
CULINAIR GENIETEN • SMAAKVOLLE FEESTDAGEN • PROEF & BELEEF



Winter Feest

bij de keurslager



Bert & Inge Vanthoor, *keurslager*

Kerstdiner

Voorgerechten:

- Carpaccio van rundvlees** pp. € 7,95
(Met salade, dressing, parmezaanse kaas en pijnboompitjes)
- Carpaccio van zalm** pp. € 7,95
(Met salade, pijnboompitjes, parmezaanse kaas en dressing)
- Quiche met prei en geitenkaas** per stuk € 3,95
(Opwarmen in de oven)
- Kippenragout uit eigen keuken** 100 gr. € 1,35
(Opwarmen in oven, magnetron of koekenpan)
- Quiche met gerookte zalm en witlof** per stuk € 3,95
(Opwarmen in de oven)
- Carpaccio van rundvlees** pp € 4,95
(Alleen het vlees!!!)

Soepen:

- Dubbel getrokken Ossenstaartsoep** 100 gr. € 0,89
(Opwarmen in magnetron of steelpannetje)
- Romige Kreeftensoep** 100 gr. € 1,39
(Opwarmen in magnetron of steelpannetje)
- Heldere dubbel getrokken Kippensoep** 100 gr. € 0,79
(Opwarmen in magnetron of steelpannetje)
- Bospaddenstoelensoep** 100 gr. € 0,79
(Opwarmen in magnetron of steelpannetje)
- Miso Soep met Shitake** 100 gr. € 0,89
(Opwarmen in magnetron of steelpannetje)



Priswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden



Hoofdgerechten:

- (kant en klaar, alleen opwarmen)
- Warm gerookte zalmlende in romige Hollandaisesaus** 100 gr. € 2,75
(De zalmlende is zonder graat en zonder vel, en zachtjes gegaard in de oven (botermals en sappig!!!)
Opwarmen in de oven, magnetron of koekenpan)
- Gebraden konijnenbouten op Limburgse wijze** per stuk € 7,95
(wel mooie grote bouten!)
In een heerlijke saus van peperkoek, stroop en azijn, dus Zoetzuur. (Opwarmen in de oven, magnetron of koekepan)
- Gegrilde kalfsreepjes in roomsaus met paddenstoelen** 100 gr. € 2,75
Botermalse reepjes kalfsvlees, gegrild, en dan vermengd met een heerlijke saus van diverse paddenstoelen. (Opwarmen in ketel heet water (zit in vacuum kookzakje), magnetron of koekenpan)
- Gegrilde hertenbiefstukjes in romige wildsaus** 100 gr. € 2,95
Mooie kleine hertenmedaillons gegrild, en vermengd met een prachtige wildsaus met zilveruitjes en champignons. (opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuum kookzakje), magnetron of koekenpan)
- Gegrilde varkenshaas in Stroganoffsaus** 100 gr. € 1,75
Mooie kleine varkenshaasmedaillons gegrild en vermengd met een stevige saus, waarin diverse paddenstoelen in zijn gebakken! (opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuum kookzakje) magnetron of koekenpan)
- Gegrilde Scampi's in kreeftensaus** 100 gr. € 2,95
Reuze scampi's in knoflook gegrild in een heerlijke kreeftensaus (opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuum kookzakje) magnetron of koekenpan)
- Hertenstoofschotel Noëlle** 100 gr. € 2,95
Overheerlijke stoofschotel gemaakt van malse stukjes hertenpoulet in een superlekkere Grand Veneursaus. Zacht van smaak, maar bijzonder lekker. (opwarmen in ketel heet water (zit in vacuum kookzakje) magnetron of koekenpan)

Groentegarnituren:

- Peultjes met bospeen** 100 gr. € 0,99
(Opwarmen in ketel heet water, of magnetron)
- Haricoverts met spekjes en gebakken ui** 100 gr. € 0,99
(Opwarmen in ketel heet water, of magnetron)
- Spruitjes met spekjes en gebakken ui** 100 gr. € 0,99
(Opwarmen in ketel heet water, of magnetron)

Aardappelgarnituren:

- Gegratineerde Aardappels** 100 gr. € 0,99
(Opwarmen in de oven of magnetron)
- Truffelgratin** 100 gr. € 1,25
(Opwarmen in de oven of magnetron)
- Mediterraanse Aardappelgratin** 100 gr. € 0,99
(Opwarmen in de oven of magnetron)
- Fijne krieltjes met schil** 100 gr. € 0,99
(bakken in de koekepan, of koken in een kookpan)

Onze Warme Sauzen:

- Bospaddenstoelensaus** 100 gr. € 1,29
(Romig, vol van smaak, en met verschillende paddestoelen, mooie dikke saus voor eigenlijk overal bij, varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees of kip!!!)
- Pepersaus met roze bessen** 100 gr. € 1,29
(Zacht pikant door de roze pepers, smaakt overheerlijk bij een kalfsoester, entrecote of Ribeye, en ook bij een varkenshaasje)
- Romige wildsaus** 100 gr. € 1,29
(Met zilveruitjes en champignons, mooie donkere saus voor bij al uw wild, van Hertenbiefstuk, Struisvogelbiefstuk tot Kangaroo steak, het smaakt overheerlijk!!!)
- Stroganoff Saus** 100 gr. € 1,29
(Met verse paprika's en groenten, niet pittig, wel heel smaakvol, en ook weer geschikt voor bij Entrecote, Kogelbiefstuk, Varkenshaas en Kalfsoester.)
- Konijnen Saus** 100 gr. € 1,29
(Heerlijke zoetzure saus met peperkoek en stroop, voor over Uw zelf gebakken konijnenbouten)



Salades:

- Scampi's in Look** 100 gr. € 3,45
(Romige salade met vers gegrilde scampi's, in knoflooksaus)
- Kerst Salade** 100 gr. € 1,79
(Onze Kerst Topper, is gemaakt van kipfilet met mandarijntjes en whisky saus)
- Eiersalade** 100 gr. € 1,79
(Heerlijke eiersalade met bieslook en lekkere kruiden, smaakt heerlijk op een toastje of op uw boterham)
- Bourgondische kipsalade** 100 gr. € 1,79
(Dit is een heerlijke kipsalade met paprika en appel)
- Italiaanse Pastasalade** 100 gr. € 1,49
(Vers gekookte Penne met overheerlijke dressing, broccoli, rode ui en wortel)
- Kreta Salade** 100 gr. € 1,39
(Een frisse salade met komkommer,prei,rode ui, wortel en een natuurlijke dressing)
- Zalm Salade** 100 gr. € 3,25
(Dit is een heerlijke salade met zalm en uitjes)
- Koude Schotel** 100 gr. € 1,19
(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. € 1,39
(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. € 1,29
(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.)

Vers vlees, wild en gevogelte:

Ossenhaas (Alleen maar mooie middenstukken, recept in Proef nr 5)	100 gr. € 6,25
Hertenbiefstukjes (Allemaal even mals en dik!!!)	100 gr. € 3,95
Iberico Rack (Uit de bossen van Spanje, puur natuur)	100 gr. € 2,99
Livar Ribeye (Puur natuur uit ons eigen Limburg)	100 gr. € 2,59
Kalfs Entrecote (Oh zo lekker als U deze kort bakt, zoals een biefstuk!)	100 gr. € 3,79
Runder Rosbief (Mooi rosé gebakken is dit een delicatessen)	100 gr. € 1,99
Filet Rollade (maken we van het malste deel van de Filet!!)	100 gr. € 1,69
Kalfs Ribeye (Mooi mager en mals, lekker op de BBQ)	100 gr. € 3,59
Black Angus Ribeye Steak (Pracht product uit Amerika, 3-4 minuutjes bakken)	100 gr. € 4,99
Tante Door Kipfilet (Geen toevoegingen, puur natuur, zie recept in Proef nr 5)	100 gr. € 1,59
Runder Entrecote (Botermals, als U dit kort bakt, 2-3 minuutjes per lapje, zie recept in Proef nr 5)	100 gr. € 2,29
Hertenrugfilet (Een van de duurere stukjes wild, zeer mals en erg lekker, zie recept in Proef nr 5)	100 gr. € 6,99
Gemarineerde Reuzen Scampi's (Kort bakken in hete olie, 4-5 minuutjes, of op Gourmet, zie recept in Proef nr 5)	100 gr. € 2,99
Duroc Rack (deze varkens krijgen olijfolie door het graan gevoerd, zie recept in Proef nr 5, varkensribstuk!!!)	100 gr. € 1,59
Verse Baby Kalkoen (Op gewicht verkrijgbaar tussen 2,5 en 9 kg, zie Kerst Specialiteiten, zie recept in Proef nr 5)	100 gr. € 1,29
Kalfsoesters (Mals en lekker, kort bakken, 4-5 minuutjes)	100 gr. € 3,69
Verse Tammie Eendenborstfilets (zie voor recept, Proef nr 5)	100 gr. € 2,79
Konijnenbouten (Mooie zware achterbouten, veel vlees, weinig been)	100 gr. € 1,39
Varkensfilet (Helemaal mager, ideaal voor in de oven)	100 gr. € 1,69
Runder Riblappen (Mooi mager en fijne malse structuur, zie voor recept Proef nr 5)	100 gr. € 1,95

Lange Varkenshaasjes (Smaakt altijd, en zeker met een van onze warme sauzen, zie recept in proef nr 5)	100 gr. € 2,29
Kalfspoulet (100% mager, en lekker mals, voor diverse gerechten geschikt)	100 gr. € 1,95
Lamskoteletjes (Mooi van Texels lam, zie recept in Proef nr.5)	100 gr. € 3,29
Zijlende Biefstuk (Staat bekend als Imitatie Ossenhaas, lekkere smaak, goede bite)	100 gr. € 2,99
Mager Soepvlees (Onmisbaar voor een goede bouillon tijdens de feestdagen)	100 gr. € 1,59
Reebiefstukje (Blanker van kleur dan Hertenbief, en zéér mals!!!)	100 gr. € 7,90
Puntjes Varkenshaas (Kort roerbakken, evt met wokgroenten, lekker en mals)	100 gr. € 1,79
Puntjes Kogelbiefstuk (Kort roerbakken, evt met wokgroenten, lekker en mals)	100 gr. € 1,99
Verse Ossenstaart (Zo lekker voor een echte Ossenstaartsoep, zie recept in Proef nr 5)	100 gr. € 1,29
Kalfskotelet (Bijzonder mals en sappig, zie recept in proef nr 5)	100 gr. € 2,79
Black Angus Bavette (Lekker mals en sappig, zie recept in proef nr 5)	100 gr. € 3,29
Kalfshaas (Botermals en erg lekker, kort bakken, 4-5 minuutjes)	100 gr. € 7,50
Kogelbiefstuk (Lekker mals en erg lekker van smaak, kort bakken, 3-4 minuutjes)	100 gr. € 2,69
Verse Zalmfilet (Zonder graat en zonder vel, ongeveer 150 gr per stuk, kan in de oven of in de koekenpan)	100 gr. € 2,69
Flat Iron Steak (Dit is een sukadestuk dat is gesplitst, de "zeen" is eruit gehaald, zie voor een overheerlijk recept Proef nr 5)	100 gr. € 2,25
Kalfssukade (Dit overheerlijke stukje kalfsvlees is botermals, zie voor een heerlijk recept Proef nr 5)	100 gr. € 2,25
Procureur (Dit is een stuk Hals Coteletten, maar dan zonder been! Een lekker recept staat in de Proef nr 5)	100 gr. € 1,55
Kalfsschnitzel (Botermals, en ongepaneerd bakt U dit in 1 minuut op hoog vuur, maar ook een lekker recept in de Proef nr.5)	100 gr. € 3,75

BIJNA ALLE SOORTEN WILD ZIJN
VERKRIJGBAAR, MITS TIJDIG BESTELD.



Onze Luxe Kerst- en Nieuwjaars pâtés:

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. € 2,89

Paté met Peer en Cranberry:

Een heerlijke romige zoete pate. Verwerkt in een fijne paté en met de toevoeging van een lekker fruit bekomen we een lichtzoete paté met de smaak van weleer. Super smeuïg, en echt bijzonder lekker. Zowel op een toastje met een goed glas wijn of Port, alsook bij Uw Ontbijt op een sneetje zwartbrood 100 gr. € 2,49

Paté Mocha Chocolata:

Gedurfd, zoet maar overheerlijk. Niet alleen de smaak van de pure chocolade maar ook koffie en Baileys zijn in deze paté terug te vinden. Voor een beetje crunch gebruiken we hazelnoten. De nootjes, chocolade en witte rozijntjes geven de paté een smakelijke beeldspiegel. 100 gr. € 2,49

Pate met roquefort, portobello's en breijdelham:

Deze paté met portobello's en blauwe kaas is voor mensen die van krachtige smaken houden. De extra toevoeging van de exclusieve Breydelham, bestrooid met een geheime kruidenmix, geeft een bijzonder lekkere smaakcombinatie. Deze drie ingrediënten van de bovenste plank gecombineerd in een fijne paté vormen een echte feesttopper. 100 gr. € 2,49

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 Tedo Late Bottled Vintage!!!) 100 gr. € 2,49

Paté met frambozen:

Een van de meest verkochte patés met de feestdagen, bijzonder lekkere licht zoete smaak van de frambozen, maar ook de hartelijke smeuïge smaak van paté. Deze paté is fijn van structuur, en rood dooraderd, van de frambozen. Dit is werkelijk de topper onder de eindejaars patés 100 gr. € 2,49

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. € 2,49

Paté met kaasgrillworst:

Deze heerlijke, fijne paté heeft een hartige en heerlijk smaak door de speciale kruiding. De grillworst van buiten met een lekkere zachte kaas aan de binnenkant maken van deze pate een aangename smaakvolle lekkernij voor iedereen. 100 gr. € 2,49

Kerst Roompaté:

Zeer lekkere en vooral smeuïge Paté met een zeer zachte maar lekkere volle smaak. Bijzonder fijn van structuur. Heerlijk op brood, of op een toastje, en ook lekker bij een goed glas wijn, of bij Uw Tapas schoteltje. 100 gr. € 2,49

Pate met Kalkoen, Gember en Curry:

BEen fijne paté met extra toevoeging van stukjes kalkoenfilet waardoor deze paté een grove structuur krijgt. Het zoete van de wortel, de intense smaak van gember en het pittige van de curry, zorgen voor een mooie smaakbalans. Dit is een fijne paté! 100 gr. € 2,49

Paté met Brie, Honing, Nootjes en Port:

De smeuïge kaassmaak van brie, overgoten met honing, dat smelt in de mond. De extra nootjes maken de genotservaring van deze paté helemaal compleet. Deze overheerlijke paté is grof van structuur. 100 gr. € 2,49

Kerst Paté:

Zeer aparte en lekkere en vooral smeuïge paté met een zeer zachte maar bijzondere lekkere volle smaak. Bijzonder fijn van structuur. 100 gr. € 2,49



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 grillsmak, en toch tegelijkertijd is het een zeer sappige ham, puur natuur zonder toevoegingen.

100 gr. € 2,69

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. € 3,95

Kalfs Gebraad:

Speciaal gemaakt voor de feestdagen, en uiteraard uit eigen keuken, en uit eigen fantasie!!! Zeer mager kalfsgehaktbrood (90-95%), het geheel wordt op zeer hoge temperatuur afgebakken, zodat een krokante korst ontstaat. Wordt dun gesneden op de snijmachine, de plakjes kunt U oprollen voor als borrelhapje of Tapas hapje, maar ook heerlijk op Uw brood voor het Kerst Ontbijt of Brunch.

100 gr. € 2,95

Rosbief Speciaal:

100% magere Rosbief, die we op 6 plaatsen met een lang mes insnijden (cq: Steken!!) In de gaten die in de verse ros bief ontstaan, duwen we takjes Thijm, Oregano, Dragon, en olijven en zongedroogde tomaatjes. Dan wordt de ros bief gebakken met al deze verse kruiden, op een lage temperatuur, zodat hij overal mooi rose blijft. Als we dan mooie plakjes van deze ros bief snijden, vallen de kruiden en olijfjes en tomaatjes meestal eruit, maar de smaak van deze kruiden in het vlees is echt waanzinnig!! Dit is een ware smaak explosie in Uw mond, een delicatessen voor Uw Kerst ontbijt of Brunch.

100 gr. € 2,95

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!!! (zie recept in Proef nr. 5)

100 gr. € 4,95

Parma Ham:

Uiteraard ook niet uit eigen keuken, maar van de Firma Levoni uit Italie, 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!!! (zie recept in Proef nr. 5)

100 gr. € 5,95

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 onbijt, Brunch, Tapas Hapje of als Carpaccio. Omdat dit Rundvlees is heeft het een bijzonder volle en lekkere smaak.

100 gr. € 4,95

Runder Pastrami:

Waarschijnlijk een van de lekkerste producten die we zelf maken, het vlees is hetzelfde als de gebakken ros bief (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. € 3,95

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. € 8,95

Gandaham met peper:

Prachtige rauwe ham, die door het proces van droogzouten en rijping een specifiek aroma verkregen heeft. Heeft een hele volle, lichtpittige smaak, en smaakt perfect op zwartbrood, of als Tapas met glaasje rode wijn.

100 gr. € 4,25

Truffel Salami:

Een uitzonderlijke worstspecialiteit met stukjes exquisite zomer truffel (tuber aestivum), bijzonder lekker, met aromatische accenten!!!! Elke Truffel Salami wordt mild gerookt boven beukenhoutsnippers en kan door een speciaal natuurlijk rijpingsproces gegarandeerd 6 weken rusten!!!! Dit resulteert in een bijzonder mooie snit, en perfecte smaak!!!

100 gr. € 4,35

San Gennaro:

Een mooie droge cervelaatworst uit Italie, 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. € 3,95

Corallina:

Een Italiaanse specialiteit, met een doorsnede van 5 cm, en 1,5 meter lang is. Deze laten we mooi drogen en snijden dan dunne plakjes op de snijmachine.

Is een puur natuur product, waar alleen maar peper en zout in zit, en geen andere kruiden of specerijen. Heeft een lekkere zachte maar volle smaak.

100 gr. € 3,95

Kip Ham Italia:

Dit product komt inderdaad uit Italie, 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. € 3,25

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. € 2,55

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 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. € 1,45



Ventricina:

Dit is een soort van Chorizo worst, alleen komt deze uit Italie 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. € 3,95

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. € 3,95

Prosciutto Crudo al Tartufo:

Dit is ook een Italiaans product, en wel een heel bijzondere. Het is namelijk een Rauwe ham van superiore 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. € 5,95

Spianata 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. (Zie recept in Proef nr. 5)

100 gr. € 3,95

KIJK OP ONZE WEBSITE VOOR INSPIRATIE VOOR DE FEESTDAGEN
EN RECEPTEN VOOR TONGSTRELENDE GERECHTEN.

Onze droge worstjesassortiment 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 € 3,99

Walnoten Cervelaatjes:

Deze cervelaatworstjes zijn kwalitatief zeer goed en vermengd met stukjes walnoot, wat een winterse smaak eraan geeft, heerlijk bij uw kerstdiner of bij de brunch.

Per stuk € 3,95

Saltufo Gold:

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

Per stuk € 4,75

Mini Pain D' Ardenne:

Belgisch droog worstje, met een grovere maling, en een lekker vleugje knoflook. Smaakt bijzonder lekker, uiteraard ook weer met een wijntje 's avonds.

Per stuk € 3,99

Goliathje:

Een heerlijk droog cervelaatworstje.

Per stuk € 4,75

Mini Pain D'Ardenne Provençal:

Belgisch plat droogworstje, een beetje grof en heerlijke kruiden. Smaakt bijzonder lekker, uiteraard ook lekker bij een glaasje wijn.

Per stuk € 3,99

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 € 4,99

La Geganta:

Prachtige mooie en vooral lekkere droge worst uit Italië, die ongeveer 80 centimeter lang is en ongeveer 1 kg weegt. Bovendien zit deze droge worst verpakt in een mooie kartonnen doos, die uitermate geschikt is om cadeau te geven met de feestdagen.

Per stuk € 24,50

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, als Tapas hapje.

Per stuk € 3,95



**HET LEKKERSTE CADEAU
OM WEG TE GEVEN**

Onze kazen:

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 € 1,99

Boeren 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. € 2,45

Boerenkaas met rode ui en knoflook:

Bijzonder lekker en natuurlijk zéér romig en lekker van smaak. Lekker voor bij de borrel of voor bij Uw kerstbrunch. 100 gr € 1,95

Boeren Zoetje:

Een heel romige volle kaas met een beetje zoetige nasmaak. Lekker voor bij Uw kerstontbijt. 100 gr € 1,99

Boerderijkaas met honing en noten:

Een heerlijk zachte kaas, heerlijk zoet en knabberig van de noot. 100 gr € 2,29

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 € 1,79

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. € 2,29



Ons lekkere brood:

Kletzenbrood:

Kletzenbrood is een donker brood met een stevige bite, rijk gevuld met vijgen, pruimen, noten, abrikozen en specerijen. De smaak en geur zijn zoet en licht gekruid. 100 gr € 1,50

Gekruide Ciabatta's

Deze Ciabatta's zijn voorgebakken, U krijgt er van ons een cupje marinade bij, dat U op het brood smeerd, en dan in een voorverwarde oven legt voor 10 minuutjes op 200 Graden Celsius. per stuk € 2,29

Mini Focaccia's

Ronde Focaccia's die U op 200 °C in een voorverwarde oven legt voor ongeveer 3 minuten, smaakt overheerlijk met voornoemde kruidenboter. En dus ook super bij Uw Fondue Gourmet of Steengrill. per stuk € 1,29

Torsade Cheddar.

Een klein gedraaid broodje met cheddarkaas. 10 min bakken op 175 gr C. Heerlijk bij Uw Soep, Fondue of Gourmet, salades of voorgerechten. per stuk. € 1,95

Wit breekbrood.

Heerlijk brood van minibroodjes die je los kunt breken. 10 min bakken op 200 gr °C per stuk. € 2,29

Puntstokbrood.

Dit is een stokbrood van een heerlijk deeg gemaakt en wordt lekker krokant in de oven, en blijven lekker zacht van binnen. Lekker bij Uw Soep, salade of ook bij Uw Fondue Gourmet of Steengrill. Deze moeten ook 10 min op 200 Graden in de oven. per stuk. € 2,29

Focaccia.

Mooie ovale Focaccia's die U op 200 graden Celsius in een voorverwarde oven legt voor ongeveer 4 minuten, smaakt overheerlijk met voornoemde kruidenboter. En dus ook super bij Uw Fondue Gourmet of Steengrill. per stuk. € 2,59

Punt stokbrood donker.

Dit is een donker bruin stokbrood van een heerlijk deeg en wordt lekker krokant in de oven. Lekker bij Uw soep, salade of ook bij Uw Fondue of Gourmet. per stuk € 2,29

Kaas Ui broodring.

Dit zijn ronde broodringen met kaas en ui. Lekker bij Uw soep of voorgerecht. per stuk € 1,95

Frans Stokbrood wit

Dit stokbrood bakt U op 200 graden in de oven. Lekker Bij Uw soep of voorgerecht. per stuk € 2,29

Pastei Bakjes:

Lekkere grote roomboter pastei bakjes, voor Uw Kippenragout in te doen. Per verpakking (4 st) € 1,95

Buffetten

KERST TAPASBUFFET:

- Knoflook olijven
- Gekruide stokbrood
- Gekruide fetablokjes
- Spaanse aardappelgratin (Warm)
- Piri piri saus
- Pollo picante (kipfilet in chili ananassaus) (Warm)
- Kruidenboter
- Serranoham met meloen
- Solemio (varkenshaas in mosterdsaus) (Warm)
- Coppa di Parma
- Rauwkost met tonijn
- Gegrilde uien
- Peppadews gevuld met roomkaas
- Mini foccacia
- Plakjes chorizo
- Olijvenmix
- Patatas Bravas (Warm)
- Plakjes gerookte zalm

Per persoon € 23,90

KERST PARTYSCHAAL DE LUXE:

- Koude schotel
- Gevuld eitje
- Ham aspergerolletje
- Whiskeysaus
- Kreta salade
- Partyhammetje (Warm)
- Witte kool fruit salade
- Uitjes monogask
- Plakjes gerookte zalm
- Gefileerde paling
- Gerookte forelfilet
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Fruit
- Champignonroomsaus (Warm)
- Mini broodjes
- Ravigottesaus

Per persoon € 19,50

KERSTMIX BUFFET:

- Haricoverts met spekjes en ui (Warm)
- Fruit
- Gekruide fetablokjes
- Peultjes met bospeen (Warm)
- Witte kool fruitsalade
- Whiskey saus
- Varkenshaas in champignonroomsaus (Warm)
- Ravigotte saus
- Olijvenmix
- Stokbrood
- Aardappelgratin (Warm)
- Koude schotel
- Gevuld eitje
- Ham aspergerolletje
- Rauwe ham met meloen
- Gegrilde kipfilet in stroganoffsaus (Warm)
- Gerookte forelfilet
- Gefileerde paling
- Kruidenboter
- Mini broodjes

Per persoon € 23,90

KERST PARTYSCHAAL KLASSIEK:

- 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 € 17,50

ITALIAANS KERSTBUFFET:

- Italiaanse pastasalade
- Knoflook olijven
- Italiaanse cervelaat
- Coppa di Parma
- Mediterraanse gratin (Warm)
- Parmaham met meloen
- Foccacia
- Olijvenmix
- Gekruide fetablokjes
- Italiaanse salade
- Gekruide stokbrood
- Plakjes gerookte zalm
- Pollo&mushroom scallopine (Warm) (= kipfilet in saus)
- Varkenshaas in bruine pepersaus (Warm)
- Kruidenboter
- Penne Arabiata (Warm)
- Broccoli met knoflook en ui (Warm)
- Italiaanse paté

Per persoon € 23,90

KERST WILD BUFFET:

- Gegrilde hertenbiefstukjes in wildsaus (Warm)
- Truffelgratin (Warm)
- Rode kool met appeltjes (Warm)
- Stokbrood
- Peultjes met bospeen (Warm)
- Gegrilde varkenshaas in bospaddestoelensaus (Warm)
- Peppadews
- Witte kool fruitsalade
- Kruidenboter
- Plakjes truffelham
- Parmaham met meloen
- Plakjes gerookte zalm
- Minibroodjes
- Olijfjes
- Plakjes truffelsalami
- Rauwkostsalade
- Vers fruit

Per persoon € 29,90

KERST FEESTBUFFET:

- Gegrilde zalm in hollandaisesaus (Warm)
- Aardappelgratin (Warm)
- Minibroodjes
- Gegrilde biefreepjes in stroganoffsaus (Warm)
- Bloemkool in roomsaus (Warm)
- Koude schotel
- Gevuld eitje
- Ham aspergerolletje
- Stokbrood
- Kip fruitsalade
- Gerookte forelfilet
- Gefileerde paling
- Whiskey saus
- Gerookte zalm
- Rauwe ham met meloen
- Olijfjes
- Fruit
- Peultjes met bospeen (Warm)
- Witte koolfruitsalade
- Gekruide fetablokjes

Per persoon € 27,50



BUFFET VOOR 2 PERSONEN:

- Koude schotel
- Gevuld eitje
- Ham asperge rolletje
- Gegrilde varkenshaas in champignonroomsaus(warm)
- Gegratineerde aardappelen(warm)
- Fruit
- Gerookte forelfilet
- Olijfjes
- Peultjes met bospeen(warm)
- Gegrilde zalm in hollandaisesaus(warm)
- Kipfruit salade
- Gerookte paling
- Stokbrood
- Rauwe ham met meloen
- Uitjes monogask
- Kruidenboter
- Gerookte zalm
- Minibroodjes
- Whiskey cocktailsaus
- Witte koolfruitsalade

Prijs voor 2 personen € 59,50

BUFFET VOOR 2 PERSONEN:

- Mediterraanse gratin(warm)
- Italiaanse pastasalade
- Penne Arabiata(warm)
- Stokbrood
- Gekruide fetablokjes
- Plakjes italiaanse cervelaat
- Plakjes gerookte zalm
- Broccoli met knoflook en ui(warm)
- Parma ham met meloen
- Coppa di Parma
- Gegr varkenshaas in bruine pepersaus(warm)
- Olijfjes
- Italiaanse Paté
- Kruidenboter
- Foccacia
- Fruit

Prijs voor 2 personen € 47,50

LET OP:

- De 2 Persoons Buffetten zijn alleen voor 2 personen te bestellen, dus niet voor 3 of voor 5 personen.
- Voor 4 personen kan wel, dan krijgt U dus 2 buffetten van 2 personen!!!
- Voor 6 personen kan ook, U krijgt dan dus 3 buffetten van 2 personen!!!

VOORDELEN VAN ONZE KERST- EN NIEUWJAARSBUFFETTEN:

1. Kwalitatief is het super (99% uit eigen keuken!!)
2. Veel variatie voor betrekkelijk weinig personen.
3. Zeer ruim in kwantiteit
4. Heel erg lekker
5. Vanaf 4 personen te bestellen, dus ook 5 pers, 6 pers, 7 pers, behalve de 2 persoons buffetten!!!
6. Afhalen op 1e, 2e of 3e Kerstdag tussen 11.00 uur en 12.00 uur
7. Alle gerechten zijn gestickerd voor de bereidingswijze van opwarmen!
8. Keuze uit 9 Buffetten
9. Thuis uit eten!
10. Prijs kwaliteit, kwantiteit verhouding is Top

NADELEN VAN ONZE KERST- EN NIEUWJAARSBUFFETTEN:

1. Wij bepalen wat u gaat eten.
2. Er kan niets aan deze buffetten gewijzigd worden
3. U dient de diverse gerechten zelf op te warmen

KIJK OP ONZE WEBSITE VOOR INSPIRATIE VOOR DE FEESTDAGEN EN RECEPTEN VOOR TONGSTRELENDE GERECHTEN.



Gourmet-en Fondueschotels:

FONDUESCHOTEL:

- Kogelbiefstuk
 - Kipfilet
 - Varkenshaas
 - Gehaktballetje
 - Hamburgerballetje
 - Varkensfiletlapje
 - Stroganofballetje
- Per persoon **€ 7,95**

LUXE FONDUE:

- Kalfsoester
 - Entrecote
 - Varkensfiletlapje
 - Ossenhaas
 - Varkenshaas
 - Kipfilet
 - Kogelbiefstuk
- Per persoon **€ 8,95**

GOURMETSCHOTEL:

- Kogelbiefstuk
 - Hamburger
 - Cordon Bleu
 - Varkenshaas
 - Kipfilet
 - Filetlapje
 - Stroganofcarre
- Per Persoon **€ 7,95**

LUXE GOURMET:

- Kalfsoester
 - Entrecote
 - Filetlapje
 - Ossenhaas
 - Varkenshaas
 - Kipfilet
 - Kogelbiefstuk
- Per persoon **€ 8,95**

SUPER GOURMET:

- Kalfsentrecote
 - Ossenhaas
 - Pomodorihaasje
 - Mini wave
 - Frans haasje
 - Duroc baconlapje
 - Bullet steak
- Per persoon **€ 12,95**

GOURMET DIENBLAD:

- Biefstukje
 - Shoarma
 - Varkenshaas
 - Gyros
 - Kalfsoester
 - Hamburgertje
 - Gem. kipfilet
 - Gezouten spek
 - Gem. scampi
 - Bieffajitas
- (inclusief dienblad)**
Dit is voor 4-5 pers. **€ 55,00**

GRIEKSE GOURMET:

- Gyrosreepjes
 - Souvlakilapje
 - Varkenshaas Rhodos
 - Griekse Kipfilet
 - Kretaburger
 - Corfu Biefstuk
 - Kalfsschnitzel Mykonos
- Per Persoon **€ 8,95**

KINDERGOURMET:

- Hamburgertje
 - Cordon bleu
 - Gezouten spek
 - Shoarmareepjes
 - Kipfiletje
 - Beefburgertje
 - Stroganoffburgertje
- Per persoon **€ 6,95**

VIS GOURMET SCHOTEL:

- Verse zalm
 - Gemarineerde reuze scampi's
 - Gemarineerde Kabeljauw
- Per stuk **€ 8,95** (300 gram)

GOURMET EN FONDUE GARNITUUR:

- Whisky sausje
 - Ravigotte sausje
 - Piri Piri sausje
 - Preiringetjes
 - Champignons
 - Paprika blokjes
 - Gesnipperde Uien
 - Kruidenboter
 - Gerookte Spekblokjes
 - Gekruide Minikrieltjes
 - Geraspte kaas
 - Witte kool salade
 - Kretasalade
 - Gekruid Stokbrood
- Per pakket **€ 10,90** (is voor 2 personen)

MINI BUFFETJE, 4 PERSONEN

- 1 kg Koude Schotel (opgemaakt)
 - 4 Ham Aspergerolletjes
 - 4 Gevulde Eitjes
 - 200 gr Kip Fruit Salade
- Per stuk **€ 22,50** (is voor 4 personen!)

MINI VISBUFFETJE, 4 PERSONEN

- 4 Plakjes gerookte zalm
 - 4 Kreeftgarnalen
 - 4 Gerookte forefilets
 - 4 st Gefileerde paling
 - 150 gr Whiskey saus
- Per stuk **€ 18,90** (is voor 4 personen!)

(De mini buffetjes zijn voor bij Uw Gourmet, Fondue, of bij Uw Party hammetje, of gewoon tussendoor!) (1 Minibuffetje is 4 personen, 2 minibuffetjes is 8 personen enz enz.)



Deze schotels zijn te bestellen vanaf 2 personen!

Alle schotels worden met de grootste zorg bereid en afgearneerd met een leuke Kerstversiering. Op iedere schotel ligt minimaal 300 gram vlees per persoon.

Kerstspecialiteiten

BLACK ANGUS KOGELBIEFSTUKJES

Deze kogelbiefstukken zijn gesneden van de dikke lende, en zijn botermals. Wel zijn ze iets doorregen maar daardoor zijn ze natuurlijk ook zo mals. Bak ze 2-3 minuutjes op hoog vuur en laat ze dan 3-4 minuutjes rusten in aluminium folie, of even op 80 °C. in de oven.

100 gr. **€ 3,00**

BLACK ANGUS THOMAHAWK

Dit bijzondere stukje vlees is echt geweldig van smaak, de Tomahawk weegt ongeveer 1 kilo, en is eigenlijk een grote Runder Cotelet. Besprenkel hem met een goede Olijfolie, en doe er peper en zout uit de molen op. Bak hem eerst zachtjes tot een kern-temperatuur van 40-43 °C. (kan in de koekepan, of op de BBQ) Dan even 2-3 minuutjes op hoog vuur, zodat hij mooi donker bruin wordt aan de buitenkant. Laat hem daarna 3-5 minuutjes rusten in aluminium folie, of in de oven op 80 °C.

100 gram **€ 4,25**

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!!!!

100 gr. **€ 1,69**

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 koekepan, 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 °C. Smakelijk eten.

100 gram **€ 4,50**

GEKRUIDE KERSTFILET:

Een echte Specialiteit, de varkensfilet wordt met een hele lichte pekel ingespoten, en ingesmeerd met mosterd en thijm. Deze filet kunt U droog in de oven op een rooster leggen met een lekbak eronder, op 150 °C.

Als hij gaar is (na ongeveer 1,5 uur tot 2 uur) blijft hij echt lekker sappig!!! (en ook deze filet is nagenoeg 99% mager!!!)

100 gr. **€ 1,79**

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. **€ 1,99**

FLAP MEATSPIES:

Dit zijn blokjes black Angus bavette gemarineerd met een zeezout zwarte pepermarinade op een stokje geregen. Heerlijk voor op de BBQ of voor in de pan. (2-3 minuutjes op hoog vuur bakken)

Per stuk **€ 3,75**

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. **€ 1,35**

BLACK ANGUS BAVETTE:

Een apart stukje mals doorregen rundvlees met een heerlijke smaak, van Black Angus runderen.

Kort bakken op hoog vuur in de koekepan of lekker voor op de BBQ. Kan ook in blokjes en dan spiesjes ervan maken.

100 gr. **€ 3,25**

RAUWE GEPEKELDE BEENHAM:

Ongeveer hetzelfde vlees als de Party Hammetjes, met dat verschil dat deze hammetjes nog niet zijn gebakken. (Het hammetje is nagenoeg 99% mager)

Leg dit hammetje op een rooster in een voorverwarmde oven van 150 °C. Zet wel een lekbak onder het rooster. Bak dit hammetje gaar in ongeveer 1 uur en 15 minuutjes.

Serveer het warm, smaakt heerlijk bij al Uw groenten en aardappel gerechten met de feestdagen.

100 gr. **€ 1,65**

BLACK ANGUS FLAT IRON STEAK:

Dit is eigenlijk een Sucadestuk, maar bij dit Sucadestuk verwijderen we de "Zeem" (de dikke "pees" in het midden) Wat overblijft is een botermals stukje vlees, zie voor een lekker recept het blad Proef nr 5.

100 gr. **€ 3,45**

BLACK ANGUS PICANHA:

Dit is een Staartstuk (lees: Rosbief), maar dan van Black Angus runderen, dat wil zeggen dat deze picanha een dikkere vetlaag onder het mager vlees heeft.

Snijd deze vetlaag kruiselings in en wrijf hier grof zeezout en zwarte peper in.

Bak de Picanha in de koekepan of op de BBQ op lage temperatuur tot een kern is bereikt van 40-43 °C.

Daarna bakt U de Picanha op zeer hoog vuur totdat de vetrand krokant en bruin is, en ook de magere kant mooi bruin is.

Laat hem dan in aluminium folie zeker 20 tot 25 minuten rusten, liefst in de oven op 80 °C.

100 gr. **€ 3,25**



Tapas en snacks

TAPASPLANK DE LUXE

(voor 4 tot 6 personen)

Deze bestaat uit;
Coppa di Parma, gegr. Uien, peppadews, Italiaanse rauwe ham, Olijven, Parmaham, blokjes oude kaas, Italiaanse cervelaat, marcaboules, Italiamix.

Per schaal € 32,90 (is inclusief houten dienblad)

BORRELPLANK

(voor 2 tot 4 personen)

Deze bestaat uit;
Indische balletjes, pincho's, mini cevapcici, oude kaasblokjes, partjes gehaktbal, dip sausje

Per schaal € 19,90 (is inclusief leisteel look schaal)

OLIJVEN EN TAPENADE PLATEAU

Deze bestaat uit;

Knoflookolijven, paddestoelentapenade, gegrilde uien, Italia olijven, peppadews, peppadew roomkaas.

Per schaal € 22,90 (is inclusief leisteel look schaal)

KAAS- EN TAPASPLANK

(voor 5 tot 8 personen)

Deze bestaat uit:

Knoflookolijven, romige brie, Saltufo bolletje, notencervelaat, Flandrien kaas, Bleu de Vercors (blauwschimmelkaas), zalsalade, Chili truffelkaasje

Per schaal € 47,50 (is inclusief houten dienblad)



Om Uw avondje compleet te maken

Half Zon gedroogde Tomaatjes:

100 gr. € 2,99

(Deze Tomaatjes komen uit de hak van Italie, uit Puglia, en zijn een ware delicatess. Smaken heerlijk en zijn vol van smaak, zeker met een glaasje wijn.)

Italia Mix Olijven:

100 gr. € 2,19

(Ook weer uit Italie, zwarte en groene olijven gemixt met paprika en specifieke Italiaanse kruiden en marinade, overheerlijk om 's avonds lekker van te snoepen.)

Peppadews:

100 gr. € 2,95

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

Knoflook Olijven:

100 gr. € 1,95

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

Olijven met geitenkaas:

100 gr. € 2,99

Griekse Olijven gevuld met zachte Geitenkaas, de combinatie is wederom perfect. Smaakt overheerlijk met onze Verdicchio wijn. (Italiaanse Wijn, zie verderop in deze folder!)

Pincho's:

100 gr. € 2,79

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

Kruidenboter uit eigen keuken

100 gr. € 1,69

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

Saucijzenbroodjes:

per stuk. € 2,25

Onze bekende eigengemaakte Saucijzenbroodjes legt U 20 minuutjes in een voorverwarmde oven van 160 Graden Celsius. Smaakt altijd en overal!

Gemarineerde Blokjes Feta Kaas:

100 gr. € 1,89

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

Gegrilde uien:

100 gr. € 1,99

Lekker zoet van smaak, zacht, en mooi bruin gegrild. Ze smaken ook tussendoor bij Uw tapas hapjes.

Zoete olijven:

100 gr. € 1,99

Dit zijn olijven in een heerlijke dressing met een lekker uitje erdoor. Zacht en zoet.

Wasabi kruidenboter uit eigen keuken:

100 gr. € 1,69

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.

Pizette:

Per stuk € 2,50

Een lekker pizzabrood met pizzasaus en mozzarella. Eventjes warm maken in de oven.

Beef Pie:

Per stuk € 3,95

Bladerdeeg gevuld met een heerlijk mengsel van rundvlees in saus. 15 min op 160.C in de oven.

Kip asperge Pie:

Per stuk € 3,95

Bladerdeeg gevuld met een ragout van asperges en kip. 15 min op 160.C in de oven.

Onze Wijnen voor de feestdagen:

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 € 27,50

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 € 9,50

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!

Per fles € 9,50

CABERNET SAUVIGNON CALIFORNIA:

Een indrukwekkende wijn met een explosieve neus vol donker fruit en zwarte kersen, bramen, pruimen, met ook iets van mint, cacao en specerijen. De smaak is mooi gestructureerd en geconcentreerd, barstensvol zoetig fruit, met tonen van chocola, mokka, kruiden en specerijen. De afdronk is intens en lang, met een mooie frisheid, hetgeen de wijn heerlijk drinkbaar maakt. Smaakt voortreffelijk bij rood vlees en wild, en in het bijzonder bij gegrild vlees.

Per fles € 19,90

ALLO MINHO:

Zachte witte wijn uit Portugal. De wijn heeft in de neus fijne aroma's van tropisch fruit en citrus. De alvarinho druif biedt aromatische fruitintensiteit en structuur, de loureiro druif biedt juist elegantie en mineraliteit. De wijn is prachtig in balans en licht verteerbaar dankzij zijn lage alcoholgraad van 11 %. Smaakt verrukkelijk bij Tapas met vis en schaaldieren.

Per fles € 11,50

VERDICCHIO DEI CASTELLA DI JESI:

Witte wijn uit het midden van Italie, aan de Adriatische Zee.

De druiven worden nog met de hand geplukt, en zachtjes geperst. Heerlijke tonen van stro, groene appel, citrusfruit en amandel stuiven het glas uit. De smaak is mooi in balans, met spanning, fruit, minerale tonen en een zuivere frisse finale. Smaakt overheerlijk bij wit vlees (kip en kalkoen) of witte vis.

Per fles: € 9,50

LAUDUN BLANC:

Prachtige witte Franse Cotes du Rhone wijn. Intense en frisse neus met tonen van acacia, wit fruit en milde kruiden. De smaak is sappig en rijk, maar bezit ook fraîcheur, iets van bloesem, wit en geel fruit en eindigt in een lange, zachte afdronk. Smaakt uitstekend bij gegrilde vis, gevogelte of als aperatief met wat mediterrane hapjes.

Per fles: € 13,50

GIGONDAS:

Deze overheerlijke mooie zware rode Rhone wijn is een assemblage van verschillende wijngaarden rondom het domein en op de coteaux. De assemblage is dominant Grenache, aangevuld met Syrah en Mourvedre. Heerlijk rood en zwart fruit, bosgrond, kreupelhout en zoetige tanninen. Smaakt overheerlijk bij een goede Steak, zoals Black Angus Ribeye, Tomahawk Steak, Ossenhaas, Kogelbiefstuk enz.

Per fles: € 27,50

MONTLOBRE L' ETIQUETTE NOIR:

Prachtige zware rode kwaliteitswijn uit de Bordeaux. In de neus is het boeket intens, vol met sappig, rijp rood fruit van zwarte bes en bramen. Verder zachte tonen van mediterrane kruiden, chocolade en een elegante hint van toast en vanille. De smaak is vol en complex en biedt intense rijpe fruittonen, een mooie, brede textuur met een typisch pommerol-karakter. Uiteraard smaakt ook deze wijn uitstekend bij rood vlees, en malse sappige Steaks.

Per fles: € 19,50



Speciaal voor oud en nieuw!

(natuurlijk geldt dit ook voor de Kerst!)

Runder Poulet	100 gram	€ 1,35
Gehakt Half om Half	100 gram	€ 0,85
Gebraden Gehaktballen	4 voor	€ 5,50
Goulash kant en klaar	100 gram	€ 1,35
Zuurvlees kant en klaar	100 gram	€ 1,35
Indische Balletjes	100 gram	€ 1,75
Gebakken Drumsticks	4 voor	€ 6,00
Gegr. Kipfilet in stroganoffsaus	100 gram	€ 1,65
Taco Pizza	2 voor	€ 10,90
Gewone Pizza	2 voor	€ 9,90



Openingstijden

Vrijdag	18 Dec.	8.00-18.00 uur
Zaterdag	19 Dec.	8.00-16.00 uur
Zondag	20 Dec.	Gesloten
Maandag	21 Dec.	8.00-13.00 uur
Dinsdag	22 Dec.	8.00-18.00 uur
Woensdag	23 Dec.	8.00-18.00 uur
Donderdag	24 Dec.	8.00-16.00 uur
Vrijdag	25 Dec.	11.00-12.00 uur (alleen afhalen buffetten)
Zaterdag	26 Dec.	11.00-12.00 uur (alleen afhalen buffetten)
Zondag	27 Dec.	11.00-12.00 uur (alleen afhalen buffetten)
Maandag	28 Dec.	8.00-13.00 uur
Dinsdag	29 Dec.	8.00-18.00 uur
Woensdag	30 Dec.	8.00-18.00 uur
Donderdag	31 Dec.	8.00-15.00 uur
Vrijdag	1 Jan.	Gesloten
Zaterdag	2 Jan.	Gesloten
Zondag	3 Jan.	Gesloten
Maandag	4 Jan.	8.00-13.00 uur

De bestellijsten voor Kerstmis kunt u

tot en met woensdag 16 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 maandag 28 december.

Aanbiedingen geldig van Maandag 21 December tot en met woensdag 31 December.

*Keurslagerij Bert en Inge Vanthoor en medewerkers
wensen U en de Uwen bijzonder smakelijke en prettige feestdagen toe,
en een voorspoedig 2021*

Fijne feestdagen!



Keurslagerij Bert en Inge Vanthoor

Laurastraat 9, 6471 JG Eygelshoven
Tel. 045-5351208
E-Mail: b.vanthoor@ziggo.nl
Internet: www.vanthoor.keurslager.nl

