

ONZE GOURMET, STEENGRILL EN FONDUESCHOTELS

Onze gourmet, steengril en fondueschotels zijn te bestellen vanaf 2 personen. De saladeschotels kunnen vanaf 4 personen besteld worden.

Steengrillschotel (Bestaat uit: biefstuk, kipfilet, varkensfricandeau, burgers, minivinkjes en spek) à 250 gram vlees 7,50 p.p.	Aantal personen:	
Gourmet de luxe (Bestaat uit: kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, gep. burgers, hamburgers, minivinkjes, mini cordonbleus, shoarma en ontbijtspek) à 300 gram vlees 8,50 p.p.	Aantal personen:	
Gourmet populair (Bestaat uit: kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, gep. burgers, hamburgers, minivinkjes, ontbijtspek) à 250 gram vlees 7,50 p.p.	Aantal personen:	
Fondue populair (Bestaat uit: kogelbiefstuk, kipfilet, varkenshaas, gep. balletjes, runderballetjes, minivinkjes) à 250 gram vlees 7,50 p.p.	Aantal personen:	
Salade populair (vanaf 4 personen) (Omringd met gevulde eieren, diverse vleeswaren en fruit) à 250 gram salade 8,50 p.p.	Aantal personen:	
Zalmsalade (vanaf 4 personen) (Omringd met gevulde eieren, tafelzuren en diverse vissoorten) à 250 gram salade 9,95 p.p.	Aantal personen:	



U kunt de bestellijst inleveren t/m 19 december. Maar wild graag uiterlijk 18 december bestellen.

UW GEGEVENS

Naam:

Adres:

Telefoonnummer:

Aangenomen door:

Afhaaldatum:

Uw bestelnummer:

GEZELLIGE ÉN SMAKELIJKE FEESTDAGEN BEGINNEN BIJ DE KEURSLAGER



Dennis Timmer, keurslager

De Biezenkamp 21-23, Leusden
Tel. 033-3033317
www.dennistimmer.keurslager.nl



Dennis Timmer, keurslager

De Biezenkamp 21-23, Leusden
Tel. 033-3033317
www.dennistimmer.keurslager.nl



Gourmetten

Het is niet voor niets enorm populair; gezellig met iedereen samen gourmetten. Mooie stukjes vlees, verse groentes en lekkere broodjes en dipsausjes op tafel en genieten maar! Bij ons kun je terecht voor complete gourmetschotels, maar je kunt ook zelf een eigen schotel samenstellen. Maak het zo feestelijk als jij wilt!

Gourmetschotel populair

250 gram per persoon

- Kogelbiefstuk
- Fricandeau
- Kipfilet
- Mini vinkjes
- Gepaneerde burgertjes
- Hamburgertjes
- Mager gerookt spek

p.p. **6⁹⁵**

Gourmetschotel de luxe

300 gram per persoon

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Mini vinkjes
- Gepaneerde burgertjes
- Hamburgertjes
- Shoarma
- Mini cordon bleus

p.p. **7⁹⁵**



KIJK VOOR ONZE BESTELLIJST OP
WWW.DENNISTIMMER.KEURSLAGER.NL

Steengrilschotel

250 gram per persoon

- Kogelbiefstuk
- Fricandeau
- Kipfilet
- Mini vinkjes
- Gepaneerde burgertjes
- Hamburgertjes
- Mager gerookt spek

p.p. **6⁹⁵**

Fondueschotel

250 gram per persoon

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Mini vinkjes
- Hamburgerballetjes(2 soorten)

p.p. **6⁹⁵**



HET LEKKERSTE CADEAU OM WEG TE GEVEN

Fijne feestdagen!

CULINAIR GENIETEN • SMAAKVOLLE FEESTDAGEN • PROEF & BELEEF



Winter
Feest
bij de keurslager



Dennis Timmer, keurslager



Iekker eten

In december staat lekker eten centraal, als Keurslager hebben we dan ook een uitgebreid assortiment heerlijke producten geselecteerd. Of het nu gaat om lekker fonduen of gourmetten, een lekker uitgebreid diner. Bij ons is het verkrijgbaar!

Vleeswarenspecialiteiten

- Truffelsalami
- Spianata Romana
- Venkelsalami
- Prosciutto di Parma
- Prosciutto di san Daniele
- Truffelrollade
- Gebraden Rosbief

Huisgemaakte salades

- Kip-kerriesalade
- Krabsalade
- Eiersalade
- Ham-preisalade
- Beenhamsalade
- Pittige-kipsalade

Belgische patés

- Bourgondische paté
- Cranberrypaté
- Fijne peperpaté
- Roompaté
- Haaspaté
- Wildzwijn-veenbespaté
- Smokey Pulled pork paté

Menu Tip:

Geen tijd om zelf een menu samen te stellen? Wij helpen u graag, Hier enkele suggesties.

Voorgerechten

- Carpaccio (compleet, met pijnboompitjes, Parmezaanvlokken en mosterd-dille dressing.
- Vitello tonnato (compleet met kappertjes en tonijnsaus)
- Gevulde champignonkoppen (lekker gevuld met een knoflookkaasvulling)
- Steak Tartaar (grof gehakte biefstuk)

Soepen

- Tomaten crèmesoep
- Ossenstaartsoep
- Mosterdsoep
- Parijse uiensoep
- Heldere groentesoep
- Gebonden champignonsoep

Hoofdgerechten

- Varkensfiletrollade
- Schouderrollade
- Lende rollade (lekkere rollade om rosé te braden)
- Beenhammetje
- Rib eye (lekker aan een stuk)

Warme sauzen

- Stroganoffsaus
- Rode portsaus

- Wild pepersaus
- Jachtsaus



Heerlijke rollades

Een rollade van een goed stuk vlees, gevuld met de lekkerste producten, kan niemand weerstaan!

- **Filetrollade** met spinazie, brie en Parmaham
- **Kalfsrollade** met kruidenkaas en verse kruiden
- **Runderrollade** met pijnboompitjes, Parmezaan en kappertjes
- **Italiaanse runderrollade** met tijm, rozemarijn, zontomaat en rucola
- **Lamsboutrollade** met knoflook, tijm en pijnboompitjes
- **Schouderrollade** met serranoham en notentapenade

Vleesspecialiteiten

- Rundvlees**
 - Tournedos
 - Entrecote
 - T-bone
 - Rosbief
 - Picanha
 - Ribeye
- Lamsvlees**
 - Lamsfilet
 - Lamskoteletten
 - Lamsbout
 - Lamsrack
- Varkensvlees**
 - Varkensrack
 - Fricandeau
 - Varkenshaas

- Kalfsvlees**
 - Kalfshaas
 - Kalfsoester
 - Kalfsentrecote
 - Kalfsschnitzel
 - Kalfsschenkel

Vleeswaren/ huisspecialiteiten

Per 100 gram verpakt)

- Boeren Beenham
 - Gebraden Rosbief
 - Gebraden Fricandeau
 - Leusderspek
 - Gebraden runderrollade
 - Runderrookvlees
 - Runderham
 - Gebraden kipfilet
 - Gebraden kiprollade
 - Filet americain (200 gram)
 - Filet speciaal (200 gram)
 - Carpaccio tapenade (200 gram)

Entrecote rollade

met pruimen op witte port en pastinaak

• 45 MINUTEN • HOOFDGERECHT (4 PERSONEN)

- Ingrediënten**
 - 800 g entrecote
 - 12 plakjes ontbijtspek
 - 200 g gedroogde pruimen, zonder pit, fijngenhakt
 - Rasp van 2 sinaasappels
 - 1 dl witte port
- 2 pastinaken
 - 2 dl slagroom
 - 100 g roomboter
 - 12 kleine aardappeltjes
 - 2 bosuitjes
 - Peper en zout

- Bereiding**
 1. Meng de fijngehakte pruimen met het rasp van de sinaasappel en 2 el witte port.
 2. Bestrooi de entrecote met peper en zout en leg er de plakjes ontbijtspek op. Leg het pruimenmengsel in het midden van de lap.
 3. Rol de entrecote (niet te) strak op en bind de rollade dicht met keukentouw.
 4. Verwarm de oven op 150 graden, schil de aardappeltjes en steek ze uit in mooie rondjes.
 5. Smelt 50 g boter in een braadpan en laat de boter bruin worden. Braad het vlees aan alle zijden goed aan, voeg de aardappeltjes toe en bak deze mee. Blus het vlees af met de rest van de port.
 6. Zet de pan in de oven met een vleesthermometer. Houd de rollade in de oven tot een kerntemperatuur van 48 graden en bedruip het vlees regelmatig om de 30 minuten met het braadvocht.
 7. Schil de pastinaken en snijd deze in gelijke delen. Kook de pastinaken gaar in 1 dl slagroom en 25 g boter. Vul het geheel aan met water zodat alles onder staat. Giet af en maak er met de staafmixer en de resterende room en boter een zachte mousseline van. Voeg peper en zout naar smaak toe.
 8. Haal de rollade in de oven en uit de pan en laat het vlees 10 minuten rusten.
 9. Knip het touw los en snijd de rollade in mooie plakken. Leg deze op de mousseline met de aardappeltjes eromheen met daarover het braadvocht.
 10. Garneer het gerecht met stukjes geweldige pruimen in witte port en strooi er fijngehakte bosui omheen.
-

Wild en gevogelte

Wil je zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? Geef dan tijdig je bestelling aan ons door! We hebben bijvoorbeeld heerlijke hertenbiefstuk, eendenbout, parelhoen en nog veel meer. Vraag er gerust naar in de winkel of stuur ons een mail.

Winter Feest

by de keurslager

Voor de kerst bent u bij ons aan het juiste adres voor een ruim assortiment vleesspecialiteiten. Van traditionele rollades en groot vlees tot lams-, kalfsvlees en wild en gevogelte. Heeft u specifieke wensen? Wij kunnen in overleg tegemoet komen aan uw persoonlijke wensen.

Ossenhaas	
Kogelbiefstuk	
Rosbief	
Entrecote	
Rib-eye	
Argentijnse rib-eye	
Carpaccio compleet (6,50)	
Carpaccio (4,95)	

Kalfsoester	
Kalfsentrecote	
Kalfsfricandeau	
Kalfsschnitzel	
Vitello tonnato compleet (6,50)	

Varkenshaas	
Varkensoester	
Varkensfilet	
Varkensfricandeau	
Varkensschnitzel	

Runder braadrollade	
Runder stoofrollade	
Kalfsrollade	
Half om half rollade	
Varkens filetrollade	
Varkens schouderrollade	

Beenhammetjes (Amerikaans)	
Beenhammetjes (Honing-whisky)	
Beenhammetjes (Veluws)	

Kalfspoulet	
Kalfsschenkel	
Runderschenkel	
Runderpoulet	
Ossenstaart	

Hertenbiefstuk 100 à 1 kg	
Hertenrollade à 1 kg	
Eendenborstfilet ca. 200 gr.	

Filetrollade met spinazie, brie en Parmaham	
Kalfsrollade met kruidenkaas en verse kruiden	
Runderrollade met pijnboompitjes, Parmezaan en kappertjes	
Italiaanse runderrollade met tijm, zontomaat en rucola	
Lamsrollade met rozemarijn, knoflook en pijnboompitjes	
Schouderrollade met Serranoham en notentapenade	



Konijnenachterbout 250 à 350 gr.	
Hazenpeper	
Parelhoenfilet (schoon)	
Struisvogelbiefstuk	

Kalkoen (heel)	
Kalkoenrollade	
Kalkoenfilet	

Kipfilet	
Hele kip	
Kip in braadzak	
Gerookte kipfilet	

Lamsbout met been	
Lamsbout zonder been	
Lamsfilet	
Lamsrack	
Lamshaas	

Wildbestellingen uiterlijk 18 december inleveren.