

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER

OPENINGSTIJDEN

**WOENSDAG
22 DECEMBER
ZIJN WIJ GESLOTEN!**

De andere Vershofwinkels zijn
wel open deze dag.

**BESTELLEN KAN T/M
DINSDAG 22 DECEMBER**

Donderdag 23 en vrijdag
24 december nemen we geen
nieuwe bestellingen meer aan,
dan worden uw gewenste
vleesproducten direct
klaargemaakt, en kunt u ze
direct meenemen.

VOOR DE ECHTE VLEES-LIEFHEBBERS

THE BLACK:



- Ribeye
- Bavette
- Bavette rollade neutraal gekruid
- Bavette rollade Italian Style gekruid
- Picanha

LAMSVLEES:

- Lamsbout
- Lamsrack
- Lamshaasjes

DIVERSE SOORTEN LUXE KALFSVLEES:

bijv. • kalfsrack, kalfsoesters, enz

PATRON VARKENSVLEES:

- bijv. • Buikspek met of zonder zwoerd
- Varkensrack
 - Procureur (met of zonder been)

TANTE DOOR KIP:

- Kipfiletrollade
- Kippendijenrollade
- Hele kip en kipdelen

ALLE DELEN VAN ONZE EIGEN RUNDEREN VAN BOER FERDINAND

- Cote de boeuf - Vers
- Cote de boeuf - Dry Aged

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



2021



KEURSLAGER



fijne feestdagen

Wim & Dennis Koelewijn, keurslager

Kerkstraat 20-22 * Huizen
Tel. 035-5254217
info@koelewijn.keurslager.nl
www.koelewijn.keurslager.nl

Verstand
van lekker
VLEES

WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



KEURSLAGER

SFEER PROEVEN
bij de KeurSlager!



Wim en Dennis Koelewijn, keurslager

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!

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

Van ossenhaas gesneden
Serveertip:
met mosterd-dille dressing
per portie á 80 gram

Vitello tonato

Gebraden kalfsfricandeau
Serveertip: met Tonijnsaus
per portie á 80 gram

Carpaccio van gerookte eendenborstfilet

Serveertip:
cranberry-honing saus
per portie á 80 gram

Kalkoen- dadel-pistachepaté

Ossenstaartsoep

1/2 liter

Bospaddenstoelensoep

1/2 liter



VLEESGERECHTEN

Deze gerechten
heeft u alleen maar
warm te maken.

Gebraden Runderrollade In rode wijnsaus

In plakjes gesneden

Varkenshaas in champignon-roomsaus

Gegrilde varkenshaasmedaillons in saus

Coq au vin

Van malse gebraden kippendijen

Mini Beenham

voorgegaard

Hazenpeper



Beef wellington

Zin in een echte klassieker deze kerst?

Scan de QR code en
bekijk het recept.



DE BENODIGDE OSSENHAAS
(OF ANDERE BIEFSTUK)
GRAAG VAN TE VOREN BESTELLEN!

WILD EN GEVOGELTE

Wilt u er zeker van zijn dat
uw stukje wild er is?

**BESTEL DAN OP TIJD!
UITERSTE BESTELDATUM
VOOR AL HET WILD IS
ZATERDAG 18 DECEMBER.**

(Daarna alleen verkrijgbaar
in overleg)

- Hertenhaas
- Hertebiefstuk
- Eendenborstfilet
- Haas en haas-delen
- Kalkoen en kalkoen-delen
- Konijn en konijn-delen
- Parelhoen / filet

En verder bijv: fazant, duif,
wild zwijn, enz, enz



VLEESTIPS

Runderrollade

Een heerlijk malse rollade, te braden
als rosbeef
Serveertip: met Rode wijn saus



Italiaanse Runderrollade

Gevuld met zongedroogde tomaten,
Parmezaanse kaas en basilicum



Carpaccio rollade

Een malse runderrollade gevuld
met pesto, pijnboompitten,
Parmezaanse kaas en rucola

Zigeuner Braadstuk

Rosbeef omwikkeld met gerookt ontbijtspek
en stroganoffkruiden

Varkensfiletrollade

Varkensschouder/ procureurrollade

Varkensfiletrollade met verse (Italiaanse) kruiden

Varkensschouder/ procureurrollade met verse (Italiaanse) kruiden

CADEAUTIP!

GOURMET & FONDUE

Ouderwets lekker!

Het is niet voor niets dat gourmetten al jaren
op nummer 1 staat tijdens de feestdagen. Het
is makkelijk, het is gevarieerd, ook leuk voor
kinderen en niet onbelangrijk; het is gewoon
ouderwets lekker! De absolute topper tijdens
de kerstdagen. Naast onze ruim gesorteerde
standaardschotel, zijn er vele variaties mogelijk.

Gourmet standaard

Per persoon 250 gram



Gourmet luxe

Per persoon 275 gram



Gourmet zonder varkensvlees

Per persoon 275 gram



Gourmet speciaal

Per persoon 300 gram



Gourmetsalade

(vanaf 4 personen te bestellen)

