



# Samen genieten

van de lekkerste

specialiteiten



## Keurslager Koelewijn

[www.koelewijn.keurslager.nl](http://www.koelewijn.keurslager.nl)

2024



# Inhoud

3

**Keurslager recept**  
Beef Wellington

4-5

**Diner met smaak**  
Ons feestdagenassortiment

6

**Gourmet mix & match!** **NIEUW**

7

**Gourmet & fondue**

8

**Knallend het jaar uit!**  
De lekkerste snacks voor oudjaarsavond



Beste klant,

De feestdagen zijn een tijd van samenkomen, gezelligheid en vooral genieten van heerlijk eten. Wij begrijpen hoe belangrijk het is om de feesttafel te vullen met de lekkerste specialiteiten. Of je nu een traditioneel kerstdiner, een feestelijke brunch, of een intiem familiemoment plant, wij bieden een ruim assortiment met heerlijke producten en gerechten. Ons team staat klaar om te adviseren en te helpen bij het samenstellen van de perfecte feestmaaltijd.

Fijne feestdagen en eet smakelijk!

*Dennis & Laura Koelwijn*  
*Keurslagerij Koelwijn*



# BEEF WELLINGTON

## INGREDIËNTEN

- 800 g ossenhaas
- 300 g serranoham
- 3 eetlepels olijfolie
- 400 g kastanjechampignons, in grove stukken
- 250 g gekookte kastanjes
- 200 g sjalotten, in grove stukken
- 2 tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 rol bladerdeeg (270 g)
- 2 takjes tijm, de blaadjes
- 4 eetlepels paneermeel
- 2 eieren, gesplitst
- 1 eetlepel Engelse mosterd
- Peper en zout



## BEREIDINGSWIJZE

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol deze door peper en zout.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten het vlees goudbruin (ook de kopse kanten).
3. Haal het vlees uit de pan en wrijf, met een kwastje, de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet hem in de koeling terug.
4. Maal de champignons, sjalotten, kastanjes, knoflook en tijmblaadjes in de keukenmachine geheel fijn tot een bruine pasta. Bak deze in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt en zet het daarna in de koeling.
5. Spreid plastic folie uit op het werkblad en leg er de serranoham dakpansgewijs op.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit. Strooi wat paneermeel op de plek waar de ossenhaas komt te liggen en leg het afgekoelde vlees er op.
7. Rol met behulp van de folie het vlees in de ham. Rol dit stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het pakketje in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
8. Leg nieuw folie op het werkblad en rol het deeg er op uit. Haal de ossenhaas uit de koeling uit de folie en leg hem op het deeg. Rol met behulp van de folie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.
9. Sluit de naden goed af, bevochtig het deeg een beetje en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar. Verwijder overtollig deeg. Rol het strak in het folie en leg de rol 2 uur in de koeling.
10. Verwarm de oven op 200 graden.
11. Haal de rol uit de koeling en uit het plastic, splits de eieren, haal het kwastje goed door de eidooiers en kwast de rol in met eigeel en bestrooi het met zeezout.
12. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de Beef Wellington komt te liggen om het overtollige vocht op te nemen, zodat de korst aan de onderkant krokant blijft. Leg de Beef Wellington met de naad naar beneden op het bakblik.
13. Trek met de achterkant van een mes mooie strepen over het deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig.
14. Bak de rol in 25 minuten medium rare en tot het deeg goudbruin en knapperig is. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat de rol 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dat tijdens het rusten de temperatuur nog op kan lopen.



# Dineren met smaak!

Hoe geniet jij van de feestdagen dit jaar? Met de hele familie rond de gedekte tafel of wordt het een dinertje voor 2? De Keurslager voorziet je altijd van de meest heerlijke én feestelijke producten.

## Voorgerechten

### RUNDERCARPACCIO

Van ossenhaas gesneden  
Serveertip: met mosterd-dille dressing

per portie ± 80 gram **6<sup>50</sup>**



### VITELLO TONNATO

Gebraden kalfsfricandeau  
Serveertip: met Tonijnsaus

per portie ± 80 gram **5<sup>95</sup>**



### CARPACCIO VAN GEROOKTE EENDENBORST

Serveertip: cranberry-honingsaus

per portie ± 80 gram **5<sup>75</sup>**

## Vleesgerechten

Deze gerechten hoeft u alleen maar warm te maken.

### GEBRADEN RUNDERROLLADE

In rode wijnsaus  
In plakjes gesneden

100 gram **3<sup>69</sup>**



### VARKENSHAAS

in champignonroomsaus

100 gram **2<sup>99</sup>**



### COQ AU VIN

Van malse gebraden kippendijen

100 gram **2<sup>69</sup>**



### HAZENPEPER

100 gram **4<sup>19</sup>**



### MINI BEENHAM

Voorgegaard

100 gram **2<sup>79</sup>**

## Wild & gevogelte

**LEKKER MET RODE WIJN-KANEELSAUS**

- Hertenhaas
- Hertenbiefstuk
- Herten stoofvlees
- Eendenborstfilet (Frans)
- Haas & haasdelen
- Konijn & konijndelen
- Parelhoen & parelhoenfilet
- Wildzwijnbiefstuk & -rollade
- Poussin

**UITERSTE  
BESTELDATUM WILD:  
VRIJDAG 20 DECEMBER  
NA DEZE DATUM IN OVERLEG**



**Samen  
geniete**  
van de lekkerste  
specialiteiten



## Rund van eigen boerderij

### RUNDERROLLADE

Een heerlijk malse rollade, te braden als rosbief. Serveertip: met rode wijnsaus



100 gram **3<sup>59</sup>**



### ITALIAANSE RUNDERROLLADE

Gevuld met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en basilicum



100 gram **3<sup>69</sup>**



### CARPACCIO ROLLADE

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

100 gram **3<sup>69</sup>**



### ENTRECOTE ROLLADE

100 gram **4<sup>10</sup>**



- Ossenhaas
- Rosbief
- Cote de boeuf vers
- Cote de boeuf dry aged

## The Black rundvlees

- Ribeye & entrecote
- Bavette
- Bavetterollade naturel gekruid
- Bavetterollade Italiaans gekruid
- Flat iron steak
- Flat iron rollade



## Kalfsvlees

- Kalfsrack
- Kalfsoester
- Kalfsschnitzels



## Patron Varkensvlees

### TAPENADE FILETTO ROLLADE

**NIEUW**

100 gram **2<sup>59</sup>**



### FILETROLLADE

100 gram **2<sup>39</sup>**

### SCHOUDEROLLADE

100 gram **2<sup>10</sup>**

Ook mogelijk: • Buikspek • Varkensrack

## Lamsvlees

- Lamsrack
- Lamshaasjes
- Lamsbout

## Kip

- Kipfiletrollade
- Kipdijrollade
- Hele kip & kipdelen



# Gourmet mix & match

Een smakelijk en feestelijk opgemaakt bakje voor een gezellige gourmetparty.

Mix & match de bakjes bij elkaar. Reken 1 bakje per persoon. Een bakje bevat 300 gram vlees.

## MIX EN MATCH NATUREL :

kogelbiefstuk,  
varkenshaas, kipfilet

10<sup>95</sup>



## MIX EN MATCH GEMARINEERD:

gemarineerde kogelbiefstuk,  
gemarineerde varkenshaas,  
gemarineerde kipfilet

11<sup>95</sup>



## MIX EN MATCH REEPJES:

Biefstukreepjes, thaise  
kipreepjes, lamsshoarma

9<sup>95</sup>



## MIX EN MATCH POPULAIR:

hamburgertjes, runder  
cordon bleu, tartaartjes

9<sup>95</sup>



## MIX EN MATCH GEMAK:

kalfsworstjes, kipshaslick,  
mini vinkjes

10<sup>50</sup>



## MIX EN MATCH WILD:

herten biefstuk, parelhoenfilet,  
eendenborstfilet

15<sup>50</sup>



Samen  
genieten

van de lekkerste  
specialiteiten



**UITERSTE BESTELDAAM  
VOOR VLEES & GOURMET IS  
ZATERDAG 21 DECEMBER.**



## Sauzen

**Sausjes voor  
de Gourmet of Fondue  
maken het compleet**

### KOUDE SAUZEN & SMEERSELS

- Kruidenboter
- Aioli
- Knoflooksaus
- Bakirisaus
- Cognacsaus
- Whiskey-Coctailsaus
- Mexicaansesaus
- Cubaanse salsa saus

### (LAUW) WARME SAUZEN

- Rode wijn-kaneelsaus
- Rode wijnsaus
- Stroganoffsaus
- Champignon roomsaus
- Peper roomsaus
- Japanse Sesamsaus
- Cranberrysaus
- Satésaus

# Gourmet

## GOURMET STANDAARD

100 gram **2<sup>79</sup>**



## GOURMET DE LUXE

100 gram **3<sup>25</sup>**



## GOURMET ZONDER VARKENSVLEES

100 gram **3<sup>60</sup>**



## GOURMET SPECIAAL

100 gram **3<sup>75</sup>**



## GOURMETSALADE PERSOON

Vanaf 3 personen **6<sup>25</sup>**



# Fondue

## FONDUE DE LUXE

100 gram **3<sup>25</sup>**



## FONDUE ZONDER VARKENSVLEES

100 gram **3<sup>60</sup>**



Samen genieten van de lekkerste specialiteiten



# Knallend het jaar uit!

**PARTYPAN KLEIN**

per pan **45<sup>00</sup>**

**PARTYPAN GROOT**

per pan **65<sup>00</sup>**



**BESTEL OP TIJD, OP=OP**

## Openingstijden

Ma. 23 dec. **8:30 - 18:00 uur**

Di. 24 dec. **7:30 - 17:00 uur**

Wo. 25 dec. **1<sup>o</sup> Kerstdag gesloten**

Do. 26 dec. **2<sup>o</sup> Kerstdag gesloten**

Vr. 27 dec. **8:30 - 18:00 uur**

Za. 28 dec. **7:30 - 17:00 uur**

Zo. 29 dec. **Gesloten**

Ma. 30 dec. **8:30 - 18:00 uur**

Di. 31 dec. **7:30 - 18:00 uur**

Wo. 1 jan. **Nieuwjaarsdag gesloten**

Do. 2 jan. **Gesloten**



**KEURSLAGER**

## KeurSlager Koelewijn

🏠 Kerkstraat 20-22 \* Huizen

☎ Tel. 035-5254217

✉ info@koelewijn.keurSlager.nl

🌐 www.koelewijn.keurSlager.nl

