

GEKRUIDE ROLLADES	
gr.	Runderbraadrolade
gr.	Runderstooftrolade
gr.	Kalfsbraadrolade
gr.	Varkensfiletrollade
gr.	Kiprollade (500 gr.)
gr.	Kalkoenrollade (1000 gr.)
gr.	Bavetterollade

GEVULDE ROLLADES	
gr.	Varkensfiletrollade met zontomaatjes en Parmaham
gr.	Runderrollade met pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
gr.	Kiprollade met honing en cranberry (500 gr.)
gr.	Kalkoenrollade met honing-cranberry (1000 gr.)

RUNDVLEES	
gr.	Haasbiefstuk
gr.	Kogelbiefstuk
gr.	Rosbief (aan het stuk)
gr.	Entrecote
gr.	Ribeye (graangevoerd)
gr.	Flank steak
st.	Tomahawk
gr.	Ezeltje (graangevoerd)
st.	Picanha

KALFSVLEES	
gr.	Schnitzel
gr.	Entrecote

VARKENSVLEES	
gr.	Varkenshaas
gr.	Fricandeau (aan het stuk)
gr.	Schnitzel
st.	Beenhammetje kant & klaar (± 900 gr.)
gr.	Gevulde varkenshaas

KIP/KALKOEN/WILD	
st.	Kipfilet
st.	Kalkoenbiefstuk
st.	Eendenborst
st.	Gerookte Eendenborst
st.	Kippendijfilet

CREATIEF TAFELN	
pers.	Kerst Fondue
pers.	Kerst vleeschotel basis
pers.	Kerst vleeschotel luxe
pers.	Compleet verzorgd fondue
pers.	Compleet verzorgd vleeschotel
st.	Stokbrood afgebakken
st.	Stokbrood niet afgebakken
gr.	Rauwkost appel
gr.	Rauwkost radijs
gr.	Rauwkost rimboe
gr.	Vers fruitsalade
gr.	Komkommer salade
gr.	Huzarensalade
gr.	Pasta-pestosalade
gr.	Pasta-Mediterraans salade

KOUDE VOORGERECHTEN	
st.	Schaaltje carpaccio
st.	Schaaltje kipsalade

WARMER VOORGERECHTEN	
pers.	Kipragout (200 gr. p.p.)
liter	Tomatencremesoep
liter	Bospaddenstoelensoepp
liter	Ossenstaartsoep
liter	Mosterdsoep

KOUDE SCHOTELS	
pers.	Huzarenschotel
pers.	Saladeschotel vlees
pers.	Saladeschotel vis

KOUDE SAUZEN	
st.	Whiskeysaus
st.	Tomottosaus
st.	Knoflooksaus
st.	Bombaysaus
st.	Sausje van de chef
st.	Truffelmayonaise

WARMER SAUZEN (250 ML)	
st.	Champignonsaus
st.	Pepersaus
gr.	Rauwkostsaus
st.	Honing-mosterdsaus

DESSERTS	
st.	Aardbeienbavarois (4-6 pers.)
st.	Chocoladebavarois (4-6 pers.)
st.	Sinaasappelbavarois (4-6 pers.)
st.	Ananasbavarois (4-6 pers.)
st.	Chipolatabavarois (4-6 pers.)

VOOR BIJ UW HOOFDGERECHT	
st.	Aardappelgratin India of Italië 1 persoons portie (200 gr. p.p.)
st.	Aardappel-truffelgratin (± 450 gr.)
st.	Homemade potatoes (± 400 gr.)
st.	Aardappelpuree (400 gram)

KANT-EN-KLAAR GERECHTEN	
gr.	Varkenshaas in champignonsaus, honing-mosterdsaus of pepersaus
gr.	Hazenpeper

VOOR BIJ DE BORREL	
st.	Blokjes kaas, droge worst, grillworst, flippo, rauwe ham en kipballetjes. (2pers.)

Openingstijden

Maandag 23 dec extra geopend van 8.00-18.00 uur
 Dinsdag 24 dec van 8.00-16.00 uur
 Woensdag 25 dec gesloten
 Donderdag 26 dec gesloten
 Maandag 30 dec extra geopend van 8.00-15.00 uur
 Dinsdag 31 dec van 8.00-16.00 uur
 1, 2, 3 en 4 januari zijn we gesloten.
 Dinsdag 7 januari zijn we weer open!

U KUNT BESTELLEN T/M WOENSDAG 18 DECEMBER

UW GEGEVENS

Naam

Adres

Email

Afhaaldatum

Opmerkingen

Keurslagerij Richard & Jennifer Verhulst
 Molenstraat 190, Zundert, Tel. 06 19 81 87 79
 info@verhulst.keurslager.nl
 verhulst.keurslager.nl
 Bestellen kan ook via WhatsApp!

Knallend HET JAAR UIT!

met de Keurslager

Om knallend en vooral smakelijk het nieuwe jaar in te gaan ben je bij de Keurslager aan het juiste adres. Laat je inspireren door ons heerlijke assortiment borrelhapjes en snacks.

Borrel

Blokjes kaas, droge worst, grillworst, flippo, rauwe ham en kipgehaktballetje.

Prijs per 2 personen **12⁹⁵**

Huzarenschotel

Met huzarensalade, gevulde eitjes, gekookte ham met asperge, diverse tapas, feestelijk afgearneerd

per persoon **13⁵⁰**

Vleessaladeschotel

Met huzarensalade, gevulde eitjes, gekookte ham met asperge, een keur aan luxe vleeswaren, diverse tapas, feestelijk afgearneerd.

per persoon **14⁹⁵**

Vissaladeschotel

Met huzarensalade, gerookte zalm, forel, krab, garnalen, ham met asperge, gevulde eitjes, feestelijk afgearneerd.

per persoon **16⁹⁵**



Keurslagerij Richard & Jennifer Verhulst

Molenstraat 190, Zundert, Tel. 06 19 81 87 79
 info@verhulst.keurslager.nl
 verhulst.keurslager.nl



* Na 18 december worden er geen bestellingen meer aangenomen.

* Er kan alleen besteld worden wat op de bestellijst staat. De rest kan gewoon in de winkel gehaald worden of evt. van te voren, vacuüm verpakt of diepvries.



Feestelijk FIJNPROEVEN

bij Keurslagerij Richard & Jennifer Verhulst

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

Koude voorgerechten

Schaaltje carpaccio

Schaaltje kipsalade

Warme voorgerechten

Kipragout

Tomatencrèmesoep

Bospaddenstoelensoep

Ossenstaartsoep

Mosterdsoep

GROOTS GENIETEN

Rundvlees

Haasbiefstuk

Kogelbiefstuk

Rosbief
(aan het stuk)

Entrecote

Ribeye
(graangevoerd)

Flank steak

Tomahawk
1 stuk ca. 1,2 kg

Picanha
1 stuk ca. 1,5 kg

Ezeltje met vet
(graan gevoerd)

Kalfsvlees

Schnitzel

Entrecote

Varkensvlees

Varkenshaas

Fricandeau
(aan het stuk)

Schnitzel

Beenhammetje
1 stuk ca. 900 gram

Gevulde varkenshaas

Kip/kalkoen/wild

Kipfilet

Kalkoenbiefstuk

Gerookte eendenborst

Kippendijfilet

DESSERTS

Aardbeienbavarois
(4-6 pers.)

Chocoladebavarois
(4-6 pers.)

Sinaasappelbavarois
(4-6 pers.)

Ananasbavarois
(4-6 pers.)

Chipolatabavarois
(4-6 pers.)

GOURMET & FONDUE

Kerst vleeschotel basis
350 gram p.p.
Schnitzel, kip spek, gemarineerde kipfilet, slavinkje, Kebab spiesje, mini cordon bleu, gemarineerde schnitzel, hamburger, kip saté, minute steak, mini saucijs en shoarma.

Prijs p.p.
11.75

Compleet verzorgd vleeschotel
Huzarensalade, rauwkostsalades, gebakken aardappeltjes, 4 roerbakgroenten, sausjes, kruidenboter, stokbrood

Prijs p.p.
9.50

Kerst vleeschotel luxe
350 gram p.p.
Kogelbiefstuk, varkenshaas, kalfsschnitzel, kipfilet, kipfilet met ontbijtspek, hamburger, kipsaté, pepersteakje, kipspiesje, kalkoenbiefstuk, Duits biefstukje, gehaktkebab

Prijs p.p.
13.95

Kerst Fondueschotel
350 gram p.p.
Kogelbiefstuk, varkenshaas, fondue-balletjes, kipfilet, gekruide kipfilet, mini-vinkjes, gekruide biefstuk

Prijs p.p.
13.95

Compleet verzorgd fondue
Huzarensaladeschotel, rauwkostsalades, sausjes, kruidenboter, stokbrood, vers fruitsalade

Prijs p.p.
9.50

ROLLADES

Er is een ruime keus van verschillende soorten rollades.

Zoals rollades van rund, varken, kalf, kip of kalkoen.

Om zelf te bereiden.

GEVULDE ROLLADES

Varkensfiletrollade
met zontomaatjes en Parmaham

Runderrollade
met pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

Kiprollade
met honing en cranberry (500 gram)

Kalkoenrollade
met honing-cranberry (1000 gr.)

BIJGERECHTEN

Aardappel-truffelgratin
(± 450 gr.)

Homemade potatoes
(± 400 gr.)

Aardappelpuree
(± 400 gr.)

Aardappel gratin
India of Italië,
1 persoons portie

KANT-EN-KLAAR GERECHTEN

Varkenshaas
in champignonsaus, honing-mosterdsaus of pepersaus

Hazenpeper

Varkenshaas

GEVULD MET BRIE, GEDROOGDE PRUIMEN EN WALNOTEN



35 minuten 4 personen Hoofdgerecht

Scan de QR code voor meer feestelijke recepten uit ons GRATIS magazine Proef!

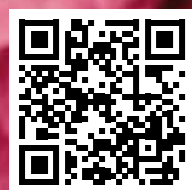


BENODIGDHEDEN

- 2 lange varkenshazen (800 g)
- 200 g ontbijtspek
- 150 g brie, in lange plakken gesneden
- 40 g walnoten, grof gehakt
- 3 gedroogde pruimen, in reepjes gesneden
- 50 g roomboter
- 2 el zonnebloemolie
- 2 nectarines
- 250 g haricots verts
- Peper
- Olijfolie

BEREIDING

1. Snijd de varkenshazen in de lengte in, maar niet helemaal doormidden, zodat je ze kunt openvouwen. Beleg één zijde van de varkenshaas met lange plakken brie en voeg peper naar smaak toe.
2. Verdeel de reepjes gedroogde pruim en grof gehakte walnoten over de brie en vouw de varkenshaas dicht.
3. Leg de lange plakken ontbijtspek dakpansgewijs naast elkaar. Plaats de varkenshaas horizontaal over de plakken spek en wikkel de varkenshaas in het ontbijtspek.
4. Verwarm de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de varkenshaas rondom bruin. Voeg de roomboter toe en zet het vuur laag. Bak het vlees in ongeveer 12 minuten rosé, of bak het verder in een ovenschaal in een voorverwarde oven van 160 graden tot een kerntemperatuur van 60 graden.
5. Blancheer ondertussen de haricots verts in 5 minuten beetgaar.
6. Snijd de nectarines in parten, besmeer de snijkanten met olijfolie en gril ze kort op een hete grillplaat of -pan.



Scan de QR-code voor de actuele prijzen!