

*De Keurslager,
uw lekker eten specialist.
Ook tijdens de feestdagen!*

Bestel voor uw feestdagen

Salade klein (5 à 6 pers.)	€ 19,90
Salade groot (8 à 10 pers.)	€ 25,90
Weekendsalade	€ 6,50
Tapasschaal	€ 6,95
met 3 soorten Italiaanse vleeswaren	
Snackschotel	€ 8,95

Openingstijden voor de feestdagen

Maandag 18 - 12	8:00 - 18:00
Dinsdag 19 - 12	8:00 - 18:00
Woensdag 20 - 12	8:00 - 18:00
Donderdag 21 - 12	8:00 - 18:00
Vrijdag 22 - 12	8:00 - 18:00
Zaterdag 23 - 12	7:30 - 16:00
Zondag 24 - 12	GESLOTEN
Maandag 25 - 12	GESLOTEN
Dinsdag 26 - 12	GESLOTEN
Woensdag 27 - 12	8:00 - 18:00
Donderdag 28 - 12	8:00 - 18:00
Vrijdag 29 - 12	8:00 - 18:00
Zaterdag 30 - 12	7:30 - 16:00
Zondag 30 - 12	GESLOTEN
Maandag 01-01	GESLOTEN

**Bestellingen kunnen worden
doorgegeven t/m woensdag
20 december.**

Koken aan tafel

Altijd een groot succes met kerst is een
fondue, gourmet of steengrill, lekker je
eigen maaltijd bereiden aan tafel. Wij
hebben voor u geselecteerd:

Gourmetschotel p.p. 300 gram ± € 7,25
(biefstuk, tartaar, kipfilet, varkensschnitzel,
hamburger)

Gourmet de luxe p.p. 300 gram ± € 8,25
(kogelbiefstuk, varkenshaas,
kipfilet, saté, cordon-bleu)

Gourmet Culinaire p.p. 300 gram ± € 10,90
(ossenhaas, varkenshaas, kalfsoester, Thaise
kip, mini-ribeye)

Steengrill p.p. 300 gram ± € 7,25
(biefstuk, kipfilet, filetlapje, varkensschnitzel,
hamburger)

Fondueschotel p.p. 300 gram ± € 7,25
(biefstuk, kipfilet, balletjes gehakt,
varkensbiefstuk, slavinkjes)

Gourmet compleet per persoon € 12,75
Een verrassend complete 'gourmet de luxe'
met rauwkostsalade, gekruide krieltjes,
groenten, stokbrood, kruidenboter en saus.
Alles apart gepresenteerd op luxe schaaltes.

TIP!

Vul uw gourmet aan met Boeuf de Provence,
shoarma of varkenshaas in peperroerbaksaus.



Volg ons ook op Facebook!

Heerlijke KERST



Vooys, keurslager

Koninginneweg 59
2225 HJ Katwijk
Tel. 071-4013200
www.vooys.keurslager.nl

Juist in de drukke decembermaand maken we meer tijd vrij om uitgebreid te koken. Of het nu gaat om een lekkere lunch, gourmet of verrassend diner, bij de keurslager vind je de lekkerste ingrediënten om van iedere feestmaaltijd een succes te maken.

Rollade specialiteiten

Wij hebben een groot assortiment feestelijke rollades om van uw diner een succes te maken, deze zijn vacuüm prima vers te bewaren tot de feestdagen.

Runderrollade	Carpacciorollade
Kalfsrollade	Entrecôte-rollade
Varkensrollade	Filet Porchetta
Kiprollade	Filet di Nochia
Ribeye rollade	

Speciale kersttip van uw keurslager:

Wij hebben weer mooi vlees van ons vertrouwde Rivierenlander rund voor u liggen. Van mooie biefstuk tot ossenhaas en zelfs mooi gerijpte Côte de Boeuff. Vacuum verpakt, makkelijk in de koeling te bewaren.

Gildehoen kip en wildspecialiteiten

Uiteraard is al onze kip van "Gildehoen", een lekker en verantwoord stukje vlees. Hertenbiefstuk en eendenborstfilet zijn vers verkrijgbaar, wild gaat op bestelling.

Kalfsvlees en lamsvlees

We hebben weer volop vers kalfsvlees en lamsvlees.

Beenham

Wij hebben voor u beenhammetjes gepekeld, deze rauwe beenham met recept zijn ideaal om op de barbecue of in de oven te garen. Insmeren met honing en flamberen met whiskey. Smullen maar!

500 gram € 7,75

Tip tussengerecht!

Kijk voor amuse en tussengerechtentips in onze proef, hier staan leuke recepten in. Wat dacht u bijvoorbeeld van pulled duck met abrikozen en pistache-crumble. Wij hebben voor u kant en klare gekonfijte eendenpootjes liggen met een goed recept. (per stuk € 4,75)

Soepen

Heerlijke soepen als voorgerecht of als tussengerecht.

- Schuimige venkelsoep met tomaat en uitgebakken spek
- Ossenstaartsoep
- Heldere bospaddenstoelensoep
- Romige tomatensoep
- Uiensoep

Voorgerechten

Carpaccio

met dressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Portie € 4,25

Carpaccio van Bresaola

met dressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Portie € 4,95

Vitello tonato

gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

Portie € 4,50

Pasteitje met kalfsragout

Kant en klare pasteibakjes even opwarmen in de oven, de ragout kunt u in de magnetron opwarmen.

Per stuk € 3,95

Gerookte eendenborst

met vijgencompôte

Per stuk € 4,50

Op zoek naar een lekker
cadeau voor de feestdagen?
Geef eens een Keurslager
Cadeaukaart!



Kant en klaar

Deze gerechten zijn kant en klaar, u hoeft ze alleen maar even af te bakken in de oven of op te warmen in de magnetron.

Gebraden ribeye

met flensje gevuld met
zoete aardappel en kalfsjus

Portie € 7,50

Varkenshaas

gebraden en gesneden met
champignonsaus en aardappelgratin

Portie € 6,50

Wildschotel

met aardappelpuree

Portie € 7,50

Bijgerechten

Aardappelgratin

Aardappelgratin met truffel

Bakje € 4,25

Bakje € 5,25

Tip van uw keurslager

Gebraden rosbeef, kalfsrollade of
varkensrollade, gesneden op een schaal

Varkensrollade 500 gram € 9,25

Rosbeef 500 gram € 13,75

Kalfsrollade 500 gram € 19,95

Ovenklare vleesgerechten

Kant en klare braadstukken, gemakkelijk in de oven te garen. Bereidingsadvies bijgesloten.

Beenham

100 gram € 1,75

Gegaard en gevacumeerd, opwarmen in warm water in de vacuumzak, als laatste even afbakken in de oven. Lekker met cumberland- of beenhamsaus.

Provençaals lamsrack

100 gram € 2,99

In braadslee, gekruid met rozemarijn en tijm. Gewicht 400-500 gram.

Biefstuk al forno

100 gram € 2,45

Braadslede gevuld met biefstuk, basilicum, olijfolie en mozzarella.

Gewicht ± 175 gram per stuk.

Italiaanse varkenshaas

100 gram € 2,25

Varkenshaas met panchetta, pesto en roomkaas. Per stuk ± 400 gram.

Gevulde ribeye rollade

100 gram € 2,95

Met pesto, pijnboompitten en reypenaerkaas. Gewicht vanaf 500 gram.

Lamsbraadstuk

100 gram € 2,95

Lamslende gevuld met kruidenpesto met munt. Gewicht 200-250 gram per stuk.

Bestellingen kunnen worden doorgegeven
t/m woensdag 20 december.