

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER

Gourmetschotel klassiek

Biefstuk, varkensschnitzel, kipfilet, kipfilet gekruid, saté, hamburgertjes, slavinkjes.

per persoon
7.50

Gourmetschotel de luxe

Ossenhaas, varkenshaas, hertenbiefstuk, kipfilet, kalfsoester, cajun kipfilet gekruid, ossenhaasspiesjes

per persoon
12.50

Reepjesgourmet

Heerlijk gekruide reepjes van kip-, varkens-, rund-, kalkoen- en kalfsvlees

per persoon
7.95

Fondueschotel klassiek

Biefstuk, varkensbiefstuk, kipfilet gekruid, kalkoenfilet, slavinkjes, gehaktballetjes.

per persoon
7.50

Fondueschotel de luxe

Ossenhaas, varkenshaas, kipfilet, kipfilet gekruid, kalfsoester, kalkoenfilet, hertenbiefstuk

per persoon
12.50

Bouillonfondue

Biefstuk, varkensschnitzel, kalkoenfilet, kalfsschnitzel.

per persoon
9.25

Maak uw gourmet of steengrill compleet

Minimaal 4 personen
Huzarensalade, 2 soorten roerbakgroenten, vers fruit, sausjes, stokbrood + kruidenboter, gekruide krieltjes.

per persoon
7.75



GOURMET CULINAIR

in luxe handige bakjes voor zo op tafel te zetten.
Inhoud 200 gram.

Gambaspiesjes	3.35 per 100 gr.
Ossenhaasspiesjes	5.75 per 100 gr.
Kipspiesjes	2.20 per 100 gr.
Varkenshaasmedaillons	2.55 per 100 gr.
Lamsracks	5.60 per 100 gr.
Lamsfilet	5.95 per 100 gr.
Hertenbiefstukjes	4.95 per 100 gr.
Ossenhaasmedaillons	6.25 per 100 gr.
Wilde eendenfilet	5.75 per 100 gr.
Mini carpaccio misto	3.35 per 100 gr.
Mini bief pakketje	3.35 per 100 gr.
Pomodoro haasjes	2.75 per 100 gr.
Mini biefpakketje	3.35 per 100 gr.



Verstand
van lekker
VLEES

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!

SFEER PROEVEN

bij de Keurslager!

**NEEM
MIJ
MEE**



fijne feestdagen

De Wijs, keurslager

Adelstraat 41, Made
Tel. 0162 – 682696
www.dewijs.keurslager.nl



De Wijs, keurslager

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!

SOEPEN

Kalfsconsummé met croutons

per portie

7.95

Heldere ossenstaartsoep

per portie

6.95

VOORGERECHTEN

Carpaccio van runderhaas met dressing

per portie

5.25

Vitello tonnato met tonijnmayonaisse

per portie

5.25

Beef Tataki

per portie

4.95



HOOFGERECHTEN

Boeuf Bourguignon

100 gram

3.85

Wild stoofpot

met zongedroogde tomaat

100 gram

3.55

Lamsrack met kruidenlaag

100 gram

5.95

Hazenpeper

100 gram

3.45

Bavetterollade

100 gram

3.45

NAGERECHTEN

Bavarois

In diverse smaken. Voor 4 personen

9.50

Feestelijk kaasplankje

DUURZAAM RUNDVLEES

Smaakt gewoon lekkerder

- | | |
|----------------------|-------------------|
| • Ossenhaas | • Kalfsoester |
| • Tournedos | • Kalsschnitzel |
| • Entrecote | • Kalfsfricandeau |
| • Rosbief | • Kalfssukade |
| • Bone steaks | • Kalfsentrecote |
| • Black Angus ribeye | • Kogelbiefstuk |



ROLLADES

Rollades geknoopt tot perfectie

Bavetterollade gevuld met peterselie, tijm, rozemarijn en knoflook

Runderfiletrollade

met een vet randje

Varkensfiletrollade

gevuld met kastanjechampignons

Kiprollades

natuurlijk zoet of hartig

Kalkoenrollades

natuurlijk zoet of hartig

NIET IS ONS TE WILD

U bent bij ons aan het juiste adres voor diverse wildspecialiteiten en gevogelte.

Wat dacht u van:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| • Hertenbiefstuk | • Tam komijn |
| • Struisvogelbiefstuk | • Tam konijnenbout |
| • Eendenborstfilet | • Parelhoen |

Vraag naar de mogelijkheden in onze winkel. Voorkom teleurstelling en bestel uw wild en gevogelte tijdig. Lekkere wildrecepten vindt u op www.keurslager.nl

VARKENSFILET MET VERSE ITALIAANSE KRUIDEN

45 MIN. 4 PERS. HOOFGERECHT

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



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 PLAKJES. SERVEER DEZE VARKENSFILET MET EEN PADDENSTOELROOMSAUS VAN DE KEURSLAGER OF MET HET EIGEN BRAADVOCHT.



KERSTKALKOEN

Hele kerstkalkoen

In stukken, lekker gekruid of gevuld. Hartig of met een zoete vulling. U zegt het maar!

Per kilo vanaf

12.95

Amerikaans gegaarde kalkoen

Kant en klaar alleen maar opwarmen.

per kilo

22.95

DE LEKKERSTE, BIJZONDERE HAMMEN VAN DE KEURSLAGER

Serranoham

100 gram

5.35

Parmaham

100 gram

5.95

Beenham

uit eigen keuken

100 gram

2.90

CADEAUTIP!

SMULPLANK

12 soorten heelheden + een stokbrood

- | | |
|-------------------|--------------------|
| • Sopresa veneta | • Ham-preisalade |
| • Knoflookolijven | • Filet American |
| • Fuetworst | • Gehaktballetjes |
| • Serranoham | • Kip-currysalade |
| • Tapenade | • Chorizo gesneden |
| • Eisalade | • Peppadews |

per persoon

60.00

FEESTSALADES

Huzarenschotel klassiek

per persoon

11.95

Huzarenschotel de luxe

per persoon

18.00

Zalmschotel klassiek

per persoon

12.95

Zalmschotel de luxe

per persoon

22.50

Vraag naar onze cateringfolder in de winkel.



BEKIJK MEER RECEPTEN OP KEURSLAGER.NL

fijne feestdagen