

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER

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

GENIETEN MET GEMAK

Waarom zou u lang in de keuken
staan, als u ook direct gezellig aan
tafel kunt zitten. Onze gourmet- en
fondueschotels zijn kant-en-klaar en
we verdelen ze desgewenst over
meerdere schotels, zodat u ze
makkelijk kunt verdelen over de tafel.

DENK AAN DE AANVULLINGEN ZOALS
SAUSJES, HUZARENSALADE,
RAUWKOSTEN EN KRUIDENBOTER.

SMAKELIJKE IDEEEN

Bij de Keurslager kunt u altijd terecht voor
culinaire tips, inspiratie en service.

Ideeën voor de feestdagen?

Kom dan naar onze winkel, wij helpen u graag!
Of kijk op onze website.

WWW.KEURSLAGERKLUIJTMANS.NL

GOURMET / FONDUE / STEENGRILL

GOURMET / FONDUE

Biefstuk, Kipfilet, Gekruide varkenslapjes, Schnitzel,
Hamburger, Taco-burgers, Slavinken.
± 250 gram

per persoon

7³⁵

Deze schotel is ook geschikt voor steen- en plaatgrillen

KINDERGOURMET

Taco's, Barbequeworstjes, Kipspiesjes, Slavinken,
Schnitzels, Hamburgers.
(Van alle soorten 2 stuks)
± 125 gram

per persoon

3⁵⁰

GOURMET "DE LUXE"

Kogelbiefstuk, Haas op stok, Kalfsoester,
Kipfilet, Cevapcici-worst, Slavinkjes, Lamsracks.
± 300 gram

per persoon

9⁶⁵

Deze schotel is ook geschikt voor steen-
en plaatgrillen

STEENGRILL

Biefstuk, Varkenshaas, Frincandeaupjes,
Filetlapjes, Kipfilet.
± 400 gram

per persoon

9²⁰

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



SFEER PROEVEN

bij de Keurslager!



G. Kluijtmans, keurslager



fijne feestdagen

G. Kluijtmans, keurslager

Kerkstraat 13, 5492 AH St. Oedenrode
Tel. 0413-472728
info@kluijtmans.keurslager.nl
www.keurslagerkluijtmans.nl



SMAKELIJK *tafelen*

Gezelligheid, een goede sfeer en lekker eten. Dat is waar wij graag aan willen bijdragen met onze specialiteiten. Bekijk in deze folder een mooie selectie van onze feestelijke producten. We maken er samen een feestje van!



SALADES

- Bouilliesalade
- Eiersalade
- Kip-ananassalade
- Kip-kerriesalade
- Gerookte kipsalade
- Kip Teriyakisalade
- Selleriesalade
- Krabsalade
- Zalmsalade
- Garnalensalade
- Tomaat-mozzarellasalade
- Filet Americain
- Filet Martino
- Rundertapenade

SUCCES GEGARANDEERD!

Uw diner chique en feestelijk beginnen met een amuse? Met behulp van onze ambachtelijke vleeswaren zet u op een bijzondere manier eenvoudig een amuse op tafel.

- Amuselepel met parmaham en meloen
- Amusekopje met ossenstaartsoep
- Gebraden rosbief en gebraden ribeye

FEESTELIJK EN EENVOUDIG

Lekkere kleine lichte gerechtjes, die in een mum van tijd geserveerd kunnen worden als voorgerecht, tussendoortje of amuse.

- Runder carpaccio
- Carpaccio van gerookte kip
- Vitello Tonnato (kalfsfricandeau met tonijnsaus)
- Diverse soorten soep (uit eigen keuken)

LAMS, WILD & GEVOGELTE

U bent bij ons ook aan het juiste adres voor diverse wild-specialiteiten. Wat dacht u van:

- | | |
|----------------|---------------------|
| • Lamsfilet | • Konijnenbouten |
| • Lamsracks | • Konijn |
| • Lamskotelet | • Haas |
| • Lamsbout | • Hertenbiefstuk |
| • Reebiefstuk | • Parelhoenfilet |
| • Hele kalkoen | • Hele braad kippen |

Heeft u speciale wensen? Vraag ernaar in de winkel. Voorkom teleurstelling en bestel uw wild tijdig.



VARKENSFILET MET VERSE ITALIAANSE KRUIDEN

45 MIN. 4 PERS. HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- ♦ 1 KG VARKENSFILET MET VETRAND, OP KAMERTEMPERATUUR
- ♦ 7 G SALIE, BLAADJES FIJNGESNEDEN
- ♦ 15 G CITROENTIJM
- ♦ 7 G ROZEMARIJN, TAKJES FIJNGEHAKT
- ♦ 2 TENEN KNOFLOOK, GEPELD EN GELET
- ♦ RASP EN SAP VAN EEN HALVE CITROEN
- ♦ 4 EL OLIJFOLIE
- ♦ 125 G ROOMBOTER
- ♦ PEPER EN ZOUT

TIP!
MAAK HET COMPLEET MET EEN BRAADPEL- OF GROENTEGERECHT VAN DE KEURSLAGER.

BEREIDING

1. VERWARM DE OVEN OP 170 GRADEN EN WRIJF HET VLEES IN MET PEPER, ZOUT EN CITROENRASP. SMELT 25 G ROOMBOTER MET 2 EL OLIJFOLIE IN EEN BRAADPAN EN BAK DE ROLLADE IN ONGEVEER 5 MINUTEN RONDOM BRUIN.
2. HAAL HET VLEES UIT DE PAN EN LEG HET IN EEN OVENSCHAAL. SNIJD DE RESTERENDE ROOMBOTER IN PLAKJES EN VERDEEL DIT SAMEN MET DE RESTERENDE OLIJFOLIE, CITROENSAP, FIJNGESNEDEN SALIE, ROZEMARIJN, GEPELDE KNOFLOOK EN TAKJES TIJM RONDOM HET VLEES.
3. PLAATS HET GERECHT 35 MINUTEN IN DE OVEN OF TOT EEN KERNTEMPERATUUR VAN 58 GRADEN. BEDRUIP HET VLEES IEDERE 15 MINUTEN MET HET BRAADVOCHT.
4. LAAT HET VLEES RUSTEN EN SNIJD HET DAARNA IN PLAKKEN. SERVEER DEZE VARKENSFILET MET EEN PADDENSTOELENROOMSAUS VAN DE KEURSLAGER OF MET HET EIGEN BRAADVOCHT.

Alle bestellijsten zo compleet mogelijk invullen. Tijdens het ophalen op de 24e december is er maar beperkte winkelverkoop. Denk aan de Corona-maatregelen. Wij mogen maar 4 personen in de winkel hebben. Dit om opstoppenen zoveel mogelijk te voorkomen. Op die momenten laten we de bestelling in de tas/doos zitten. Tijdens het uitpakken thuis controleert u of u alles heeft wat u graag voor de kerstdagen in huis zou willen hebben.



CADEAUTIP!

FEESTDAGEN SPECIALITEITEN

RUND

- Carpaccio Misto
- Runderhaas
- Ossenhaas Wellington
- Kogelbiefstuk
- Rosbief
- Rundertong
- Ribstuk
- Sucade
- Bavette
- Runderschenkel

VARKEN

- Varkenshaas
- Varkensoesters
- Haas op stok
- Varkensfricandeau

KALF

- Kalfsoester
- Kalfsschnitzel
- Kalfsribstuk
- Kalfssucade
- Kalfsschenkel (ossobocuo)

VLEESGERECHTEN

lekker&gemakkelijk alleen opwarmen

- Canadese ham (oven klaar)
- Bourgondische ham met honing-mosterd ingesmeerd (oven klaar)
- Varkenshaas in champignonsaus
- Hazenpeper
- Hachee/stoofvlees
- Diverse ragout voor het vullen van pastetjes (rund-/kalfs-/kipragout)

CULINAIRE KERSTROLLADES

- Runder entrecoterollade, naturel of met pruimen (om rosé te braden)
- Runderstoofrollade (om gaar te braden)
- Varkensfiletrollade
- Appeltjesrollade
- Schouder- of procureurrollade, lekker traditioneel gekruid
- Feestrollade
- Mini-filetrollade
- Kalfs vitello spianata

SMAKELIJKE IDEEËN

Bij de Keurslager kunt u altijd terecht voor culinaire tips, inspiratie en service.

Ideeën voor de feestdagen?

Kom dan naar onze winkel, wij helpen u graag! Of kijk op onze website.

www.keurslagerkluijtmans.nl



BEKIJK MEER RECEPTEN OP KEURSLAGER.NL

fijne feestdagen