



# Samen genieten.

van de lekkerste

specialiteiten



Keurslagerij Bert en Inge Vanthoor

[vanthoor.keurslager.nl](http://vanthoor.keurslager.nl)



# Dineren met smaak!

Hoe geniet jij van de feestdagen dit jaar? Met de hele familie rond de gedekte tafel of wordt het een dinertje voor 2? De Keurslager voorziet je altijd van de meest heerlijke én feestelijke producten.

## Voorgerechten en Soepen

<b>KIPPENRAGOUT UIT EIGEN KEUKEN</b> (Opwarmen in oven, magnetron of koekenpan)	100 gr € <b>1,95</b>
<b>CARPACCIO VAN ZALM</b> (Alleen de zalm!)	pp. € <b>6,95</b>
<b>CARPACCIO VAN RUNDVLEES</b> (Alleen het vlees!)	pp. € <b>6,95</b>
<b>ROMIGE KREEFTENSOEP</b> (Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje)	500 gr € <b>9,75</b> 1000 gr € <b>19,50</b>
<b>DUBBEL GETROKKEN OSSENSTAARTSOEP</b> (Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje)	500 gr € <b>4,75</b> 1000 gr € <b>9,50</b>
<b>HELDERE DUBBEL GETROKKEN KIPPENSOEP</b> (Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje)	100 gr € <b>4,75</b> 1000 gr € <b>9,50</b>
<b>BOSPADDENSTOLENISOEP</b> (Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje)	500 gr € <b>4,75</b> 1000 gr € <b>9,50</b>

## Groentegarnituren

<b>PEULTJES MET BOSPEEN</b> (Opwarmen in ketel heet water, of magnetron)	Per portie (250gram) € <b>3,25</b> Per portie (500gram) € <b>6,50</b>
<b>HARICOTS VERTS MET SPEKJES EN GEBAKKEN UI</b> (Opwarmen in ketel heet water of magnetron)	Per portie (250gram) € <b>3,25</b> Per portie (500gram) € <b>6,50</b>
<b>SPRUITJES MET SPEKJES EN GEBAKKEN UI</b> (Opwarmen in ketel heet water, of magnetron)	Per portie (250gram) € <b>3,25</b> Per portie (500gram) € <b>6,50</b>

## Aardappelgarnituren

<b>TEGRATINEERDE AARDAPPELS</b> (Opwarmen in de oven of magnetron)	Per portie (250gram) € <b>2,95</b> Per portie (500gram) € <b>5,90</b>
<b>TRUFFELGRATIN</b> (Opwarmen in de oven of magnetron)	Per portie (250gram) € <b>3,65</b> Per portie (500gram) € <b>7,25</b>
<b>MEDITERRAANSE AARDAPPELGRATIN</b>	Per portie (250gram) € <b>2,95</b> Per portie (500gram) € <b>5,90</b>

## Hoofdgerechten

(kant en klaar, alleen opwarmen)

<b>GEGRILDE KIPFILET IN STROGANOFFSAUS</b> Mooie kleine stukjes kipfilet in een heerlijke zachte stroganoffsaus.	100 gr € <b>2,35</b>
<b>GEBRADEN GROTE KONIJNBOUTEN OP LIMBURGSE WIJZE</b> In een heerlijke saus van peperkoek, stroop en azijn, dus zoetzuur. (Opwarmen in de oven, magnetron of koekenpan)	per stuk € <b>8,95</b>
<b>GEGRILDE HERTENBIEFSTUKJES IN ROMIGE WILDSAUS</b> Mooie kleine hertenmedaillons gegrild, en vermengd met een prachtige wildsaus met zilveutjes en champignons. (opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuüm kookzakje), magnetron of koekenpan)	100 gr € <b>3,45</b>
<b>GEGRILDE VARKENSHAAS IN CHAMPIGNONROOMSAUS</b> Mooie kleine varkenshaasmedaillons gegrild in een heerlijke volle romige saus.(opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuüm kookzakje) magnetron of koekenpan)	100 gr € <b>2,45</b>
<b>GEGRILDE SCAMPI'S IN KREEFTENSAUS</b> Reuze scampi's in knoflook gegrild in een heerlijke kreeftensaus (opwarmen in ketel heet water, (zit in vacuüm kookzakje) magnetron of koekenpan)	100 gr € <b>3,45</b>
<b>GEGRILDE VARKENSHAAS IN PEPERSAUS</b> Mooie kleine varkenshaasmedaillons gegrild in een volle romige saus.opwarmen in een ketel heet water, (zit in vacuüm kookzakje) magnetron of koekenpan	100 gr € <b>2,45</b>
<b>GEGRILDE VARKENSHAAS IN STROGANOFFSAUS</b> Mooie kleine stukjes varkenshaasmedaillons gegrild in een heerlijke goed gevulde saus, opwarmen in een ketel heet water, (zit in een kookzakje) magnetron of koekenpan	100 gr € <b>2,45</b>



## Salades

<b>GARNALEN IN LOOK</b> (Romige salade met garnalen)	100 gr. € <b>3,75</b>
<b>KERSTSALADE</b> (Onze kersttopper, is gemaakt van kipfilet met mandarijntjes en whiskysaus)	100 gr. € <b>2,35</b>
<b>EIERSALADE</b> (Heerlijke eiersalade met bieslook en lekkere kruiden, smaakt heerlijk op een toastje of op de boterham)	100 gr. € <b>1,95</b>
<b>BOURGONDISCHE KIPSALADE</b> (Dit is een heerlijke kipsalade met paprika en appel)	100 gr. € <b>1,95</b>
<b>PASTA PENNE PESTOSALADE</b> (Vers gekookte penne met overheerlijke dressing, pesto, rode ui en paprika)	100 gr. € <b>1,65</b>
<b>ZALMSALADE</b> (Dit is een heerlijke salade met zalm en uitjes)	100 gr. € <b>3,45</b>
<b>KOUDE SCHOTEL</b> (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.)	100 gr. € <b>1,55</b>
<b>WITTE KOOL-FRUITZALADE</b> (Heerlijk frisse salade uit eigen keuken, met witte kool, zachte dressing en diverse stukjes fruit zoals druiven, mango, ananas, meloen en appel)	100 gr. € <b>1,45</b>
<b>BOEREN KOUDE SCHOTEL</b> (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.)	100 gr. € <b>1,65</b>

**Samen  
genieten**  
van de lekkerste  
specialiteiten

Ontdek feestelijke recepten op [keurslager.nl](http://keurslager.nl)





# Vers Vlees, Wild en Gevogelte

<b>OSSENHAAS</b> (Alleen maar mooie middenstukken)	100 gr. € <b>7,50</b>
<b>HERTENBIEFSTUKJES</b> (Allemaal even mals en dik)	100 gr. € <b>3,95</b>
<b>IBERICO RACK</b> (Uit de bossen van Spanje, puur natuur)	100 gr. € <b>3,25</b>
<b>KALFSENTRECOTE</b> (Oh zo lekker als je deze kort bakt, zoals een biefstuk!)	100 gr. € <b>3,95</b>
<b>RUNDER ROSBIEF</b> (Mooi rosé gebakken is dit een delicatessen)	100 gr. € <b>2,45</b>
<b>FILETROLLADE</b> (maken we van het malste deel van de filet!)	100 gr. € <b>1,85</b>
<b>KALFSRIBEYE</b> (Mooi mager en mals, ook lekker op de BBQ)	100 gr. € <b>3,75</b>
<b>BLACK ANGUS RIBEYE STEAK</b> (Pracht product uit Amerika, botermals, 3-4 minuutjes bakken)	100 gr. € <b>4,99</b>
<b>TANTE DOOR KIPFILET</b> (Geen toevoegingen, puur natuur)	100 gr. € <b>1,85</b>
<b>RUNDER ENTRECOTE</b> (Botermals, als U dit kort bakt, 2-3 minuutjes per lapje)	100 gr. € <b>2,50</b>
<b>VERSE BABY KALKOEN</b> (Op gewicht verkrijgbaar tussen 2,5 en 9 kg, zie kerstspecialiteiten!)	100 gr. € <b>1,65</b>
<b>KALFSOESTERS</b> (Mals en lekker, kort bakken, 4-5 minuutjes)	100 gr. € <b>3,89</b>
<b>KONIJNENBOUTEN</b> (Mooie zware achterbouten, veel vlees, weinig been)	100 gr. € <b>1,85</b>

<b>VARKENFILET</b> (Helemaal mager, ideaal voor in de oven)	100 gr. € <b>1,85</b>
<b>RUNDER RIBLAPPEN</b> (Mooi mager en fijne malse structuur)	100 gr. € <b>2,45</b>
<b>LANGE VARKENSHAASJES</b> (Smaakt altijd, en zeker met één van onze warme sauzen)	100 gr. € <b>2,50</b>
<b>KALFSPOULET</b> (100% mager, en lekker mals, voor kalfsragout en diverse andere gerechten geschikt, en niet duur!)	100 gr. € <b>2,25</b>
<b>ZIJLENDE BIEFSTUK</b> (Staat bekend als imitatie ossenhaas, lekkere smaak, goede bite en botermals)	100 gr. € <b>4,15</b>
<b>MAGER SOEPVLEES</b> (Onmisbaar voor een goede bouillon tijdens de feestdagen, gratis mergpijpjes erbij!)	100 gr. € <b>1,95</b>
<b>VERSE OSSENSTAART</b> (Zo lekker voor een echte ossenstaartsoep)	100 gr. € <b>1,95</b>
<b>KALFSHAAS</b> (Botermals en erg lekker, kort bakken, 4-5 minuutjes)	100 gr. € <b>8,90</b>
<b>KOGELBIEFSTUK</b> (Lekker mals en erg lekker van smaak, kort bakken, 3-4 minuutjes)	100 gr. € <b>3,85</b>
<b>GEMARINEERDE ROUZENSCHAMPI'S</b> (Kort bakken in hete olie, 3-4 minuutjes of lekker op de gourmetschotel)	100 gr. € <b>3,95</b>
<b>KALFSSCHNITSEL</b> (Botermals, en ongepaneerd bak je dit in 1 minuut op hoog vuur)	100 gr. € <b>3,95</b>

Bijna alle soorten Wild en Gevogelte kunnen wij vers leveren voor de feestdagen, vraag dan even naar onze aparte wildfolder.

**Samen  
genieten**  
van de lekkerste  
specialiteiten

Ontdek feestelijke recepten op [keurslager.nl](http://keurslager.nl)

# Onze luxe kerst- en nieuwjaars-patés

## 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 heb je zo'n lekkere paté geproefd!

100 gr. € **2,95**

## EENDENMOUSSEPATÉ MET PORTO

Een heerlijke romige paté. Gemaakt van eendenmousse met een heerlijke smaak van een zachte porto. Super smeug, en echt bijzonder lekker. Zowel op een toastje met een goed glas wijn of Port, alsook bij het Ontbijt op een sneetje donker brood.

100 gr. € **2,95**

## CRANBERRYPATÉ

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 Tedo Late Bottled Vintage!)

100 gr. € **2,95**

## PATÉ MET GEPOCHEERDE PEER, RODE WIJN EN HAZELNoot

Een heerlijke paté met een licht zoete smaak van de peer en een crispy bite van de hazelnoot. Smaakt heerlijk op een toastje of als voorgerecht.

100 gr. € **2,75**

## 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**

## KERSTROOMPATÉ

Zeer lekkere en vooral smeugige paté met een zeer zachte maar lekkere volle smaak. Bijzonder fijn van structuur. Smaakt altijd, zowel bij het kerstontbijt als bij de kerstlunch/-brunch.

Heerlijk op brood, of op een toastje, en ook lekker bij een goed glas wijn, of bij een tapassschotelletje.

100 gr. € **2,75**

## PATÉ MET VEENBESSEN EN HAZELNoot

Een fijne paté met extra toevoeging van stukjes veenbes waardoor deze paté een zoete smaak krijgt. De knapperige smaak van de hazelnoot, zorgt voor een mooie smaakbalans.

Dit is een heerlijke paté!

100 gr. € **2,95**

## PATÉ MET BRIE, HONING, NOOTJES EN PORT

De smeugige 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. € **2,95**

## KERSTPATÉ

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

Smaakt altijd, zowel bij het kerstontbijt als bij de kerstlunch/-brunch.

Heerlijk op brood, of op een toastje, en ook lekker bij een goed glas wijn, of bij een tapassschotelletje.

100 gr. € **2,75**



# Vleeswaren

## GEGRILDE ACHTERHAM

Zeer luxe product uit eigen keuken. Onze gegrilde hammen worden ingespoten met een heerlijke kruidenpekel, 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. € **2,95**

## COPPA DI PARMA

Wederom een luxe vleeswaar uit eigen keuken, die wordt gemaakt van uitgebeende halskoteletten 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, tapashapje, en zelfs geweldig als Carpaccio, met sla, pijnboompitjes en olijfolie.

100 gr. € **3,95**

## SERRANOHAM

Uiteraard niet uit eigen keuken, maar wel een van de beste Serranohammen 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 het kerstontbijt of -brunch, maar zeer zeker ook als tapashapje en ook zeer geschikt als carpaccio!

100 gr. € **5,75**

## PARMAHAM

Uiteraard ook niet uit eigen keuken, maar van de Firma Levoni uit Italië, en is waarschijnlijk één van de beste Parmahammen 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 Serranoham hoe langer je proeft, des te meer smaakstoffen komen vrij!

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 de tong, het is botermals, bijzonder smaakvol door de kruiden, en wederom te gebruiken als kerstontbijt, -brunch, tapashapje of als carpaccio. Omdat dit rundvlees is heeft het een bijzonder volle en lekkere smaak.

100 gr. € **4,95**

## RUNDER PASTRAMI

Waarschijnlijk één 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 kruidenpekel, laten het vlees 2 dagen rusten, en smeren het dan in met pastramikruiden (dat is dus een mengsel van gemalen uienpoeder, mosterdpoeder en knoflookpoeder!) Dan wordt de pastrami gegrild, net zoals de gegrilde ham (zoals hierboven beschreven!) Eindresultaat: een bijzonder sappig en smakelijk product met een hele volle bijzondere smaak! Smaakt uiteraard weer lekker bij het kerstontbijt, -brunch, maar zeer zeker ook als tapas- of borrelhapje 's avonds of tussendoor.

100 gr. € **4,50**

## PATA NEGRA HAM

Eén 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 dennenappels 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**

## TRUFFELSALAMI

Een uitzonderlijke worstspecialiteit met stukjes exquisite zomertruffel (tuber aestivum), bijzonder lekker, met aromatische accenten. Elke truffelsalami 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 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. € **4,25**

## KIP HAM ITALIA

Dit product komt inderdaad uit Italië, van dezelfde firma als de Parmaham, het is een 100% magere kipham, 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 kipham.

100 gr. € **3,35**

## GEKOOKTE HAM

Onze eigengemaakte gekookte ham vinden wij zelf één van onze beste producten. De ham wordt ingespoten met een kruidenpekel, 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 topproduct 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. € **1,95**

## VENTRICINA

Dit is een soort van chorizoworst, 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 chilipeper 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 ingesmeden en gevuld met zomertruffels. Daarna is de ham 12 maanden gedroogd, en als je dit dan proeft is het alsof een engeltje..... Werkelijk een echt topproduct, 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. € **3,95**





# 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 € **4,95**

## WALNOTEN CERVELAATJES

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

Per stuk € **6,95**

## 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 Venetostreek, 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 € **5,95**

## 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 tapashapje.

Per stuk € **8,95**



Samen  
genieten  
van de lekkerste  
specialiteiten

# Onze overheerlijke kazen

## BOERENGEHEIM VAN GIESSENBURG

Een zeer aparte kaas voor bij het kerst- of nieuwjaarsontbijt 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 het 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 het 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 het kaasplankje of voor bij de borrel.

100 gr € **2,45**

# Ons lekkere brood

## GEKRUIDE CIABATTA'S

Deze ciabatta's zijn vorgebakken, je krijgt er van ons een cupje marinade bij, dat je op het brood smeert, en dan in een voorverwarmde oven legt voor 10 minuutjes op 200°C.

Per stuk € **2,95**

## MINI FOCACCIA'S

Ronde Focaccia's die je op 200°C. in een voorverwarmde oven legt voor ongeveer 3 minuten, smaakt overheerlijk met voornoemde kruidenboter. En dus ook super bij fondue, gourmet of steengrill.

Per stuk € **1,85**

## PAIN DANTAN MOUT

Een groot donker brood (450 gram) met een krokant korstje  
Heerlijk bij 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 soep, salade of ook bij fondue, gourmet of steengrill. Deze moeten ook 10 minuten op 200°C. in de oven.

Per stuk € **2,75**

## FOCACCIA

Mooie ovale Focaccia's die je op 200°C. in een voorverwarmde oven legt voor ongeveer 4 minuten, smaakt overheerlijk met voornoemde kruidenboter. En dus ook super bij fondue, gourmet of steengrill.

Per stuk € **2,95**

## PASTEIBAKJES

Lekker grote roomboter pasteibakjes om de kippenragout in te doen.

Per verpakking (4 st) € **2,25**

## WHITE 4-TO SHARE

Dit zijn ronde witte broodjes met een bolletje kruidenboter in het midden.  
Deze bak je in een voorverwarmde oven op 200°C.

Per stuk € **2,75**



# Buffetten

## MINI VISBUFFETJE

(4 personen)

- 4 Plakjes gerookte zalm
- 4 Kreeftgarnalen
- 4 Gerookte forelfilets
- 4 st Gefileerde paling
- 150 gram whiskysaus

Per stuk € **32,50** (is voor 4 personen!)  
(Te bestellen in een veelvoud van 4 personen)

## MINI KOUD BUFFETJE

- 1 Kg Koude schotel
- 4 Gevulde eitjes
- 4 ham-aspergerolletjes
- 200 gram kipfruitsalade

Per stuk € **32,50** (is voor 4 personen!)  
(Te bestellen in een veelvoud van 4 personen)

Deze Minibuffetjes zijn geen complete maaltijd, maar kun je uitbreiden met warme gerechten, salades en brood uit onze folder, zoals bijv. varkenshaas in saus, hertenbiefstukjes in saus, gekruid stokbrood, aardappelgratin, Italiaanse pastasalade, witte kool-fruitsalade enz enz.

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

## LUXE KERSTBUFFET

- Knoflookolijven
- Gekruid stokbrood
- Aardappelgratin (warm)
- Uitjes Monegask
- Gegrilde varkenshaas in champignonroomsaus (warm)
- Kruidenboter
- Witte kool-fruitsalade
- Rauwe ham met meloen
- Haricots verts met spekjes en uitjes (warm)
- Fruit
- Koude schotel
- Gevuld eitje
- Gegrilde biefstukreepjes in stroganoffsous(warm)
- Minibroodjes
- Ham-aspergerolletje
- Olijvenmix
- Pasta-pestosalade

Per persoon € **34,50**  
Te bestellen vanaf 4 personen.

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

**Samen  
genieten**  
van de lekkerste  
specialiteiten



Ontdek feestelijke recepten op [keurslager.nl](http://keurslager.nl)





# Gourmet- shotels

# Kerst- specialiteiten

## VISGOURMETSCHOTEL

- Verse zalm
- Gemarineerde reuze scampi's
- Gemarineerde kabeljauwfilet

Per stuk € **14,95**  
(Te bestellen per stuk)

## GOURMETSCHOTEL

- Kogelbiefstuk
- Hamburger
- Cordon bleu
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Filetlapje
- Stroganoffcarré

Per persoon € **9,95**  
(Te bestellen vanaf 2 personen)

## LUXE GOURMET

- Kalfsoester
- Entrecote
- Filetlapje
- Ossenhaas
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Kogelbiefstuk

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

## SUPER GOURMET

- Kalfsoester
- Ossenhaas
- Pomodorihaasje
- Mini wave
- Frans haasje
- Gemarineerd filetlapje
- Zijlende biefstukje

Per persoon € **15,95**  
(Te bestellen vanaf 2 personen)

## FAMILIEGOURMET

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Cyros reepjes
- Entrecote
- Hamburgertje
- Kalfsoester
- Gezouten spek
- Bief Fajitas
- Gemarineerde Scampi's
- Gemarineerde Kipfilet

**(10 delen vlees!!!)**  
Dit is voor 4 - 5 pers € **65,00**  
(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 visgourmet zijn per stuk te bestellen.

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



## KERSTPARTYHAMMETJE

Dit is bij ons de topper met de feestdagen, het hammetje is heerlijk sappig en krokant gebakken, je hoeft deze alleen maar op te warmen, in heet water dat tegen de kook aan is (NIET koken!) Het hammetje zit namelijk in een vacuüm 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 aluminiumfolie of in de oven op 80°C. Smakelijk eten.

100 gram € **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 dien je 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 krijg je 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. € **1,65**

## GEMARINEERDE FILETROLLADE

Deze magere filetrollade is gemarineerd met een heerlijke licht pikante marinade. Deze rollade kun je eerst aanbakken in de pan en dan op 100°C, in de oven ongeveer een uurtje.

100 gr € **1,85**



# 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, Italiaanmix 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 € **29,50**

## SALADEPLANKJE (VOOR 4 TOT 5 PERSONEN)

Deze bestaat uit:  
Kip fruitsalade, Eiersalade, Zalmsalade, Tonijnsalade, Selderijsalade en Bourgondische kipsalade.

Per schaal € **27,50**

# Om Uw avondje compleet te maken

## HALF ZONGEDROOGDE TOMAATJES

100 gr. € **3,15**

(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 de salade.)

## ITALIA MIX OLIJVEN

100 gr. € **2,45**

(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 de salade.)

## 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)

## KNOFLOOKOLIJVEN

100 gr. € **2,45**

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

## PINCHO'S

100 gr. € **2,95**

(Vers gebraden stukjes magere en gemarineerde kipfilet op een klein prikkertje, lekker gemarineerd met piri-pirisaus, je kunt ze warm en koud eten.)

## KRUIDENBOTER UIT EIGEN KEUKEN

100 gr. € **1,95**

(Lekker gemaakt van roomboter, volle smaak en lekker luchtig, laat wel even op kamertemperatuur komen!)

## SAUCIJZENBROODJES

per stuk € **2,35**

(Onze bekende eigengemaakte saucijzenbroodjes leg je 20 minuutjes in een voorverwarmde oven van 160°C. Smaakt altijd en overall!)

## GEMARINEERDE BLOKJES FETAKAAS

100 gr. € **2,25**

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

## WASABI KRUIDENBOTER UIT EIGEN KEUKEN

100 gr. € **1,95**

(Lekker pikant! Gemaakt van romige boter met echte wasabipasta, en een zout- en pepermarinade, maakt het smeerbaarder, en lekkerder. Wederom op onze broden het lekkerst.)

## INDISCHE BALLETTJES

100 gr. € **2,95**

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

# 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 € **27,50**

## SOAVE

Italiaanse witte wijn, uit de Venetostreek (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 fondue of gourmet, en natuurlijk bij vis- en kippgerechten.

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! Smaakt ook voortreffelijk goed gekoeld bij onze fondue- en gourmetschalen.

Per fles € **9,50**

## PINO GRIGIO

Deze wijn is gemaakt van 100% pinot grigio. Doe je ogen dicht en je proeft de zuivere berglucht die het microklimaat op het domein zo beïnvloedt. De druiven werden vroeg geoogst, het sap koel vergist en daarna volgde een rijping 'sur lie' voor extra complexiteit. Een echte heerlijke witte wijn uit Italië. Heerlijke neus met volop wit fruit, iets van bloesem en ook wat honing en kruiden. Het smaakpalet biedt rijpe, zwoele fruittonen, bezit een goede structuur en eindigt in een lange, frisse, zuivere finale

Per fles € **14,50**

## 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 Amaronewijn 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 kersenvrucht, 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 € **18,50**

## 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 Texels lam in eigen jus en bij een ratatouille met Provençaalse kruiden.

Per fles € **9,90**

## BORDEAUX SUPERIEUR (CHATEAU LESCALE)

Terug van weggeweest, nadat de 2018 niet was gemaakt. Het oogstjaar 2020 bestaat uit 70% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon en 10% petit verdot. De rendementen waren dit jaar laag wat heeft gezorgd voor een mooie concentratie. Château Lescale 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 donkere fruit en een mooie structuur. Smaakt zo fijn bij steaks en ander rood vlees.

Per fles € **15,50**

## 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. 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 € **22,50**



# Knallend het jaar uit!

Keurslagerij Bert en Inge Vanthoor en medewerkers wensen u en de uwen bijzonder smakelijke en prettige feestdagen toe en een voorspoedig 2025

#### Openingstijden:

Vrijdag	20 dec.	8.00-18.00 uur
Zaterdag	21 dec.	8.00-16.00 uur
Zondag	22 dec.	8.00-13.00 uur
Maandag	23 dec.	8.00-18.00 uur
Dinsdag	24 dec.	8.00-16.00 uur
Woensdag	25 dec.	10.00-11.00 uur (alleen afhalen buffetten)
Donderdag	26 dec.	10.00-11.00 uur (alleen afhalen buffetten)
Vrijdag	27 dec.	8.00-18.00 uur
Zaterdag	28 dec.	8.00-15.00 uur
Zondag	29 dec.	Gesloten
Maandag	30 dec.	8.00-18.00 uur
Dinsdag	31 dec.	8.00-15.00 uur
Woensdag	1 jan.	Gesloten
Donderdag	2 jan.	8.00-18.00 uur

De bestellijsten voor Kerstmis kunt u tot en met **woensdag 18 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 **vrijdag 27 december**.

Aanbiedingen geldig van woensdag 18 december tot en met dinsdag 31 december.

Prijswijzigingen, druk- en/of zetfouten voorbehouden.



## Keurslagerij Bert en Inge Vanthoor

🏠 Laurastraat 9, 6471 JG Eyselshoven

☎ 045-5351208

✉ b.vanthoor@ziggo.nl

🌐 [www.vanthoor.keurslager.nl](http://www.vanthoor.keurslager.nl)

