



KEURSLAGER

Rollade met Kerst

BAVETTE ROLLADE

Heerlijk mals rundvlees gevuld met tuinkruiden en zongedroogde tomaatjes.

4-6 personen

Aantal:

± 800 gram **39⁹⁵**

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 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.



Samen genieten

van de lekkerste
specialiteiten

Beef Wellington

Botermalse runderhaas met Parmaham en champignon. 25 min op 180°C in een voorverwarmde oven.



Aantal:

per stuk **11⁹⁵**

Rollade met Kerst

PANCETTA ROLLADE

Malse varkensfilet gevuld met tuinkruiden en omwikkeld met Italiaanse pancetta

4-6 personen

Aantal:

± 800 gram **26⁹⁵**

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 rijtjijd 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.

Wild en gevogelte

Gewicht Prijs Aantal

Tamme konijnenbouten		19,95 /kg	
Hertenbiefstuk	150 gr/st	49,50 /kg	
Eendenborst tam	± 350 gr	49,50 /kg	
Hazenbout zonder rugstuk		23,50 /kg	
Kalkoen naturel		16,50 /kg	

Kalkoen gevuld ovenklaar	4-6 pers	52,50 /kg	
Kalkoen gevuld ovenklaar	6-8 pers	69,50 /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 rijtjijd 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 vleesthermometer. 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 Monegasksaus
- Varkenshaas in roomsaus
- Rundvleessalade
- Rauwkostsalade
- Vers fruitsalade
- Stokbrood met kruidenboter

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

Aantal:

per persoon **14⁹⁵**

Tapasproeverij plank

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

Aantal:

per 4 personen **49⁹⁵**

Partyschaal

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

Aantal:

per 4 personen **54⁹⁵**



Partypan

MAAK UW FEEST COMPLEET MET ONZE PARTYPAN!

Met onze partypan kun je snel en eenvoudig warme hapjes bereiden. Ideaal voor een feestje en wij kunnen het weten... De pan wordt compleet geleverd. Het enige dat nog moet gebeuren: de stekker in het stopcontact steken en 20 minuutjes wachten. De rest gaat vanzelf dus het feest kan beginnen.

Keuze uit :

- Kipsaté
- Grillworst
- Snackballetjes
- Satéballetjes
- Spareribjes
- Spekjes
- Kipmedaillons
- Vleugeltjes/
borrelhapjes

Saus

- Piri-pirisaus
- Satésaus
- Zigeunersaus

Aantal:

5-7 personen **35⁹⁵**

Aantal:

8-10 personen **44⁹⁵**

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.



Jan Daamen,
keurslager

🏠 Winkelcentrum Woensel 73, Eindhoven

☎ 040-2414219

🌐 daamen.keurslager.nl

Openingstijden

Zo 22 dec 12.00 -17.00

Ma 23 dec 08.00 - 18.00

Di 24 dec 08.00 - 17.00

Wo 25 dec kerst gesloten

Do 26 dec kerst gesloten

Vrij 27 dec 08.00 - 18.00

Za 28 dec 08.00 - 17.00

Zo 29 dec gesloten

Ma 30 dec 08.00 - 18.00

Di 31 dec 08.00- zo lang de voorraad strekt

