

DE KEURSLAGER, UW LEKKER ETEN SPECIALIST. OOK TIJDENS DE FEESTDAGEN!

Verkiezen jullie gezellig met elkaar aan tafel zitten ook boven lang in de keuken staan? Ga dan voor een lekkere gourmet deze feestdagen. Met ons assortiment kun je jullie gourmet zo uitgebreid maken als je zelf wilt.

GOURMET

Gourmetschotel standaard

Biefstuk, varkensfricandeau, kipfilet en een hamburgertje per persoon
Dit alles gekruid en ongekruid.
Gerekend naar 300 gram vlees per persoon

Gourmetschotel de luxe

Haasbiefstuk, varkenshaas, kalfsfricandeau, kipfilet en een hamburgertje per persoon.
Dit alles gekruid en ongekruid.
Gerekend naar 300 gram vlees per persoon.

Variatietips

- Mini kipsaté
- Haas op stok
- Carpaccio misto
- Mini slavink
- Mini hamburger
- Mini chipolata
- Tartaartje
- Mini vinkje



Wildgourmet

Hertenbiefstuk, eendenborstfilet, parelhoenfilet, konijnenrugfilet, wildzwijnbiefstuk.
Gerekend naar 250 gram vlees per persoon

Fondueschotels, steengrillschotels en Chinese fondue zijn ook mogelijk.
Vraag er naar in de winkel.

Dit alles kunnen we helemaal compleet maken voor u met:

- Rundvleessalade
- Rauwkostsalade
- Diverse sausjes
- Kruidenboter
- Stokbrood



HET LEKKERSTE CADEAU OM TE GEVEN!

Fijne feestdagen!

* VERSTAND VAN LEKKER VLEES * KWALITEIT VOOROP * SERVICE OP MAAT *



Mol, keurslager

Fazantenhof 5, Middelburg
Tel. 0118-615319
www.molmiddelburg.keurslager.nl



* BOORDEVOL MENU TIPS * UITGEBREID GOURMETTEN * WILD & GEVOGELTE * HEERLIJKE ROLLADES *



*SAMEN GENIETEN
DEZE FEESTDAGEN*



Mol, keurslager

✦ HEEFT U SPECIFIEKE WENSEN EN/OF BENT U OP ZOEK NAAR BEREIDINGSTIPS? WIJ HELPEN U GRAAG! ✦



Juist in de drukke decembermaand maken we meer tijd vrij om uitgebreid te koken. Of het nu gaat om een lekkere lunch, gourmet of verrassend diner, bij de Keurslager vind je de lekkerste ingrediënten om van iedere feestmaaltijd een succes te maken.

MENU TIP

Voorgerecht

- Carpaccio met gratis dressing
- Vitello tonato met gratis tonijnsaus
- San daniëlle-, serrano-of rauwe ham voor bij de meloen

Hoofdgerecht

- Varkenshaas gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaat en omwikkeld met San Daniëlle ham.
- Konijnenbout in rode wijnsaus.
- Kalfshaas omwikkeld met serranoham

Desserts

Ideeën voor desserts op doen?
Kijk op www.keurslager.nl voor lekkere dessertrecepten.

FEEST OP TAFEL

Vleeswarenspecialiteiten

- Salami met olijven
- Pancetta
- Saltufo
- Spianata romana

Diverse salades

Deze hoeven niet besteld te worden, er is meer dan voldoende voorraad.

Wildpatés

- Wildzwijn
- Eenden
- Fazant
- Ree

Diversen zoals

- Hartige taart
- Hamtaart

Diverse rollades

- Runderbraad rollade gekruid
- Runderfiletrollade gekruid
- Runder feestrollade is gevuld met kalfsgehakt, nootjes, tutti frutti en kruiden
- Kalfsrollade gekruid
- Varkensfiletrollade gekruid
- Varkensfiletrollade gevuld met tutti frutti en kruiden
- Zwitserse filetrollade gevuld met rauwe ham en Emmentaler kaas
- Varkens feestrollade gevuld met kalfsgehakt, nootjes, tutti frutti en kruiden
- Half om rollade varkensfilet gevuld met biefstuk en kruiden
- Lamsrollade gekruid
- Kiprollade gekruid
- Kalkoenrollade gekruid



Uit ons speciaal varkens assortiment

- Filet Iberico
- Iberico entrecote

Rundvlees

- Haasbiefstuk
- Rosbief
- Kogelbiefstuk
- Entrecote
- Biefstuk
- Zeeuwse Ribeye

Kalfsvlees

- Kalfshaas
- Kalfsschnitzel
- Kalfsentrecote
- Kalfsfricandeau
- Kalfsoester
- Kalfsschenkel

Lamsvlees

- Lamshaas
- Lamsbout
- Lamsrack
- Lamsschouder
- Lamskotelet

Varkensvlees

- Varkenshaas
- Beenhammetje rauw of gegaard
- Varkensracks
- Varkensfilet met een droge rub
- Fricandeau

Wild & gevogelte

- Parelhoenfilet
- Eendenborstfilet
- Gerookte eendenborstfilet
- Hertenbiefstuk
- Konijnrugfilet
- Konijnenbout
- Kwarteleitjes

Op bestelling nog vele soorten wild te verkrijgen.

Wildbestellingen tot uiterlijk zaterdag 19 december.

Lekkere wildrecepten vindt u op www.keurslager.nl

Hele kalkoen in diverse gewichten

- Kalkoenfilet
- Kalkoenbout
- Kalkoendij
- Kalkoentournedos

Culinaire maaltijden

- Varkenshaas in peperroomsaus
- Hazenpeper
- Konijnenbout in rode wijnsaus
- Biefstukreepjes in jachtsaus

Dit allemaal te combineren met onze aardappeltoef.

DIT VOORGerecht MAKEN?



SCAN MIJ!

✦ GEZELLIGE EN SMAKELIJKE FEESTDAGEN BEGINNEN BIJ DE KEURSLAGER ✦