

VOOR SNACK, LUNCH OF BRUNCH

Salade klein *5 à 6 personen*		**27.00**
Salade groot *8 à 10 personen*		**35.00**
Weekendsalade		**8.50**
Tapasschaal groot *6 soorten vleeswaren op een schaaltje*		**37.00**
Tapasschaal klein *Met 3 soorten Italiaanse vleeswaren*		**13.50**
Smeertrio *Met biefstuktapenade, filet americain en likkepot (450 gram)*		**12.25**
Snackschaal *Borrelballetjes, Zeeuws spek, grillworst en kippeling. Even opwarmen in de magnetron.*		**11.50**
Borrelballetjes in ketjapsaus	*per bakje*	**9.50**
Kippeling	*per bakje*	**9.95**
Kipkluifjes	*per bakje*	**8.50**
Minispiesjes in saus	*per bakje*	**4.95**

KERSTBARBECUE?

Een mooi braadstuk op de barbecue? Probeer eens een Black Angus tri-tip of een mooie rosbief voor een perfecte smaak.

Tip van uw keurslager!

Varkenstomahawk met gegrilde groenten. Kijk voor een leuk recept in het inspiratiemagazine op pagina 20.

Wij hebben een ruim assortiment vlees voor een heerlijke winterbarbecue, bijvoorbeeld:

- **Côte de boeuf**
- **Picanha**
- **Kalfsentrecote**
- **Black Angus bavette**
- **Rosbief**
- **Pulled pork**
- **Black Angus ribeye graangevoerd**
- **Flat iron steak**
- **Entrecote**
- **Ibérico secreto**
- **Ibérico rack**
- **Verse spareribs**
- **Tri-tip**

Tip van uw keurslager!

Gebruik eens gerookt zeezout voor uw vlees. De smaak van **Maldon-zout** is milder en fijner dan die van normaal zeezout. De gerookte variant is op eikenhout gerookt, wat een extra diepe smaak geeft aan de pure, zilte smaak van de zee. U kunt het zout tussen uw vingers verkruimelen of juist heel laten voor een extra bite.

Maldon zeezout	*pak 125 gram*	**3.50**
Maldon gerookt zeezout	*pak 125 gram*	**4.50**

GROTE STUKKEN VLEES? METEN = WETEN

Of het nu voor uw Beef Wellington is, uw mooie runderrollade of uw vlees op de barbecue: gebruik een **kernthermometer**. Het zou toch zonde zijn als uw kerstdiner start met een te gaar stuk vlees.

Analoge kernthermometer *per stuk* **7.95**

Kerntemperatuur	*rood*	*rosé*	*gaar*
Rundvlees	48 °C	55 °C	70 °C
Kalfsvlees	–	55 °C	70 °C
Varkensvlees	–	60 °C	70 °C
Lamsvlees	–	55 °C	70 °C
Kip	–	–	75 °C

Let op! Wanneer u het vlees van de warmtebron haalt, gaart het altijd nog even door (± 3 °C).



BESTELLINGEN

Voor een vlotte afhandeling op 24 december willen we u vragen om zo veel mogelijk via de webshop te bestellen en direct met iDEAL te betalen. De webshop sluit zaterdag 19 december om 18:00 uur.

OPENINGSTIJDEN ROND DE FEESTDAGEN

Let op! Bestellingen kunnen na zaterdag 19 december 18:00 uur niet meer worden opgegeven, ook niet in de winkel!

U kunt maandag 21, dinsdag 22 en donderdag 24 december wel gewoon naar de winkel komen om uw boodschappen te doen. Wij zorgen ervoor dat er voldoende vleesspecialiteiten aanwezig zijn.

Let op! Woensdag 23 december zijn wij gesloten. Wij maken dan uw bestelling klaar.

Donderdag 24 december is de winkel open van 07:30 tot 16:00 uur.

De bestellingen kunnen bij de achterdeur opgehaald worden tussen 08:00 en 15:00 uur. Bij het bestellen krijgt u een tijdsvak.

Openingstijden

Maandag 21 december	08:00–18:00 uur
Dinsdag 22 december	08:00–18:00 uur
Woensdag 23 december	**gesloten**
Donderdag 24 december	07:30–16:00 uur
Vrijdag 25 december	gesloten
Zaterdag 26 december	gesloten
Zondag 27 december	gesloten
Maandag 28 december	08:00–18:00 uur
Dinsdag 29 december	08:00–18:00 uur
Woensdag 30 december	08:00–18:00 uur
Donderdag 31 december	**07:30–14:00 uur**
Vrijdag 1 januari	gesloten
Zaterdag 2 januari	07:30–16:00 uur
Zondag 3 januari	gesloten

KEURSLAGER

Vooys, *keurslager*

Koninginneweg 59, 2225 HJ Katwijk
071-401 32 00
www.vooys.keurslager.nl

BESTEL ONLINE

KEURSLAGER

DE MOOISTE MOMENTEN AAN TAFEL

Vooys, *keurslager*

MET MEER SMAAK GENIETEN



GOURMET & FONDUE

GOURMETSCHOTEL
Biefstuk, tartaar, kipfilet, varkensschnitzel en hamburger — *300 gram p.p.* **10.50**

GOURMET DE LUXE
Kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, saté en cordon bleu — *300 gram p.p.* **11.75**

GOURMET CULINAIR
Ossenhaas, varkenshaas, kalfsoester, satéspiesje en miniribeye — *300 gram p.p.* **15.95**

STEENGRILL
Biefstuk, kipfilet, filetlapje, varkensschnitzel en hamburger — *300 gram p.p.* **10.95**

FONDUESCHOTEL
Biefstuk, kipfilet, balletjes gehakt, slavinkjes en varkensbiefstuk — *300 gram p.p.* **10.95**

GOURMET COMPLEET
Een verrassend complete "gourmet de luxe" met pastasalade, gekruide krieltjes, groentemix, breekbrood, kruidenboter en sausjes (minimaal 4 personen) — *per persoon* **18.50**

Tip!
Vul uw gourmet aan met boeuf de Provence, shoarma of varkenshaas in peperroerbaksaus.

Tip!
Speciaal voor de kerstdagen, of om ruimte te besparen in de koelkast of vriezer, hebben wij een ruim assortiment gourmetvlees, vacuümverpakt per 200 gram.

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Mini-cordon bleus
- Minihamburgers
- Kalfsoester
- Ossenhaas
- Miniribeye
- Minislavinken
- Satévlees van varkenshaas

MENUTIPS VOOR DE FEESTDAGEN

VOORGERECHTEN

- **Carpaccio**
  met dressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
  per portie **7.50**
- **Vitello tonnato**
  Gebraden kalfsfricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes
  per portie **7.50**
- **Pasteitje met kalfsragout**
  Kant-en-klare pasteibakjes even opwarmen in de oven; de ragout kunt u in de magnetron opwarmen.
  per portie **6.25**



SOEPEN

Heerlijke eigengemaakte soepen als voorgerecht of tussengerecht. Ze worden bevroren per liter geleverd.

- **Pompoensoep met pancetta**
- **Ossenstaartsoep**
- **Romige tomatensoep**
  per stuk **7.95**
- **Tomatensoep**
- **Groentesoep**
  per stuk **6.75**



VLEESGERECHTEN
ovenklaar

Kant-en-klare braadstukken, gemakkelijk in de oven te garen. Bereidingsadvies bijgesloten. We adviseren u hierbij een kernthermometer te gebruiken.

- **Beef Wellington**
  Ossenhaas omwikkeld met serranoham en kastanjepuree in bladerdeeg. Verkrijgbaar in 800, 1200 en 1600 gram.
  per 100 gram **7.25**
- **Kerstbeenham**
  Gegaard en gevacumeerd. Opwarmen in warm water in de vacuümzak en als laatste even afbakken in de oven. Lekker met cumberland- of beenhamsaus.
  per 100 gram **2.55**
- **Provençaals lamsrack**
  In braadslee, gekruid met rozemarijn en tijm.
  Per stuk ± 450 gram.
  per 100 gram **5.25**
- **Italiaanse varkenshaas**
  Varkenshaas met pancetta, pesto en roomkaas.
  Per stuk ± 400 gram.
  per 100 gram **2.75**

HOOFDGERECHTEN
alleen opwarmen

Wij hebben voor u gekookt; u hoeft het alleen nog maar op te warmen in de magnetron.

- **Boeuf bourguignon**
  Runderstoofschotel met rode wijn, rijk gevuld met diverse groenten en krieltjes.
  per portie **10.50**
- **Hertenstoofschotel**
  Goed gevulde hertenstoof met aardappelpuree.
  per portie **10.50**

Tip uit het inspiratiemagazine!
Lekkere recepten uit het magazine om zelf klaar te maken.

- **Hertenbiefstuk**
  met pastinaakcrème
  Zie pagina 25
- **Eendenborstfilet**
  met port-vijgensaus
  Zie pagina 26

Tip van uw keurslager!
Gebraden rosbief, kalfsrollade of varkensrollade, gesneden op een schaaltje.
Prijzen per 500 gram.

- **Varkensrollade** 15.25
- **Rosbief** 20.25
- **Kalfsentrecoterollade** 26.25

BIJGERECHTEN
bakje voor 2 personen

- **Aardappelgratin**
  per bakje **6.95**
- **Aardappelgratin met truffel**
  per bakje **7.95**



TIPS VOOR DE FEEST-DAGEN

Rollades

- **CARPACCIOROLLADE**
  Rollade van dunne plakken rosbief met pestomarinade, gemarineerde tomaat en mozzarella
  per 100 gram **4.09**
- **FILET PORCHETTA**
  Varkensrollade met pancetta, van binnen gekruid met Italiaanse tuinkruiden
  per 100 gram **2.65**
- **HALF-OM-HALFROLLADE**
  Varkensfiletrollade gevuld met biefstuk
  per 100 gram **3.09**
- **KIPFILETROLLADE**
  per 100 gram **2.35**
- **GEVULDE RUNDERBAVETTE-ROLLADE**
  Gevuld met verse tuinkruiden, kappertjes, ui, knoflook en pijnboompitten
  per 100 gram **4.15**
- **GEVULDE VARKENSROLLADE**
  Met zongedroogde tomaatjes
  per 100 gram **2.65**

Tip uit het inspiratiemagazine!
Een lekker recept uit het magazine om zelf klaar te maken.

- **VARKENSROLLADE MET ZONGEDROOGDE TOMAATJES**
  Zie pagina 19 in het magazine

Perfect gegaard vlees met
REVERSE SEARING!

Wilt u thuis een steak bereiden zoals in een goed restaurant? **Ontdek reverse searing** – dé methode voor perfect gegaard vlees met een heerlijk krokant korstje.

Bij reverse searing gaart u het vlees eerst langzaam in de oven of op de BBQ op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig roze van binnen. Daarna geeft u het vlees in een gloeiend hete pan of op de BBQ een korte, krachtige "sear" voor die onweerstaanbare korst en extra smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees zoals entrecote, ribeye of côte de boeuf. Vraag ons gerust naar het beste stuk om te reverse searen – we helpen u graag op weg, inclusief tips voor bereiding!

Bestel en betaal online via:
www.vooys.keurslager.nl