

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER



WINTER BBQ

Bavette

Buikspek

Entrecote

Picanha

Procureur

Ribeye

Spareribs

Varkensrack

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

OPENINGSTIJDEN VOOR KERST

Vrijdag 22 december 09:00- 13:00 uur
i.v.m. met voorbereiden bestellingen

Zaterdag 23 december 08:00-16:00

Zondag 24 december GESLOTEN

Maandag 25 december 1e kerstdag GESLOTEN

Dinsdag 26 december 2e kerstdag GESLOTEN



Verstand
van lekker
VLEES

fijne feestdagen



Hans van der Donk, keurslager

Paletplein 12, Tilburg
Tel. 013-4672699
www.vanderdonk.keurslager.nl



WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



SFEER PROEVEN
bij de Keurslager!



Hans van der Donk, keurslager

SMAKELIJK

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!

VLEESWARENTOPPERS

- Achterham
- Brabantse braadham
- Coburgerham
- Ganda ham
- Gebraden fricandeau
- Gebraden rosbief
- Kipfilet
- Panchetta
- Parmaham
- Rauwe ham v d pas
- Rookvlees
- Schwarzwalders schinken
- Serranoham
- Truffel salami
- Vitello tonato
- Zout arm rookvlees



RUNDEVLEES

- Bavette
- Entrecote
- Kogelbiefstuk
- Kruidenboter steak
- Peper steak
- Picanha
- Ribeye
- Rollade's
- Rosbief
- Runderhaas/ tournedos

KALFSVLEES

- Kalfsgehakt
- Kalfsoester
- Kalfspoulet
- Kalfsrollade
- Kalfsschnitzel



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 GEPELT
- ♦ RASP EN SAP VAN EEN HALVE CITROEN
- ♦ 4 EL OLIJFOLIE
- ♦ 125 G ROOMBOTER
- ♦ PEPER EN ZOUT



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 PADDENSTOELNROOMSAP VAN DE KEURSLAGER OF MET HET EIGEN BRAADVOCHT.



WILD EN GEVOGELTE

- Eendenborstfilet
- Gerookte kipfilet
- Hazenachterbout
- Heel konijn
- Hele kalkoen
- Hertenbiefstuk
- Kalkoenfilet
- Kiprollade
- Konijnenbout
- Parelhoenfilet

KERSTROLLADE'S

- Filetrollade met spinazie, brie en pijnboompitjes
- Filetrollade van het Wroetvarken
- Kalfsrollade
- Lamsboutrollade
- Runderrollade
- Runderrollade met zontomaat, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes
- Schouderfiletrollade

KANT EN KLAAR GERECHTEN

- Diverse soorten aardappels
- Diverse soorten groenten
- Hachee
- Hazepeper
- Heerlijke soepen uit eigen keuken
- Kippenragout
- Ovenschotel pulled porc
- Surinaamse ovenschotel
- Varkenshaas in champignonsaus
- Kwarktoetjes, aardbei, ananas, chocolade

CADEAUTIP!



GOURMETSCHOTELS

Gourmetschotel

- Biefstuk
- Kipfilet
- Mini hamburgers
- Mini slavinkjes
- Schnitzel
- Shoarmavlees

per persoon **9⁹⁵**

Gourmetschotel de luxe

- Kipfilet
- Kogelbiefstuk
- Mini hamburgertjes
- Mini kipsaté stokje
- Mini slavinkjes
- Varkenshaas

per persoon **10⁹⁵**

Gourmetschotel keur

- Kalkoenfilet
- Hertenbiefstuk
- Kalfsoester
- Kipfilet
- Ossenhaas
- Varkenshaas

per persoon **14⁹⁵**

Fondueschotel

- Biefstuk
- Fricandeau
- Kipfilet
- Mini gehaktballetjes
- Mini slavinkjes
- Varkenshaas

per persoon **10⁹⁵**



BEKIJK MEER RECEPTEN OP KEURSLAGER.NL

fijne feestdagen