfilet met mandarijntjes en whisky saus

Eier Salade 100 gr. € 1,95

Heerlijke eiersalade met bieslook en lekkere kruiden, smaakt heerlijk op een toastje of op Uw boterham

Bourgondische kipsalade 100 gr. € 1,95

Dit is een heerlijke kipsalade met paprika en appel

Pasta Penne Pesto Salade 100 gr. € 1,65

Vers gekookte Penne met overheerlijke dressing, pesto, rode ui en paprika

Geroekte forelsalade met champagne 100 gr. € 3,95

Dit is een heerlijke salade met forel en uitjes

Koude Schotel 100 gr. € 1,55

Normaal geen artikel in de winter, maar bij ons is dit de topper met de feestdagen, super lekker en met verse Granny Smith erin verwerkt

Witte Kool Fruit Salade 100 gr. € 1,45

Heerlijk frisse salade uit eigen keuken, met witte kool, zachte dressing en diverse stukjes fruit zoals druiven, mango, ananas, meloen en appel

Boeren Koude Schotel 100 gr. € 1,65

Normaal is ook deze geen artikel in de winter, maar ook deze koude schotel is een topper met de feestdagen, super lekker en met zilver uitjes erin verwerkt

Pulled Chicken Salade 100 gr. € 2,75

Een salade van in bouillon gegaarde kipfilet in een heerlijke saus

Tapas Salade 100 gr. € 2,45

Een salade van olijven, zontomaat en selderij

Onze warme sauzen

Bospaddestoelensaus

Romig, vol van smaak, en met verschillende paddestoelen, mooie dikke saus voor eigenlijk overal bij, varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees of kip!!!

per portie (250 gr.) € 4,25

per portie (500 gr.) € 8,50

Romige pepersaus

Zacht pikant door de roze pepers, smaakt overheerlijk bij een kalfsoester, entrecote of Ribeye, en ook bij een varkenshaasje

per portie (250 gr.) € 4,25

per portie (500 gr.) € 8,50

Romige wildsaus

Met zilveruitjes en champignons, mooie donkere saus voor bij al uw wild, van Hertebiefstuk, Struisvogelbiefstuk tot Kangaroo steak, het smaakt overheerlijk!!!

per portie (250 gr.) € 4,95

per portie (500 gr.) € 9,90

Stroganoff Saus

per portie (250 gr.) € 4,25

per portie (500 gr.) € 8,50

Met verse paprika's en champignons, niet pittig, wel heel smaakvol, en ook weer geschikt voor bij Entrecote, Kogelbief, Varkenshaas en Kalfsoester

Konijnen Saus

Heerlijke zoetzure saus met peperkoek en stroop, voor over Uw zelf gebraden konijnenbouten

per portie (250 gr.) € 4,25

per portie (500 gr.) € 8,50



Onze luxe kerst- en nieuwjaarspatés

Paté Reserva Negra

Deze exclusieve paté, 100% Duroc, bevat uitsluitend vlees van raszuivere Duroc-varkens die geboren, gekweekt en geslacht worden in Spanje.

Niet alleen het vlees, maar ook de vermaarde gedroogde ham Gran Reserva wordt verwerkt.

Deze bijzondere grondstoffen geven de paté Reserva Negra, een unieke, verfijnde en intense smaak. Zelden heeft U zo'n lekkere paté geproefd!!!!

100 gr. € 2,95

Gevogelte paté met whiskey en appeltjes

Een heerlijke romige pate. De rijke volle smaak van de pate wordt mooi in balans gebracht door de frisse toets van appel, een subtiele infusie van whiskey en een zachte hint van vanille. Zowel op een toastje met een goed glas wijn of Port, alsook bij Uw Ontbijt op een sneetje zwartbrood.

100 gr. € 2,95

Cranberriepaté

Deze paté met cranberries is het hele jaar een hardloper.

Lekker zoet van smaak en goed smeerbaar.

100 gr. € 2,75

Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes

Deze fijne roompaté verrijkt met een heerlijke huisgemaakte appelcompote en krokant gebakken spekjes is een paté met een sterk karakter. De appelsmaak geeft deze paté een aangename lichtzoete smaak, terwijl het spek deze paté een licht zoute touch en tevens een crispy bite geeft. Prachtig met een goede Port (zie verder in deze folder: Quinta Do Tado Late Bottled Vintage!!!)

100 gr. € 2,95

Gevogelte met cantharellen en oesterzwamsteeltjes

Een heerlijke pate met cantharellen en oesterzwamsteeltjes.

Deze pate wordt verrijkt met de aardse nuances van wilde paddenstoelen.

Smaakt heerlijk op een toastje of als voorgerecht.

100 gr. € 2,95

Paté met sinaasappel, Grand Marnier & stukjes mandarijn

Deze fruitige fijne paté met de heerlijke smaak van sinaasappels, mandarijntjes en een vleugje Grand Marnier is licht zoet van smaak.

Kleine stukjes gekonfijte sinaasappelschil en mandarijntjes zorgen voor de fruitige smaak en een feestelijk kleurtje.

100 gr. € 2,95

Kerst Room Paté

Zeer lekkere en vooral smeuge Paté met een zeer zachte maar lekkere volle smaak. Bijzonder fijn van structuur. Smaakt altijd, zowel bij Uw Kerst ontbijt als bij de Kerst Luch/Brunch.

Heerlijk op brood, of op een toastje, en ook lekker bij een goed glas wijn, of bij Uw Tapas schoteltje.

100 gr. € 2,75

Paté met eend, Cava en truffel

De truffels geven een licht scherp, nootachtig aroma. De Cava geeft met haar fijne smaak een feestelijk tintje.

Dit is een heerlijke paté! Een echte delicatessen!

100 gr. € 3,25

Paté met Brie, Honing, Nootjes en Port

De smeuge kaasmaak van brie, overgoten met honing, dat smelt in de mond. De extra nootjes maken de genotservering van deze paté helemaal compleet. Deze overheerlijke paté is grof van structuur.

100 gr. € 2,95

Kerst Paté

Zeer aparte en lekkere en vooral smeuge Paté met een zeer zachte maar bijzondere lekkere volle smaak. Bijzonder fijn van structuur.

Smaakt altijd, zowel bij Uw Kerst ontbijt als bij de Kerst Luch/Brunch.

Heerlijk op brood, of op een toastje, en ook lekker bij een goed glas wijn, of bij Uw Tapas schoteltje.

100 gr. € 2,75



Vleeswaren

Gegrilde Achterham

Zeer luxe product uit eigen keuken, onze gegrilde hammen worden ingespoten met een heerlijke kruidenpekkel, en liggen 6 uur in de grill voordat ze klaar zijn, dat proef je aan de perfecte grillsmaak, en toch tegelijkertijd is het een zeer sappige ham, puur natuur zonder toevoegingen.

100 gr. € 2,95

Coppa Di Parma

Wederom een luxe vleeswaar uit eigen keuken, dat wordt gemaakt van uitgebeende halscoteletten en dus meer dan 90 % mager is. De Coppa wordt in de vacuum gezouten met 7 verschillende soorten kruiden, moet om de 2 dagen omgedraaid worden, 3 weken lang, en wordt dan langzaam luchtgedroogd ook weer 3 weken. (is dan echt goed droog, voor een perfecte smaak) Hij smaakt voortreffelijk op zwartbrood, maar zeer zeker ook als borrelhapje, Tapas hapje, en zelfs geweldig als Carpaccio, met sla, pijnboompitjes en olijfolie.

100 gr. € 3,99

Serrano Ham

Uiteraard niet uit eigen keuken, maar wel een van de beste Serrano Hammen van heel Spanje, komt uit het gebied Trevelez, hoog gelegen in de bergen, lang gerijpt en zeer lang gedroogd.

De smaak is zeer intens, hoe langer je proeft, des te meer smaakstoffen komen vrij uit deze ham.

Prachtig voor bij Uw Kerst Ontbijt, Brunch, maar zeer zeker ook als Tapas hapje en ook zeer geschikt als Carpaccio!!!

100 gr. € 5,95

Parma Ham

Uiteraard ook niet uit eigen keuken, maar van de Firma Levoni uit Italië, en is waarschijnlijk een van de beste Parma Hammen ter wereld, wordt 9 maanden gezouten, en daarna heel rustig gedroogd, en gerijpt.

Men neemt hier alle tijd voor, en dat proef je terug in de ham. Net zoals met de Serrano Ham: hoe langer je proeft, des te meer smaakstoffen komen vrij!!!

100 gr. € 6,50

Gedroogde Ribeye

Uit eigen keuken, minimaal 95% mager en gemaakt van Rundvlees, wederom gezouten met verschillende soorten kruiden, vacuum getrokken, en elke 2-3 dagen omdraaien, en dan 3 weken laten drogen.

Deze vleeswaar smelt op Uw tong, het is botermals, bijzonder smaakvol door de kruiden, en wederom te gebruiken als Kerst ontbijt, Brunch, Tapas Hapje of als Carpaccio.

Omdat dit Rundvlees is heeft het een bijzonder volle en lekkere smaak.

100 gr. € 4,99

Vleeswaren

Runder Pastrami

Waarschijnlijk een van de lekkerste producten die we zelf maken, het vlees is hetzelfde als de gebakken rosbief (Dus: 100% mager, en rundvlees!!!)

Wij spuiten het rundvlees in met een kruidenpekkel, laten het vlees 2 dagen rusten, en smeren het dan in met Pastrami Kruiden (dat is dus een mengsel van: Gemalen Uienpoeder, Mosterd poeder en Knoflook poeder!!!)

Dan wordt de Pastrami Gegrild, net zoals de gegrilde Ham (zoals hierboven beschreven!!!!)

Eind resultaat: Een bijzonder Sappig, en smakelijk product, met een hele volle bijzondere smaak!!!! Smaakt uiteraard weer lekker bij Uw Kerst Ontbijt, Brunch, maar zeer zeker ook als Tapas of Borrelhapje, 's avonds tussendoor!!!

100 gr. € 4,95

Pata Negra Ham

Een van de duurste rauwe hammen ter wereld, Pata Negra betekent: Zwarte Voetjes. Dit zijn dus varkens, die zwarte voetjes hebben, en die in de bossen in Spanje lopen. Ze eten alleen maar Denne Appels en Eikels, en als je deze ham proeft, en je kauwt steeds langer op het vlees, dan proef je dit terug in het product!!!

Is werkelijk een sublieme vleeswaar!!! (wederom: geschikt als borrelhapje, carpaccio, of voor ontbijt of brunch)

100 gr. € 9,50

Truffel Salami

Een uitzonderlijke worstspecialiteit met stukjes exquisite zomer truffel (tuber aestivum), bijzonder lekker, met aromatische accenten!!!!

Elke Truffel Salami wordt mild gerookt boven beukenhout-snippen en kan door een speciaal natuurlijk rijpingsproces gegarandeerd 6 weken rusten!!!!

Dit resulteert in een bijzonder mooie snit, en perfecte smaak!!!

100 gr. € 4,75

San Gennaro

Een mooie droge cervelaatworst uit Italië, die zich kenmerkt door pure klasse, omdat er alleen maar Peper en Zout in is verwerkt, geen kruiden of hulpstoffen! Een echte pure smaak, zeker omdat hij zo mooi droog is.

100 gr. € 4,55

Kip Ham Italia

Dit product komt inderdaad uit Italië, van dezelfde firma als de Parma Ham, het is een 100% magere Kip Ham, met stukjes Champignons, Peppadews en kruiden. Deze Kip Ham is niet pittig, maar heeft een zeer volle smaak, en is niet zo neutraal als de gewone Kip Ham.

100 gr. € 3,55

Vleeswaren

Gekookte Ham

Onze eigengemaakte gekookte ham vinden wij zelf een van onze beste producten, de ham wordt ingespoten met een kruidenpekkel, en dan opgebonden. Op hele lage temperatuur wordt deze ham "gekookt" en als hij na 6 uur zijn kerntemperatuur heeft bereikt, laten we hem nog 1,5 uur in de ketel liggen op een nog lagere temperatuur. Resultaat is een uitermate sappige ham met een volle vleessmaak en prachtige kleur!

100 gr. € 2,85

Gebakken Pastei

Uiteraard het Top Product uit onze eigen keuken, wij maken onze Pastei met veel mager varkensvlees en varkenslever, voegen de lekkerste kruiden eraan toe, en bakken de pastei af op 300 Gr. C. Door op deze hoge temperatuur te bakken verbranden de spiersuikers en krijg je een zeer volle vleessmaak aan het product. Je blijft de pastei ook proeven, de nasmaak is heerlijk en lang!

100 gr. € 2,19

Ventricina

Dit is een soort van Chorizo worst, alleen komt deze uit Italië in plaats van Portugal of Spanje waar ze meestal vandaan komen!!! Deze Ventricina heeft een picante nasmaak, dat door de chili peper komt, en ook een vleugje anijs. Dat smaakt heel bijzonder!!!!

100 gr. € 4,25

Salami Stofelotto

Dit is een Italiaanse hele grove Salami met een uitgesproken lekkere maar zeer zachte smaak. De plakken zijn ongeveer 12 cm in doorsnee, dus behoorlijk groot. Ook hier zijn weer geen aparte kruiden toegevoegd, dus ook weer puur natuur.

100 gr. € 4,25

Prosciutto Crudo al Tartufo

Dit is ook een Italiaans product, en wel een heel bijzondere. Het is namelijk een Rauwe ham van superieure kwaliteit, die voor het drogen is ingesneden, en gevuld met zomer truffels. Daarna is de ham 12 maanden gedroogd, en als je dit dan proeft is het alsof een engeltje..... Werkelijk een echt Top product, zeer zeker voor de feestdagen!

100 gr. € 6,50

Spinata Romana

Dit is ook een Italiaans product, het is een gedroogde worstsoort, met iets grovere spekblokjes er in. Heeft een volle en iets pittige smaak. Smaakt heerlijk op zwartbrood, maar ook als borrelhapje.

100 gr. € 3,99

Gegrilde Kalfsborst

Deze rollade is puur natuur alleen gekruid met foelie en verse peper.

100 gr. € 3,95



Onze overheerlijke kazen & Lekker Brood

Boerengeheim van Giessenburg

Een zeer aparte kaas voor bij Uw Kerst of Nieuwjaars ontbijt of 's avonds met een glaasje wijn of port, of in blokjes om gewoon te snoepen. Smaakt heel vol, een kaas met geheime kruiden, kan makkelijk gesneden worden.

100 gr. € 2,45

Buffel Truffelkaas

Nog zo'n aparte maar zeer lekkere kaas, een boerenkaas met truffel. Zeer lekkere kaas voor bij de borrel.

100 gr. € 2,79

Flandrien Grand Cru

Belgische sterk belegen kaas die we niet kunnen snijden, maar aan het stuk wordt verkocht, smaakt bijzonder krachtig, beetje zoetig, en vooral heel romig, hij smelt op de tong. Smaakt overweldigend bij een goed glas Port, of mooie rode wijn!

100 gr. € 2,85

Boeren Zoetje

Een heel romige volle kaas met een beetje zoetige nasmaak. Lekker voor bij Uw kerstontbijt. (natuurlijk ook lekker bij een goed glas wijn.)

100 gr. € 2,45

Peppadew Roomkaas

Een heerlijke roomkaas vermengd met gemalen peppadews. Deze roomkaas smaakt lekker op een toastje of op een van onze lekkere broden. (kijk bij onze broden in de folder.)

100 gr. € 2,45

Almblute Kaas

Deze zachte kaas is vol van smaak en heeft een korst van bloemen die eetbaar is. Heerlijk in blokjes voor bij de borrel of in plakken bij Uw kerstontbijt.

100 gr. € 2,25

Notenstorm

Deze kaas is vol van smaak met pecannoten, walnoten en hazelnoten voor de hartige bite. Een lekker kaasje voor op Uw kaasplankje of voor bij de borrel.

100 gr. € 2,45

Gekruide Ciabatta's

Deze Ciabatta's zijn voorgebakken, U krijgt er van ons een cupje marinade bij, dat U op het brood smeert, en dan in een voorverwarmde oven legt voor 10 minuutjes op 200 Grad Celsius.

Per stuk € 2,95

Mini Focaccia's

Ronde Focaccia's die U op 200 graden Celsius in een voorverwarmde oven legt voor ongeveer 3 minuten, smaakt overheerlijk met voornoemde kruidenboter. En dus ook super bij Uw Fondue Gourmet of Steengrill.

Per stuk € 1,85

Pain Dantan Mout

Een Groot donker brood (450 gram) met een krokant korstje. Heerlijk bij Uw Soep, Fondue of Gourmet, salades of voorgerechten.

Per stuk € 4,95

Puntstokbrood

Dit is een stokbrood van een heerlijk deeg gemaakt en wordt lekker krokant in de oven, en blijft lekker zacht van binnen. Lekker bij Uw soep, salade of ook bij Uw Fondue Gourmet of Steengrill. Deze moeten ook 10 minuten op 200 graden in de oven.

Per stuk € 2,75

Focaccia

Mooie ovale Focaccia's die U op 200 graden Celsius in een voorverwarmde oven legt voor ongeveer 4 minuten, smaakt overheerlijk met voornoemde kruidenboter. En dus ook super bij Uw Fondue Gourmet of Steengrill.

Per stuk € 3,50

Pastei Bakjes

Lekkere grote roomboter pastei bakjes, om Uw Kippenragout in te doen.

Per verpakking (4 st.) € 2,25

Fleur de Camembert

Dit zijn ronde broodjes met in het midden een camembert. Deze bakt U in een voorverwarmde oven op 200 graden. Een genot voor de kaasliehebber!!

Per stuk € 10,95

Plukbrood pomodori zeezout

Dit zijn kleine ronde broodjes met de smaak van tomaat en zeezout. Deze gaan in een voorverwarmde oven op 210 graden voor ongeveer 5 min.

Per stuk € 4,95



Gourmet- en Fondueschotels

VIS GOURMET SCHOTEL

Verse Zalm
Gem. reuzen scampi's
Gem. Kabeljauwfilet

Per stuk **€ 15,95**
(Te bestellen per stuk)

GOURMETSCHOTEL

Kogelbiefstuk
Hamburger
Cordon Bleu
Varkenshaas
Kipfilet
Filetlapje
Stroganofcarre

Per persoon **€ 10,95**
(Te bestellen vanaf 2 personen)

LUXE GOURMET

Kalfsoester
Entrecote
Filetlapje
Ossenhaas
Varkenshaas
Kipfilet
Kogelbiefstuk

Per persoon **€ 11,95**
(Te bestellen vanaf 2 personen)

SUPER GOURMET

Kalfsoester
Ossenhaas
Pomodorihaasje
Mini wave
Frans haasje
Gemarineerd Filetlapje
Zijlende biefstukje

Per persoon **€ 17,50**
(Te bestellen vanaf 2 personen)

Familiegourmet

Ossehaasje
Gem. filetlapje
Varkenshaas
Gem biefstukje
Kalfsentrecote
Hamburgertje
Gem kipfilet
Gezouten spek
Gem scampi
Ibericolapje

(10 delen vlees!!!)
Dit is voor 4 - 5 pers **€ 69,00**
(Te bestellen per stuk)



*Deze schotels zijn te bestellen vanaf 2 personen (dus ook voor 3,4,5,6 of 7 personen),
alleen de familiegourmet en de vis gourmet zijn per stuk te bestellen.
Alle schotels worden met de grootste zorg bereid en afgearbeid.
Op iedere schotel ligt minimaal 300 gram vlees per persoon.*

Om uw avondje compleet te maken

Half Zongedroogde Tomaatjes

Deze Tomaatjes komen uit de hak van Italië, uit Puglia, en zijn een ware delicatessen. Smaken heerlijk en zijn vol van smaak, zeker met een glaasje wijn, of in Uw salade

100 gr. € 3,15

Italia Mix Olijven

Ook weer uit Italië, zwarte en groene olijven gemixt met paprika en specifieke Italiaanse kruiden en marinade, overheerlijk om 's avonds lekker van te snoepen, of in Uw salade

100 gr. € 2,75

Peppadews

Overheerlijke rode vruchtjes die zijn gevuld met een zachte roomkaas, de vruchtjes zelf zijn licht pikant, in combinatie met de roomkaas smaakt dit geweldig

100 gr. € 3,45

Knoflook Olijven

Deze groene olijven zijn gemarineerd met knoflookolie, en gesnipperde knoflook. Dit geheel smelt je in de mond, echt super van smaak, ook in Uw salade erg lekker

100 gr. € 2,45

Pincho's

Vers gebraden stukjes magere en gemarineerde Kipfilet op een klein prikkertje, lekker gemarineerd met Piri Piri Saus.
U kunt ze warm en koud eten

100 gr. € 3,75

Kruidenboter uit eigen keuken

Lekker gemaakt van roomboter, volle smaak en lekker luchtig, laat wel even op kamer temperatuur komen!

100 gr. € 2,45

Saucijzenbroodjes

Onze bekende eigengemaakte Saucijzenbroodjes legt U 20 minuutjes in een voorverwarde oven van 160 Grad Celsius. Smaakt altijd en overall!

Per stuk € 2,75

Gemarineerde Blokjes Feta Kaas

Smaken heerlijk 's avonds tussendoor met een goed glas wijn, maar zijn natuurlijk ook uitermate geschikt voor onder de salade

100 gr. € 2,55

Wasabi kruidenboter uit eigen keuken

Lekker pikant!! Gemaakt van romige boter met echte Wasabi Pasta, en een peper en zout marinade, maakt het smeerbaarder, en lekkerder. Wederom op onze broden het lekkerst

100 gr. € 2,55

Indische balletjes

Een lekker klein balletje gehakt, lekker gekruid.
Voor koud te eten of voor warm te maken met een lekker dipsausje.

100 gr. € 2,95



Buffetten

Mini Visbuffetje (4 personen)

4 Plakjes gerookte zalm
4 Kreeftgarnalen
4 Gerookte forefilets
4 st Gefileerde paling
150 gr Whiskey saus

Per stuk € 32,50 (is voor 4 personen!)

(Te bestellen in een veelvoud van 4 personen)

Mini Koud buffetje (4 personen)

1 Kg Koude schotel
4 Gevuld eitjes
4 Ham aspergerolletjes
200 gram kipfruitsalade

Per stuk € 37,50 (is voor 4 personen!)

(Te bestellen in een veelvoud van 4 personen)

Deze Minibuffetjes zijn geen complete maaltijd, maar kunt U uitbreiden met Warme gerechten, salades en brood uit onze folder, zoals bijv. varkenshaas in saus, hertenbiefstukjes in saus, gekruid stokbrood, aardappelgratin, italiaanse pasta salade, witte kool fruit salade enz enz enz.

(1 Minibuffetje is voor 4 personen, 2 minibuffetjes is voor 8 personen, enz enz.)

Luxe Kerstbuffet

Knoflook olijven
Gekruid stokbrood
Aardappelgratin (Warm)
Uitjes monogask
Gegrilde varkenshaas in
champignonroomsaus (Warm)
Kruidenboter
Witte koolfruit salade
Rauwe ham met meloen

Haricoverts met spekjes en uitjes (Warm)
Fruit
Koude schotel
Gevuld eitje
Gegrilde biefstukreepjes in stroganoffsaus (Warm)
Minibroodjes
Ham aspergerolletje
Olijvenmix
Pasta Penne pesto salade

Per Persoon € 34,50

Te bestellen vanaf 4 personen

(dus ook voor 5,6,7,8 en 9 personen, enz enz)

Kerst Partyschaal

Koude schotel
Gevuld eitje
Ham aspergerolletje
Warm hammetje (Warm)
Uitjes monogask
Rauwe ham met meloen
Champignonroomsaus (Warm)
Witte kool fruitsalade

Fruit
Stokbrood
Whiskey saus
Stukje Paté
Ravigotte saus
Kreta salade
Kruidenboter

Per persoon € 28,50

Te bestellen vanaf 4 personen

(dus ook voor 5,6,7,8, 9, enz. personen)

Kerstspecialiteiten

Kerst Party Hammetje

Dit is bij ons de topper met de feestdagen, het hammetje is heerlijk sappig en krokant gebakken, U hoeft deze alleen maar op te warmen, in heet water dat tegen de kook aan is (NIET koken!!!) Het Hammetje zit namelijk in een Vacuum Kookzakje, en is nagenoeg 99% mager!!!!
(lekker met onze warme sauzen)

100 gr. € 1,95

Black Angus Ribeye

Een van de lekkerste Black angus steaks die er zijn, en deze kan ook nooit mislukken!!!
Sprenkel een beetje goede olijfolie op de steak, en strooi er peper en zout uit de molen op.

Verwarm de boter goed heet in een koekenpan, en bak de steak op hoog vuur voor ongeveer 2-4 minuutjes, laat daarna 3-5 minuutjes rusten in aluminium folie of in de oven op 80 Gr.C. Smakelijk eten.

100 gr. € 4,95

Gevulde runderrollade

Elk jaar hebben we deze rollade, en de mensen die hem hebben gehad willen het ieder jaar weer. De rollade wordt gevuld met zongedroogde tomaatjes, en schilfers Parmezaanse kaas, en dan opgerold, let wel deze rollade dient U lekker lang te laten sudderen, en peper en zout nog naar smaak toevoegen!

100 gr. € 3,25

Kerst Kalkoenen

Prachtige verse hele kalkoenen, deze zijn inmiddels een begrip geworden, ieder jaar verkopen we hier meer van, door de mond op mond reclame. Deze kalkoenen zijn op bijna ieder gewenst gewicht te bestellen, en komen bij ons op 22 en 23 december binnen, verser krijgt U ze nergens. (De gewichten zijn: 1,5-2 kg, 2-3 kg, 3-4 kg, 4-5 kg, 5-6 kg, 6-7 kg, 7-8 kg, 8-9 kg, 10-11 kg.)

100 gr. € 1,75

Gemarineerde filetrollede

Deze magere filetrollede is gemarineerd met een heerlijke licht picante marinade. Deze rollade kunt U eerst aanbakken in de pan en dan op 100 graden in de oven ongeveer een uurtje.

100 gr. € 1,95

Puntjes van de Kerst

Dit zijn puntjes varkenshaas met verschillende champignons gemarineerd met een bospaddestoelenmarinade. Deze zijn gegarneerd met prei en rode ui en een toefje kruidencreme.

Dit bakt U in de koekenpan in ongeveer 12min en als het gaar is kunt hier een potje Boursin of Paturain in laten smelten voor een heerlijk sausje.

100 gr. € 2,45

Tapas en Snacks

Tapasschaal de luxe (voor 5 tot 6 personen)

Deze bestaat uit:

Coppa di Parma, Pincho's, Peppadews, Italiaanse rauwe ham, Olijven, Parmaham, blokjes oude kaas, Italiaanse cervelaat, Marcaboules, Italiamix olijven.

Per schaal € 47,50

Borrelschaaltje (voor 3 tot 4 personen)

Deze bestaat uit :

Indische balletjes, Pincho's, Mini cevapcici, Oude kaasblokjes, Partjes gehaktbal, en een sausje.

Per schaal € 29,95

Saladeplankje (voor 4 tot 5 personen)

Deze bestaat uit:

Kip fruitsalade, Eiersalade, Zalmsalade, Tonijnsalade, Selderijsalade en Bourgondische kipsalade.

Per schaal € 27,95



Wijnen

Quinta Do Tedo

Dit is een LBV Port dat wil zeggen : Late Bottled Vintage.

Deze port is dus naderhand op de fles gegaan, voordeel is dat er geen resten onderin blijven.

Werkelijk sublieme port, met een licht zoete smaak maar heel vol en een zeer lange afdronk.

Afkomstig van druiven uit een en hetzelfde oogstjaar; rijpte ruim twee jaar langer dan een Vintage op eikenhouten vaten. De neus biedt een complex bouquet van zwarte bessen, kersen, iets van chocola en vijgen. De smaak is zeer geconcentreerd, heeft mooi fruit, goede houttonen en veel lengte.

Per fles € 29,50

Soave

Italiaanse witte wijn, uit de Veneto streek (waar de meeste wijnen vandaan komen!)

De neus is delicaat met tonen van gras, amandelbloesem en groene appel.

De smaak aanzet is fris, gevolgd door rijp wit fruit en iets van citrus.

De wijn is mooi in balans met milde zuren en een aangenaam bittertje in de afdronk.

Deze wijn smaakt heerlijk bij Uw Fondue of Gourmet, en natuurlijk bij Vis en Kip gerechten.

Per fles € 11,50

Huerta Del Rey

Spaanse rosé wijn uit de streek Castilla-Leon.

Deze rosé heeft een opwekkende neus met rood fruit, voornamelijk aardbeien, en een pepertje.

In de mond is hij sappig en fruitrijk, en de afdronk is heerlijk fris.

Deze rosé kun je het hele jaar door drinken! Smaakt ook voortreffelijk goed gekoeld bij onze fondue en gourmet schalen.

Per fles € 10,50

Valpolicella Ripasso

Deze uitmuntende Italiaanse wijn wordt gemaakt van de druiven corvina, corvinone en rondinella. Na de vergisting wordt een tweede gisting op gang gebracht door de schillen en de fijne gistsporen van de beroemde Amarone wijn toe te voegen. De Ripasso wint hierdoor aan volume en kracht. De wijn verblijft daarna nog achttien maanden op eikenhouten vaten. Intense, kruidige neus boordevol zwart en rood fruit. De smaak is lekker sappig met rijp kersenfruit, pruimen, specerijen, iets van hout, zachte, zwoele tanninen en elegante zuren in de lange afdronk.

Heerlijk bij krachtige vlees- en wildgerechten zoals traditionele hazenpeper met een jus van pure chocolade (minimaal 80% cacao). Ook lekker bij klassiekers als gevulde kalkoen, krachtige vlees- en wildgerechten of om de avond mee te eindigen in combinatie met pittige, harde kazen.

Per fles: € 19,50

Vin de Pays de Vaucluse

Prachtige rode Franse wijn, voor een perfecte prijs. De geur is licht aards en heeft tonen van donker fruit, peper en laurier. De smaak is fruitig, biedt veel sap, bezit een aangename kruidigheid, aardse tonen, levendige zuren, een uitstekende concentratie en een intense afdronk. Wat een karakter!

Perfect bij stevige Hollandse gerechten, gekruide Texelse lam in eigen jus en bij een ratatouille met Provençaalse kruiden.

Per fles: € 10,90

Bordeaux Superieur (Chateau Lescalle)

Terug van weggeweest, nadat de 2018 niet was gemaakt.

Het oogstjaar bestaat uit 70% merlot, 20% cabernet-sauvignon en 10% petit verdot. De rendementen waren dit jaar laag wat heeft gezorgd voor een mooie concentratie. Chateau Lescalle laat zich dan ook meteen weer van zijn beste kant zien met een heerlijke wijn van het hoge niveau dat we gewend zijn! Mooi fris en kruidig met zwarte bessen, kersen, cacao en iets specerijen. Een gulle wijn met veel donker fruit en een mooie structuur. Smaakt zo fijn bij Steaks, en ander rood vlees.

Per fles: € 19,50

Moscato D' Asti

Piemonte is de streek van de wereldberoemde krachtpaters Barolo en Barbaresco. Maar in de omgeving van Asti wordt ook de lieflijke Moscato d'Asti geproduceerd. Doordat de gisting is onderbroken heeft de wijn een natuurlijk restzoet, een aangenaam laag alcoholgehalte (5,5%) en fijne belletjes.

Proefnotitie:

De uitbundige geur is duidelijk muskaat met exotisch fruit als lychee en passiefruit, met ook honing en citrus. De smaak is mooi friszoet, met kruidige tonen en wederom het exotische fruit en een hint van sinaasappelschil.

Wijn-spijs advies:

Verrukkelijk in combinatie met panna cotta en rood fruit. Of ijs met verse perzik of een meringue. Ook lekker bij: zelfgemaakte limocello tiramisu.

Per fles: € 24,50



Onze droge worstjes assortiment voor de feestdagen!!!

Saltufo's

Kleine bolletjes cervelaatworst met truffel en een mantel van Parmezaanse kaas. Het zijn net hele luxe bonbons, hier moet je 's avonds met een goed glas wijn van genieten.

De Saltufo's zitten in een afgesloten bakje en zijn al mooi dun gesneden!

Per stuk € 4,95

Hazelnoot worstje

Deze cervelaatworstjes zijn kwalitatief zeer goed, en vermengd met stukjes hazelnoot, wat een winterse smaak eraan geeft, heerlijk bij Uw Kerstborrel, of bij de brunch.

Per stuk € 4,95

Saltufo Gold

Deze zijn hetzelfde als de Saltufo die bovenaan staan, maar hier zit meer truffel in en meer Parmezaanse kaas eromheen!!!

Per stuk € 5,75

Goliathje

Een heerlijk droog cervelaatworstje, mooi mager en lekker vol van smaak. Een Goliathje weegt 300 gram.

Per stuk € 6,95

Cacciatori's

Deze droge worstjes komen uit Italië, ook uit de Veneto streek, waar die lekkere wijnen ook vandaan komen. Ook een grovere maling, maar met een uitgesproken aparte smaak, door de kruiden die zijn toegevoegd. Bijzonder lekker!!

Per stuk € 6,50

Truffel Cervelaatworstje

Super lekker Italiaans worstje met een vleugje Truffel. Smaakt bijzonder omdat de truffel niet overheerst, zeer goed bij een mooi glas rode wijn, en als Tapas hapje.

Per stuk € 8,95

Droogworstje met olijven

Een Frans droogworstje met stukjes groene olijven, die een licht zoute smaak geven.

Per Stuk € 3,95

Droogworstje met tomaat

Dit Frans worstje met een diep rode kleur, is licht pikant met vleugje tomaat

Per stuk € 3,95

Camembertje

Een droogworstje zonder omhulsel met fijn gehakt, de smaak van camembert zal de smaak van kaasliefhebbers verrukken.

Per stuk € 5,95





*Keurslager Bert en Inge Vanthoor en medewerkers
wensen u en de uwen bijzonder smakelijke
en prettige feestdagen toe en een voorspoedig 2026*



Keurslagerij Bert en Inge Vanthoor

Laurastraat 9, 6471 JG Eygelshoven

Tel. 045 - 53 51 208

E-mail: b.vanthoor@ziggo.nl

Internet: www.vanthoor.keurslager.nl