

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER

BEEF BEST RUNDVLEES

Kogelbiefstuk
Per 100 gram 3,35

Haasbiefstuk
(ossenhaas, tournedos)
Per 100 gram 6,15

Bavette
Per 100 gram 2,39

Cote de boeuf
(4 weken gerijpt)
(gemiddeld gewicht ± 500 gram)
Per 100 gram 2,97

Ribeye (Zuid Amerikaans)
Per 100 gram 3,99

WILD & KALKOEN

Wij kunnen u diverse soorten wild en kalkoen aanbieden zoals:

- Hertenbiefstuk
- Eendenborstfilet
- Reebiefstuk
- Wildzwijnfilet
- Kalkoenen van ± 3 kilo

Wildbestellingen kunnen wij aannemen tot dinsdag 14 december.

PORK BEST VARKENSVLEES

Varkenshaas Per 100 gram 2,54



ZIE OOK
ONZE KERST-
PAKKETTEN-
FOLDER

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

OPENINGSTIJDEN VOOR KERST

Maandag 20 december: 8.30 tot 18.00 uur

Dinsdag 21 december: 8.30 tot 18.00 uur

Woensdag 22 december: 8.30 tot 18.00 uur

Donderdag 23 december: **Hele dag gesloten**

i.v.m. klaarmaken van de bestellingen.

Vrijdag 24 december: 8.00 tot 17.00 uur

Zaterdag 25 december: **1e Kerstdag GESLOTEN**

Zondag 26 december: **2e Kerstdag GESLOTEN**

Let op!

Uiterste besteldatum zaterdag 18 december

Voor wild en kalkoen dinsdag 14 december

Verstand
van lekker
VLEES

fijne feestdagen

Keurslagerij Patrick Teunissen

Wilhelminastraat 30, Didam
Tel. 0316 - 22 55 82
www.teunissen.keurslager.nl
info@teunissen.keurslager.nl



WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



SFEER PROEVEN
bij de Keurslager!

**NEEM
MIJ
MEE**



Keurslagerij Patrick Teunissen

SMAKELIJK *tafelen*

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!

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio
Per portie 4,90

Rundercarpaccio compleet
Compleet met dressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
Per portie 5,95

Kalfscarpaccio
Per portie 3,75

Kipcarpaccio
Per portie 2,62

Huisgemaakte kalfsragout
Per 100 gr. 1,84.

HUISGEMAAKTE SOEPEN

1 liter voor ca. 2/3 borden

- Bospaddenstoelensoep
- Franse mosterdsoep
- Goulashsoep
- Aspergesoep
- Tomatensoep
- Toscaanse tomatensoep
- Parijse uiensoep

HOOFDGERECHTEN

Kant en klaar, even opwarmen in de magnetron of oven. Alvast in plakjes gesneden en in een heerlijke saus. Wij adviseren 250 gr. per persoon.

Varkenshaas in champignonsaus
Per 100 gram 2,20

Kogelbiefstuk in peperroomsaus
Per 100 gram 2,65

Kalfsoester in Jägersaus
Per 100 gram 3,39

Haasbiefstuk in rode wijnsaus
Per 100 gram 4,95

Kip in satésaus
Per 100 gram 1,75



BIJGERECHTEN

Kant en klaar, even opwarmen in de magnetron of oven.
Wij adviseren 200 gr. per persoon.

Aardappel pureeroosjes
Per 100 gram 0,92

Broccoli beenham gratin
Per 100 gram 1,43

Witlof beenham gratin
Per 100 gram 1,43

Aardappel gratin
Per 100 gram 0,83

Aardappelwedges met spekjes en ui
Per 100 gram 0,92

Gebakken aardappel wedges
Per 100 gram 0,77

GROENTEN

Kant en klaar. Even opwarmen in oven of magnetron

Wij adviseren 200 gram p.p.

Witlofrolletjes beenham in kaassaus
Per 100 gram 1,53

Broccoli in kaassaus
Per 100 gram 1,35

Haricot verts met gerookt spek
Per 2 stuks 3,80



HET PLATEAU

Te bestellen vanaf 4 personen

Een mooie selectie van 28 specialiteiten in de vorm van kleine hapjes (tapas) uit ons assortiment, inclusief stokbrood. Gepresenteerd op een houten plank en hiervoor geldt: op=op!

Het Plateau
à 18,95 p.p.



VERZORGDE SALADES

Te bestellen vanaf 4 personen

Saladeschotel
8,20 p.p.

Saladeschotel met vis
10,30 p.p.

Saladeschotel royaal
13,50 p.p.
Net even iets luxer en van alles iets meer



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 GEPLET
- ♦ 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. SNIJ DE RESTERENDE ROOMBOTER IN PLAKJES EN VERDEEL DIT SAMEN MET DE RESTERENDE OLIJFOLIE, CITROENSAP, FIJNGESNEDEN SALIE, ROZEMARIJN, GEPELTE 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 PADDENSTOELNROOMSAUS VAN DE KEURSLAGER OF MET HET EIGEN BRAADVOCHT.



CADEAUTIP!

GOURMET ALL-IN

Maak uw keuze uit onze pakketten: Gourmet Culinaire of Gourmet de Luxe. Aangevuld met alles wat je verder nog nodig hebt voor een geslaagde gourmet-avond. Zoals sauzen, salades, roerbakgroenten, stokbrood en kruidenboter. Al onze gourmets worden in luxe 1-persoons bakjes gepresenteerd.

Gourmet Culinaire
p.p. 6,95

Gourmet De Luxe
p.p. 9,95

Bij-pakket Gourmet
(vanaf 4 personen)
Een aanvulling bij uw gourmetpakket met daarin:

- 3 soorten sauzes
- 3 soorten salades
- 3 soorten roerbakgroenten
- Stokbrood
- Kruidenboter

p.p. 6,20

ROLLADES

Advies voor alle rollades is 200 gram rauw gewicht per persoon

Runderbraadrollade
(om gaar te braden)
Per 100 gram 2,25

Runderlenderollade
(om rosé te braden)
Per 100 gram 2,75

Varkensfiletrollade
Per 100 gram 1,84

Procureurrollade
Per 100 gram 1,69

Half varkens – half runderrollade
Per 100 gram 2,20

ROLLADES KANT & KLAAR

Gegrilde varkensfiletrollade

Per persoon 4,95
met saus naar keuze (alleen nog even opwarmen) (wij berekenen 200 gram per persoon aan rauw gewicht)

Keuze uit:

- Champignonsaus
- Peppersaus
- Jägersaus
- Rode wijnsaus

Gegrilde runderrollade

Per persoon 5,95
met saus naar keuze (alleen nog even opwarmen) (wij berekenen 200 gram per persoon aan rauw gewicht)

Keuze uit:

- Champignonsaus
- Peppersaus
- Jägersaus
- Rode wijnsaus



BEKIJK MEER RECEPTEN OP KEURSLAGER.NL

fijne feestdagen