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
Biefstuk, tartaar, kipfilet, varkensschnitzel, hamburger
p.p. 300 gram ± **7,25**

Gourmet de luxe
Kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, saté, cordon-bleu
p.p. 300 gram ± **8,25**

Gourmet Culinair
Ossenhaas, varkenshaas, kalfsoester, Thaise kip, mini-ribeye
p.p. 300 gram ± **10,90**

Steengrill
Biefstuk, kipfilet, filetlapje, varkensschnitzel, hamburger
p.p. 300 gram ± **7,25**

Fondueschotel
Biefstuk, kipfilet, balletjes gehakt, varkensbiefstuk, slavinkjes
p.p. 300 gram ± **7,25**

Gourmet compleet
Een verrassend complete "gourmet de luxe" met pastasalade, gekruide krieltjes, groenten mix, breekbrood, kruidenboter en saus.
p.p. **12,75**

TIP!

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

DE KEURSLAGER IS DE VAKMAN MET VERSTAND VAN LEKKER ETEN, 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 met 3 soorten Italiaanse vleeswaren	**€ 6,95**
Snackschotel	**€ 8,95**

OPENINGSTIJDEN VOOR DE FEESTDAGEN

Maandag 17/12 t/m vrijdag 21/12		8:00 - 18:00
Zaterdag	22/12	7:30 - 16:00
Zondag	23/12	GESLOTEN
Maandag	24/12	7:30 - 16:00
Dinsdag	25/12	GESLOTEN
Woensdag	26/12	GESLOTEN
Donderdag	27/12	8:00 - 18:00
Vrijdag	28/12	8:00 - 18:00
Zaterdag	29/12	7:30 - 16:00
Zondag	30/12	GESLOTEN
Maandag	31/01	7:30 - 16:00
Dinsdag	01/01	GESLOTEN

Kerstbestellingen kunnen worden doorgegeven t/m donderdag 20 december.

DE KEURSLAGER CADEAUKAART EEN ORIGINEEL EN LEKKER CADEAUTJE VOOR DE FEESTDAGEN

FEEST DAGEN

VOOR IEDEREEN

Vooys, *keurslager*
Koninginneweg 59, Katwijk
Tel. 071-4013200
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.

ROLLADESPECIALITEITEN

Wij hebben een groot assortiment feestelijke rollades om van uw diner een succes te maken:

- Runderrollade
- Kalfsrollade
- Half om rollade
- Varkensrollade
- Kiprollade
- Carpaccio rollade
- Entrecote rollade
- Filet Porchetta

Speciale kersttip van uw keurslager
Mooi vlees van ons vertrouwde Rivierenlander rund ligt ook voor u klaar. Van mooie biefstuk tot ossenhaas en zelfs mooi gerijpte Côte de Boeuf. Vacuüm verpakt en 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.

Graan gevoerd Black Angus vlees
We hebben voor u mooie picanha's en ribeyes van het Black Angus rund. Het vlees smelt op de tong!

Iberico rack
Van het Ibericovarken hebben we mooie racks voor u liggen, varkensvlees met een fantastische smaak.

TIP TUSSENGERECHT!

Kijk voor amuse- en tussengerechtentips in onze proef, hier staan leuke recepten in. Wat dacht u bijvoorbeeld van Hollandse tomatensoep met geroosterde druif.
Ook lekker, Pulled duck. Wij hebben voor u kant en klaar gekonfijte eenden-pootjes liggen met een goed recept. **(per stuk € 4,75)**

SOEPEN

Heerlijke eigengemaakte soepen als voorgerecht of als tussengerecht.
- Dubbel getrokken bouillon
- Ossenstaartsoep
- Heldere bospaddenstoelensoep
- Romige tomatensoep

VOORGERECHTEN

Carpaccio
Met dressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
Portie **4,25**

Carpaccio van gerookte ribeye
Met truffelmayonaise
Portie **5,25**

Vitello tonnato
Van kalfsribeye met tonijnmayonaise en kappertjes
Portie **5,75**

Pasteitje met kalfsragout
Kant en klare pasteibakjes even opwarmen in de oven, de ragout kunt u in de magnetron opwarmen.
Per stuk **3,95**

Carpaccio van hert
Met vijgencompote
Portie **5,75**

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.

Wildschotel
Met aardappelpuree
Portie **7,95**

Kalfsstoofschotel
met aardappeltjes en gegrilde groenten
Portie **7,95**

BIJGERECHTEN

Aardappelgratin
per bakje **4,25**

Aardappelgratin met truffel
per bakje **5,25**

TIP VAN UW KEURSLAGER

Gebraden rosbief, kalfsrollade of varkensrollade, gesneden op een schaaltje

Varkensrollade 500 gram **11,00**

Rosbief 500 gram **13,95**

Kalfsrollade 500 gram **21,25**

Wij raden u aan uw vleeswaren en filets maandag vers af te laten snijden en klaar te laten maken en niet op de bestellijst te plaatsen.

OVENKLARE VLEESGERECHTEN

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

Tip: Grote stukken vlees kunnen niet mislukken en zijn simpel te bereiden met een kerntemperatuur meter. Zorg dat u er één in huis heeft.

Beef Wellington
Ossenhaas omwikkeld met serranoham en kastanje puree in bladerdeeg.
100 gram **4,75**

Beenham
Gegaard en vacuümverpakt, opwarmen in warm water in de vacuümzak, als laatste even afbakken in de oven. Lekker met cumberland- of beenhamsaus.
100 gram **1,75**

Provençaalse lamsrack
In braadslee, gekruid met rozemarijn en tijm. Per stuk 400 á 500 gram.
100 gram **2,99**

Italiaanse varkenshaas
Varkenshaas met pancetta, pesto en roomkaas. Per stuk ± 400 gram.
100 gram **2,25**

Gevulde ribeye rollade
Met pesto, pijnboompitten en Reypenaerkaas. Gewicht vanaf 500 gram.
100 gram **3,25**