



Wild & Gevogelte

Winter BBQ

Wanneer je er zeker van wilt zijn dat je een lekker stukje wild of gevogelte kunt serveren, dan adviseren we je om tijdig bij ons jouw bestelling op te geven. Vraag in de winkel naar de mogelijkheden.
Enkele voorbeelden: hertenbiefstuk, kalkoen, eendenborstfilet, haas, duif, fazant, hazenpeper en wildgoulash enz..

Doe het dit jaar eens helemaal anders. Ga voor de bbq deze winter. Mooie grote stukken vlees, langzaam gegaard. Samen genieten rond de BBQ.

BBQ VLEES

Varkensrack, Côte du boeuf, Procureur, Buikspek (met of zonder Zwoerd), Rib-eye, Entrecote, Lamsbout, Picanha, Bavette, Lamsrack en Lamsbout

VOOR DE KOUKLEUMEN ONDER ONS. DEZE VLEESSOORTEN ZIJN OOK GESCHIKT VOOR DE OVEN OF DE PAN.



UITERSTE BESTEL DATUM:
DONDERDAG 19 DECEMBER
NA DEZE DATUM IN OVERLEG

HERTENBIEFSTUK

100 gram **4,50**

ZONDAG 22 DECEMBER ZIJN WIJ GESLOTEN!
UITERLIJKE BESTELDATUM ZATERDAG 21 DECEMBER.

Samen genieten.

van de lekkerste specialiteiten



Peter de Jong, keurslager

📍 Oostermeent-oost 56 * Huizen
☎ Tel. 035-5262743
✉ info@peterdejong.keurslager.nl
🌐 www.peterdejong.keurslager.nl



Keurslagerij Peter de Jong

www.peterdejong.keurslager.nl

Dineren met smaak!

Hoe geniet jij van de feestdagen dit jaar? Met de hele familie rond de gedekte tafel of wordt het een dinertje voor 2? De Keurslager voorziet je altijd van de meest heerlijke én feestelijke producten.

Voorgerechten

RUNDERCARPACCIO

Van ossenhaas gesneden
Serveertip: met mosterd-dille dressing

per portie á 80 gram **6²⁵**

VITELLO TONATO

Gebraden kalfsfricandeau
Serveertip: met Tonijnsaus

per portie á 80 gram **5⁷⁵**

CARPACCIO VAN GEROOKTE EENDENBORSTFILET

Serveertip: cranberry-honing saus

per portie á 80 gram **5⁷⁵**

OSSENSTAARTSOEP

0.75 liter **6⁵⁰**

BOSPADDENSTOELNSOEP

0.75 liter **6⁵⁰**

Vleesgerechten

Deze gerechten hoeft u alleen maar warm te maken.

GEBRADEN RUNDERROLLADE

In rode wijnsaus
In plakjes gesneden

100 gram **3⁵⁹**

VARKENSHAAS

in peper- of champignonroomsaus

100 gram **2⁸⁹**

BOURGONDISCHE STOVERIJ

100 gram **2⁴⁹**

COQ AU VIN

Van malse gebraden kippendijen

100 gram **2⁶⁹**

WILDGOULASH

100 gram **3⁹⁵**

HAZENPEPER

100 gram **3⁹⁵**



Beef Wellington

Zin in een echte klassieker deze kerst?

Scan de QR code en bekijk het recept.



De benodigde ossenhaas (of andere biefstuk) graag van te voren bestellen!

Samen
genieten
van de lekkerste
specialiteiten



TAPENADE FILETROLLADE

Een heerlijke gekruide varkensfiletrollade. De rollade is gevuld met tapenade en pesto en mag, afhankelijk van de dikte circa 40 minuten gebraden worden. Kern 54 graden. Rollades vanaf circa 700 gram mogelijk.

100 gram **2⁵⁹**

SCHOUDEFILETROLLADE/ PROCUREURROLLADE

100 gram **2¹⁰**

VARKENFILETROLLADE

100 gram **2³⁹**



Vleestips

RUNDERROLLADE

Een heerlijk malse rollade, te braden als rosbeef
Serveertip: met rode wijnsaus


100 gram **3⁵⁹**

ITALIAANSE RUNDERROLLADE

Gevuld met zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas en basilicum


100 gram **3⁶⁹**

CARPACCIO ROLLADE

Een malse rundderollade gevuld met pesto, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola

100 gram **3⁶⁹**

BLACK ANGUS BAVETTE ROLLADE

Mild gekruid waardoor de natuurlijke vleessmaak tot zijn recht komt

100 gram **4⁹⁵**

ENTRECOTE ROLLADE

100 gram **3⁷⁵**

Gourmet & Fondue

OUDERWETS LEKKER!

Het is niet voor niets dat gourmets al jaren op nummer 1 staat tijdens de feestdagen. Het is makkelijk, het is gevarieerd, ook leuk voor kinderen en niet onbelangrijk; het is gewoon ouderwets lekker! De absolute topper tijdens de kerstdagen. Naast onze ruim gesorteerde standardschotel, zijn er vele variaties mogelijk.

GOURMET STANDAARD


100 gram **2⁵⁹**

GOURMET LUXE


100 gram **3²⁵**

GOURMET SPECIAAL


100 gram **3⁷⁵**



Scan de
QR-code