

## kerstsuggesties

Sfeervol en makkelijk dineren in “kerstsfeer”.

### *Kerstmenu/oudjaarsmenu (kant-en-klaar)*

*(kerstmenu bestellen vóór woensdag 19 december a.s.)*



- \* **soep keuze uit:** heldere runderbouillon, kippensoep, ossenstaartsoep, tomatensoep, aspergesoep, champignonsoep, Franse mosterdsoep of groentesoep
- \* **vlees keuze uit:** varkensfiletrollade in jus, boeuf bourgignon, rundvlees ketjap, biefreepjes in stroganoff- of peperroomsaus en/of hazenpeper
- \* gegratineerde aardappelen, gebakken krielaardappeltjes en/of aardappelrozetjes
  - \* **groente keuze uit:** witlof met ham en kaas, sperzieboontjes en/of rode kool
  - \* **salade keuze uit:** huissalade en/of kerstsalade

Ons advies: alle gerechten ± 1½ uur in voorverwarmde heteluchtoven (100°C) of ± 30 minuten in voorverwarmde heteluchtoven (175°C)

- \* **dessert keuze uit:** ambachtelijk roomijs\* van Puur 48: vanille, stracciatella of amarena (kersen)(\*ijs per 4/5 personen te bestellen) of chocolade-, aardbei- of bitterkoekjesbavarois



€ 16,95 per persoon

#### **Voordelen voor u:**

- \* thuis lekker “uit eten”
- \* snel klaar in keuken
- \* duidelijk advies van ons
- \* geen verdere inkopen
- \* warme maaltijd = compleet

## voorgerechten

- \* **nieuw!!!** carpaccio compleet:  
carpaccio, carpacciokaas en geroosterde pijnboompitjes met een heerlijke dressing van 't huis of truffelmayonaise (verrassende lekkere zachte smaak)  
per persoon € 4,95
- \* cranberrypaté of notenpaté; aan te vullen met cranberrysaus
- \* gebraden kalfsbiefstuk voor vitello tonato

## soepen uit eigen keuken

- \* tomatensoep
- \* ossenstaartsoep
- \* Franse mosterdsoep
- \* Chinese tomatensoep
- \* heldere runderbouillon
- \* kippensoep
- \* aspergesoep
- \* champignonsoep
- \* groentesoep

## vleesgerechten uit eigen keuken kant-en-klaar

± 250-300 gram per persoon; ± 1½-2 uur in voorverwarmde heteluchtoven (100-125°C) of ± 30 minuten in voorverwarmde heteluchtoven (175°C)



- \* hazenpeper (hazenvlees gestoofd op klassieke wijze!)
- \* gebraden konijnenbout in oma's saus
- \* varkenshaas in champignonroomsaus
- \* gebraden varkensfiletrollade in jus
- \* biefreepjes in stroganoff- of peperroomsaus
- \* runderlappen (draadjsvlees) in eigen braadjus
- \* boeuf bourgignon (botermals rundvlees op klassieke wijze)
- \* rundvlees in ketjap (botermals rundvlees in ketjapsaus)
- \* rundvleesragout
- \* Roois kersthammetje/Canadese ham (alleen opwarmen in oven!):  
met gratis sausje om de ham in te smeren

# groente- en aardappelgerechten

## uit eigen keuken

(± 200 gram per persoon)

- \* witlof met ham en kaas
- \* sperzieboontjes
- \* rode kool op klassieke wijze
- \* spruitjes
- \* bloemkool/broccoli
- \* gemengde groenten
- \* gegratineerde aardappelen
- \* aardappelrozetjes
- \* aardappelpuree
- \* gebakken krielaardappeltjes

# salades

## uit eigen keuken

- \* kerstsalade
- \* kool-cashewsalade
- \* huissalade
- \* bleekselderiesalade
- \* aardappelsalade
- \* huzarensalade

# nagerechten

- \* ambachtelijk roomijs: vanille, straciatella en amarena (kersen) van
- \* bavarois: chocolade-, aardbei- en bitterkoekjesbavarois



# vers varkensvlees

## geselecteerd door ons op kwaliteit!



- \* handgeknoopte varkensfiletrollade (lekker gekruid)  
tip: aanbraden en ± 60 minuten in voorverwarmde oven (120°C)(kern 62°C)
- \* varkenshaas of gemarineerde varkenshaas
- \* katenhaasje (mals stukje varkenshaas, omwikkeld met katenspek)
- \* Roois kersthammetje (alleen opwarmen in heteluchtoven)

# vers rundvlees

## geselecteerd door ons op kwaliteit!

Tip: laat uw vers vlees vacuüm verpakken door ons en bewaar het in de koelkast tot 7 dagen na aankoop!



- \* handgeknoopte runderrollade
- \* biefstuk van de haas (tournedos) (het malste stukje van het rund!)
- \* entrecote
- \* runderschnitzel
- \* picanha (rosbief van staartstuk)
- \* ribeye
- \* ribstuk (mals suddervlees voor diverse gerechten)
- \* ossenstaart (voor de soep)
- \* rosbeef
- \* cote de boeuf (botermals)
- \* bavette
- \* truffel-entrecote
- \* gemarineerde entrecote
- \* kogelbiefstuk
- \* gemarineerde biefreepjes

**Tip:**

**kerntemperatuurmeter bij ons verkrijgbaar voor juiste gaarheid van uw "groot vlees".**

# vers kalfsvlees

## geselecteerd door ons op kwaliteit!

- \* kalfsschnitzels
- \* kalfsfricandeau
- \* kalfsschenkel (ossobuco: klassieker uit Italiaanse keuken!)
- \* kalfsbiefstuk
- \* kalfspoulet (voor o.a. kalfsragout)

# vers lamsvlees

## geselecteerd door ons op kwaliteit!

- \* lamsvleesfilet (naturel of met een heerlijke marinade)
- \* lamsvleesrack (naturel of met een heerlijke marinade)
- \* lamsvleesbout zonder been; ideaal voor een lamsvleesstoofpotje of aan het stuk



# vers kip- en kalkoenvlees

## geselecteerd door ons op kwaliteit!

- \* kipfilet (naturel of gemarineerd)
- \* kippoulet
- \* kipdijfilet
- \* ouderwetse soepkip (voor de lekkerste bouillon)
- \* kalkoenfilet (naturel of gemarineerd)
- \* hele kalkoen (vanaf ± 2,3 kg tot ± 7 kg)  
(indien gewenst vullen wij de kalkoen met gekruid gehakt en noten!)  
*(hele kalkoen bestellen vóór vrijdag 14 december a.s.)*



## vers wild

### op voorraad:

- \* hertenbiefstuk
- \* eendenborstfilet
- \* konijnenbouten (± 275 gram)
- \* hazenrugfilet
- \* gerookte eendenborstfilet

### op bestelling:

o.a. reebiefstuk, hazenrug, hazenbout, hertenstoofvlees, fazantfilet en ook andere wensen kunnen wij voor u verzorgen!

*Bestellen vóór vrijdag 14 december a.s.*

## Tip: winterbarbecue

zelf samen te stellen met ons! op bestelling!

## snacks en tapas

alles uit eigen keuken!

- \* worstenbroodjes
- \* mini-worstenbroodjes
- \* stokbroodjes gehakt
- \* stokbroodjes ham/kaas
- \* grillworst
- \* tapas pincho kipspiesjes
- \* tapas gehaktballetjes
- \* spare-ribs, gegrilde drumsticks, oerhammetjes

Tapas compleet verzorgd à € 9,95 per persoon  
*(zie tapasfolder of op [www.traiteur-slagerijverheijen.nl](http://www.traiteur-slagerijverheijen.nl))*

*(tapas compleet dient u vóór woensdag 19 december a.s. te bestellen )*



## paté uit eigen keuken

- \* notenpaté
- \* boerenpaté
- \* cranberrypaté
- \* roompaté
- \* peperpaté

## schepsalade uit eigen keuken

- \* eiersalade
- \* vleessalade
- \* kip pestosalade
- \* filet americain
- \* kipsalade
- \* vleessalade speciaal
- \* tonijnsalade
- \* filet du chef
- \* krabsalade
- \* bouillonsalade
- \* filet de carpaccio

## vleeswarenspecialiteiten

*Dit is een kleine opsomming van ons grote assortiment vleeswaren:*

- \* gebraden rosbief (dé allerbeste!)
- \* runderrookvlees uit eigen keuken!
- \* serranoham onze topper uit Spanje
- \* pancetta ("Italiaans spek")
- \* gegrilde achterham uit eigen keuken!
- \* coburgerham uit eigen keuken!
- \* coppa del Rooi uit eigen keuken!
- \* boerenham uit eigen keuken!

## buffetten en huzarensalade



*Zie buffettenfolder of op [www.traiteur-slagerijverheijen.nl](http://www.traiteur-slagerijverheijen.nl).  
Bestellen vóór woensdag 19 december a.s.*

## gourmetten

**Speciaal aanbevolen vanaf 2 personen:**

- \* **gourmet en bakplaat "Verheijen"** à € 7,95 per persoon:  
gemarineerde kipfilet, biefstuk, biefspies Argentijns, gemarineerde varkenshaas, gourmetsaté, gourmetRooienaartje en gourmetvinkje
- \* **gourmet en bakplaat culinair** à € 9,95 per persoon:  
biefstuk van de haas, biefspies Argentijns, gemarineerde varkenshaas, gemarineerde lamsfilet en gourmetscampi

*Zie ook onze gourmetfolder of op [www.traiteur-slagerijverheijen.nl](http://www.traiteur-slagerijverheijen.nl).*

Gezellig op tafel ter afsluiting van uw diner of gewoon lekker genieten bij een glas wijn. Diverse (buitenlandse) gedroogde worstjes zijn uitstekend te combineren met onze buitenlandse hammen en tapas.



## openingstijden:

zaterdag 22 december zijn wij geopend van 08.00 tot 16.00 uur  
maandag 24 december zijn wij geopend van 08.00 tot 16.00 uur  
zaterdag 29 december zijn wij geopend van 08.00 tot 16.00 uur  
maandag 31 december zijn wij geopend van 08.30 tot 16.00 uur  
**zondag 23 december en zondag 30 december gesloten!**

## afhaalservice kerstdagen:

Wij bieden extra service voor het afhalen van **buffetten en opgemaakte huzarensalades:**

1<sup>e</sup> kerstdag tussen 10.30 en 10.45 uur

2<sup>e</sup> kerstdag tussen 10.30 en 10.45 uur

De bestelling dient vooraf betaald te zijn én alles in overleg met ons verkoopteam



***Wij wensen u prettige en smakelijke kerstdagen  
en een gezond en gelukkig 2019!  
Christian en Henriëtte Verheijen  
en team van Traiteur-Slagerij Verheijen***