

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

GENIETEN MET GEMAK

Waarom zou u lang in de keuken staan als u ook direct gezellig aan tafel kunt zitten. Onze gourmet- en fondueschotels zijn kant-en-klaar en we verdelen ze desgewenst over meerdere schotels, zodat u ze makkelijk kunt verdelen over de tafel. Kom ook voor andere gerechten eens langs in onze winkel en laat de voorbereidingen van uw feestelijke maaltijd aan ons over. Zo kunt u optimaal genieten tijdens de feestdagen.

Gourmet Standaard
Biefstuk, gekruide burgertjes, kipfilet, shoarma, varkenshaas, slavinkjes.
±300 gram

per persoon
8.95

Deze schotel is ook geschikt voor steen- en plaatgrillen



GOURMET & FONDUE

Gourmet de Luxe
Kogelbiefstuk, kipfilet, varkenshaas, gekruide burgertjes, slavinkjes, evt. shoarma en/of wild!
±300/350 gram

per persoon
9.95

Deze schotel is ook geschikt voor steen- en plaatgrillen

Fondue Standaard
Biefstuk, gekruide balletjes, kipfilet, varkenshaas, minivinkjes
±300 gram

per persoon
8.95

Deze schotel is ook geschikt voor steen- en plaatgrillen

Fondue de Luxe
Kogelbiefstuk, kipfilet, kalfsoester, mini vinkjes, varkenshaas, gekruide balletjes en evt. wild.
±300/350 gram

per persoon
9.95

Deze schotel is ook geschikt voor steen- en plaatgrillen

Verstand
van lekker
VLEES

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



SFEER PROEVEN

bij de Keurslager!



fijne feestdagen

Pouw, keurslager

Centraal Stationsplein 46, Almere-Stad
Tel. 036-5341675
info@keurslagerpouw.nl
www.keurslagerpouw.nl



Pouw, keurslager

SMAKELIJK *tafelen*

Bij de Keurslager bent u aan het juiste adres voor een feestelijk menu. We hebben de kennis, ervaring en de meest fantastische producten in huis om een verrassende brunch, een feestelijk buffet of een chique diner op tafel te zetten. Kom gerust langs, we helpen u graag bij het samenstellen van een smakelijk menu.

KERST/WINTER BBQ

met grote stukken vlees o.a.:

T-bone

Tomahawk

Flat iron steak/rollade

Ribeye

Runderrollade met rookspek

FEESTELIJK EN EENVOUDIG

Lekkere kleine lichte gerechtjes, die in een mum van tijd geserveerd kunnen worden als voorgerecht, tussendoortje of amuse.

Carpaccio flinterdunne

Ossenhaas

(± 80gr pp)

per stuk

3.95

Vitello Tonnato

(± 80gr kalfsfricandeau met

tonijnmayonaise)

per stuk

3.95

WILD & GEVOGELTE

U bent bij ons ook aan het juiste adres voor diverse wildspecialiteiten. Wat dacht u van:

* Hertenbiefstuk * Parelhoen *

Hazenrugfilet

* Ree-filet * Eendenborstfilet * Wildzwijn

* Konijn * Konijnenbouten

Kalkoenen

Op bestelling hebben wij verse kalkoenen in diversen maten gevuld of ongevuld!!

Heeft u speciale wensen?

Vraag ernaar in de winkel.

Wij voorzien alle producten graag van een passend bereidingsadvies en een serveersuggestie waarmee u uw tafelgenoten kunt verrassen.



FEESTDAGEN SPECIALITEITEN

Rund

- Entrecote met kruidenkorst uit de oven

- Gebraden rosbeef uit de oven

- Gegrilde rib-eye

- Boeuf Bourguignon

- Ossenhaas Wellington

Varken

- Procureur

- Varkensrack

- Beenhammetje

- Katenhaasje

Kalf

- Gegrilde kalfsribstuk

- Kalfssukade

Lam

- Lamskroon

- Gebraden lamsbout

Speenvarken

Varkensvlees is één van de meest gegeten vleessoorten in ons land. Dat wil echter niet zeggen dat het 'gewoontjes' hoeft te zijn. Want wat is er nu feestelijker dan een mooi heel speenvarken of een varkensrack op de dinertafel?

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 GELET

- ♦ RASP EN SAP VAN EEN HALVE CITROEN

- ♦ 4 EL OLIJFOLIE

- ♦ 125 G ROOMBOTER

- ♦ PEPER EN ZOUT

TIP!
MAAK HET COMPLEET MET EEN BROADPEL-OF GROENTEGERECHT VAN DE KEURSLAGER.

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, GELETTE 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 PADDENSTOLENROOMSAUS VAN DE KEURSLAGER OF MET HET EIGEN BRAADVOCHT.

CULINAIRE ROLLADES

Mals vlees, lekker gekruid en handgeknoopt

- Runder entrecoterollade, naturel of met pesto en pijnboompitjes (om rosé te braden)

- Runder stoofrollade, naturel of Italiaans (om gaar te braden)

- Varkensfiletrollade naturel of met noten en cranberry's

- Schouder- of procureurrollade, lekker traditioneel gekruid

- Half-om-halfrollade

- Kip- en kalkoenrollade

Heerlijk opgemaakte salades en bittergarnituur

Zoals bijvoorbeeld onze heerlijke huzarensalade, zalmzalade, eiersalade of carpacciosalade.

al vanaf

20.00

CADEAUTIP!



SMAKELIJKE IDEEËN

Bij de Keurslager kunt u altijd terecht voor culinaire tips, inspiratie en service.

Bent u op zoek naar smakelijke

ideeën voor de feestdagen?

Kom dan naar onze winkel, wij helpen u graag!

Of kijk op onze website.



BEKIJK MEER RECEPTEN OP KEURSLAGER.NL

fijne feestdagen