

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER



VIS

Vleeswarenschotel met vis

- Parmaham
- Cervelaat
- Serranoham
- Saltufo
- Ardennerham
- Zalm stukjes
- Notensalami
- Paling
- Truffelsalami
- Hollandse garnaltjes

GOURMET

Gourmetschotel standaard

- Biefstuk
- Kipfilet
- Varkenshaas
- 3 soorten hamburgers

Gourmetschotel luxe

- Biefstuk
- Kipfilet
- Varkenshaas
- Hamburger
- Pancettasteak
- Houthakkersteak

HAPJESSCHOTELS

Worst/kaas hapjes schotel (vanaf 25 stuks) 25 stuks

Kaas, plakje gekookte worst, grilworst, leverworst, cervelaat en ossenworst.
per schotel

19.95

Hapjesschotel Hollands glorie

Rookvleesrolletje, gevuld ei, komkommer met filet, kaasblokje, kiphamblokje, kruidenkaashapje, grilworst uit eigen keuken.

per hapje
1.25

Hapjesschotel Hollands glorie met vis

Paling op toast, zalm met kruidencrème, garnalen op lepel, rookvlees rolletje, gevuld ei, kaasblokje met zuur, kruidenkaas hapje.

per hapje
1.95

Tapas borrelschotel

(vanaf 4 personen)

- Bruschetta tomaat
- Serranoham
- Cacciatore
- Saltufo
- Olijvenmix
- Tapenade

per 4 personen

29.95

Verstand
van lekker
VLEES

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



SFEER PROEVEN

bij de Keurslager!



fijne feestdagen

Van der Meer, keurslager

Dorpsstraat 104, Leimuiden

Tel. 0172-508159

info@vandermeerleimuiden.keurslager.nl

www.vandermeerleimuiden.keurslager.nl



Van der Meer, 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!



Vleeswarenspecialiteiten

- Kerstrollade met noten en champignons
 - Porchetta met verse kruiden
 - Cranberryrollade
- Rauwe ham (Serrano, Parma en Iberico)
 - Truffelsalami
 - Carpaccio rollade
 - Gebraden entrecote

Stokbrood trio

- Carpacciofilet
- Kerstsalade met 3 soorten vis
- Kip cranberry salade

Vleeswaren trio

- Kerstrollade met noten en champignons
- Huisgemaakte achterham
- Carpaccio rollade

Feestelijke patés

- Wildzwijn paté
- Paté van peren en honing
- Paté van kalkoen, dadels en pistache

Salades uit eigen keuken

- Appeltje eitje
- Zalmsalade
- Krabsalade
- Beenhamsalade
- Ei-salade

Voorgerechten

- Carpaccio van het rund met gratis dressing 80 gram p.p.
- Vitello tonnato met tonijnsaus 80 gram p.p.
- Parma-, Serrano-, Ardennerham voor bij de meloen 3 plakjes p.p.
- Wildpaté met veenbessensaus



Hoofdgerechten

- Heks'n haasje varkenshaas gevuld met heks'n kaas, prei en paddenstoelen-marinade
- Gevulde kalkoen of parelhoen
- Italiaanse runderrollade gevuld met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en zontomaatjes

Desserts

- Stoofpeertjes
- Fruitcocktail



Soepen

- Ossenstaartsoep
- Tomatensoep
- Kippensoep
- Champignonsoep

Warme sauzen

- Rode wijn kaneelsaus
- Champignonsaus
- Pepersaus

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 GEPLET
- ♦ 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 PADDENSTOELNROOMSAUS VAN DE KEURSLAGER OF MET HET EIGEN BRAADVOCHT.

CADEAUTIP!



VLEESSPECIALITEITEN

Rundvlees

- Carpacciorol
- Black Angus rib-eye
- Picanha Hollands of Nieuw-Zeelands
- T-bone steak
- Rundercalzone
- Tournedos

Varkensvlees

- Heks'n haas
- Varkenshaas braadslee
- Varkensrack
- Oerhammetjes

Kalfsvlees

- Kalfsoester
- Kalfsschnitzel
- Kalfsschenkel
- Kalfsriblappen
- Kalfsentrecote

Lamsvlees

- Lamsfilet
- Lamsracks
- Lamskoteletten
- Lamsbout

