



Feestelijk FIJNPROEVEN



Beef wellington

Botermalse runderhaas met parmaham en champignon. 25 min op het bakpapiertje op 200°C in een voorverwarmde oven.

Aantal:

per persoon **11.95**

ROLLADE MET KERST

Pancetta rollade

Malse varkensfilet gevuld met tuinkruiden en omwikkeld met Italiaanse pancetta.

Aantal:

4-6 personen
± 800 gram **26.95**

Bereiding: Haal de rollade 30 minuten voor bereiding uit de koelkast, verwarm de oven voor op 150°C en leg de rollade in het ovenschaaltje in de oven. De rijtjied voor de rollade is ongeveer 60 minuten. Haal de rollade als deze gaar is uit de oven en laat ongeveer 10 minuten "rusten" onder een stuk aluminiumfolie. Omdat iedere oven verschillend verwarmt, adviseren wij u de juiste gaarheid van 62°C te controleren met een kernthermometer. Deze is eventueel te koop bij ons.

ROLLADE MET KERST

Bavette rollade

Heerlijk mals rundvlees gevuld met tuinkruiden en zon gedroogde tomaatjes.

Aantal:

4-6 personen
± 800 gram **39.95**

Bereiding: Haal de rollade een uur voor bereiding uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. De rollade in de verpakking 50 minuten op 50°C in de voorverwarmde oven. Haal na 50 minuten de rollade uit de verpakking halen en leg de rollade in een pan met ruim roomboter. Bak rondom bruin. De rollade gaart in de kern door naar ± 55°C, mooi rosé.



WILD EN GEVOGELTE

	Gewicht	Prijs	Aantal
<i>Tamme konijnenbouten</i>		19,50 p/kg	
<i>Hertenbiefstuk</i>	150 gr	49,95 p/kg	
<i>Eendenborst tam</i>	± 350 gr	49,95 p/kg	
<i>Hazenbout zonder rugstuk</i>		23,95 p/kg	
<i>Kalkoen naturel</i>		16,00 p/kg	
<i>Kalkoen gevuld ovenklaar</i>	4-6 pers	52,50 p/kg	
<i>Kalkoen gevuld ovenklaar</i>	6-8 pers	69,50 p/kg	

Bereiding kalkoen: Haal de kalkoen 30 minuten voor bereiding uit de koelkast, verwarm de oven voor op 125°C. Leg de kalkoen zonder verpakking in de oven. De rijtjied voor de kalkoen van 3 kilo is ongeveer 2 uur 30 minuten. Voor de kalkoen van 4,5 kilo is dit ongeveer 3 uur en 10 minuten. Haal de kalkoen, als deze gaar is, uit de oven en laat ongeveer 15 minuten "rusten" onder een stuk aluminiumfolie. Omdat iedere oven verschillend verwarmt, adviseren wij u de juiste gaarheid te controleren met een vlees-thermometer. Deze is eventueel bij ons te koop. Deze steekt u in de kern van de gehaktvulling. Wanneer de kerntemperatuur 70°C is, dan is de kalkoen gaar.

Saustip: Cranberrysaus of Monegasksaus



Partypakket

- Gesneden plakken beenham in Monegask saus
- Varkenshaas in roomsaus
- Rundvleessalade
- Rauwkostsalade
- Verse fruitsalade
- Stokbrood met kruidenboter

Warme gerechten worden geleverd in een chafing dish. Te bestellen vanaf 10 personen

Aantal:

per persoon **14.95**

Tapasproeverij plank

Een schaal vol variatie met olijfjes, serranoham, truffelsalami, tapasballetjes, mini saté, brie, jong belegen kaas, pancetta, saltufo

Aantal:

per 4 personen **49.95**

Partyschaal

Huzarensalade opgesteld met diverse vleeswaren, ham met meloen, gekookt ei, 2 soorten salades, vers fruit, paté en brie met walnoot en stokbrood.

Aantal:

per 4 personen **54.95**

Visschotel

3 soorten vissalade: krabsalade, Italiaanse tonijn-salade, garnalensalade, opgesteld met gegrilde scampi's, gerookte zalm, Hollandse garnalen, vers fruit en stokbrood.

Aantal:

per 4 personen **59.95**

TOETJE ERBIJ?

IJstaart

Vers ambachtelijk gemaakte ijstaart 6-8 personen

- Bastogne met een topping van chocoladeglazuur

Aantal:

- Vanille met een topping van kersenglazuur

Aantal:

per stuk **19.95**



Bestellen kan tot 23 december 2023

BEWAARADVIEZEN

Vleeswaren:

- Vleeswaren kun je na aankoopdatum minimaal 3 dagen in de koelkast bewaren. Gebraden vleeswaren zoals rosbief en fricandeau kun je prima invriezen en de avond voor gebruik in de koelkast laten ontdooien.

Vers vlees:

- Alle soorten vlees kunt u na aankoopdatum minimaal 3 dagen in de koelkast bewaren. Invriezen gaat prima, ontdooien avond voor gebruik in de koelkast. Rundvlees kunnen we vacuüm verpakken, je kunt het dan 7 dagen in de koelkast bewaren.

Salades & Filet Americain:

- 3 dagen in de koelkast bewaren.

UW GEGEVENS

Naam

Tel.nr.

Openingstijden

Ma 18 t/m 21-12	08.00 - 18.00 uur
Vrijdag 22-12	08.00 - 20.00 uur
Zaterdag 23-12	08.00 - 17.00 uur
Zondag 24-12	gesloten
Maandag 25-12	Kerstmis / gesloten
Dinsdag 26-12	Kerstmis / gesloten
Wo 27 t/m 29-12	08.00 - 18.00 uur
Zaterdag 30-12	08.00 - 17.00 uur
Zondag 31-12	Oudejrs / gesloten
Maandag 1-1	Nieuwjs / gesloten
Van dinsdag 2/1	vanaf 08.00 staan we weer voor je klaar!



Jan Daamen,
keurslager

Winkelcentrum Woensel 73
Eindhoven tel. 040-2414219
www.daamen.keurslager.nl

