

BESTELLIJST FEESTDAGEN

VOORGERECHTEN

	Aantal	Gewicht
Carpaccio	_____	_____
Vitello Tonato	_____	_____
Tapasschaal klein	_____	_____
Tapasschaal groot	_____	_____

GOURMET EN FONDUE

Gourmet de Luxe	_____
Fondue de Luxe	_____
Vegetarische gourmet	_____

VLEESSPECIALITEITEN

van Keurslager Han de Vries

	Aantal	Gewicht
Haasbiefstuk	_____	_____
Kogelbiefstuk	_____	_____
Kalfsoester	_____	_____
Kalfsschnitzel	_____	_____
Lamsrack	_____	_____
Lamsbout	_____	_____
Runderribeye	_____	_____
Runderentrecote	_____	_____

BRAADSLEE

	Aantal
• Biefstuk met mozzarella en pestomarinade	_____
• Varkenshaas met brie en pancetta	_____
• Gemarineerde kip met zongedroogde tomaatjes	_____

FEESTROLLADES EN BRAADSTUKKEN

Rollades kunt u rauw of gebraden bestellen **rauw/gebraden**
 Voor het braden en/of snijden van uw rollade brengen wij extra kosten in rekening

Magere runderrollade	_____
Runder lenderollade	_____
Carpacciorollade	_____
Varkensfiletrollade	_____
Half-om-halfrollade	_____
Kiprollade	_____
Rosbief aan het stuk	_____

WILD

_____	_____
_____	_____
_____	_____

SAUZEN

	klein aantal	groot aantal
Knoflooksaus	_____	_____
Kerriesaus	_____	_____
Uiensaus	_____	_____
Kruidensaus	_____	_____
Joppiesaus	_____	_____
Kruidenboter	_____	_____

DIVERSEN/AANVULLINGEN

_____	_____
_____	_____
_____	_____

UW GEGEVENS

Naam : _____

Adres : _____ Tel.nr. : _____

Ik kom mijn bestelling ophalen op: ☐ vrijdag 23 december ☐ zaterdag 24 december

Op 24 december kunt u uw bestelling vanaf 8.00 uur afhalen.

FIJNE FEESTDAGEN!



Han de Vries, keurslager

Driemaster 7, De Rijp, Tel. 0299-671339

www.devriesderijp.keurslager.nl

info@devriesderijp.keurslager.nl



FEEST OP TAFEL



Han de Vries, keurslager

devriesderijp.keurslager.nl

VREUGDEVOL GENIETEN

Een feestelijk diner in een handomdraai op tafel.
Laat u inspireren door een mooie selectie aan heerlijke
specialiteiten. Samen maken we de feestdagen bijzonder!

VOORGERECHTEN

CARPACCIO

per persoon **4.95**
Dungesneden haasbiefstuk met een
overheerlijke pestodressing van
peterselie, basilicum, pijnboompitjes
en Parmezaanse kaasschilders.

VITELLO TONATO

per persoon **4.95**
Heerlijk gebraden kalfsrosbief met
huisgemaakte tonijnmayonaise.

VLEESWAREN & SALADES

Uiteraard kunt u ook tijdens de kerst
bij ons terecht voor onze heerlijke,
huisgemaakte salades en
vleeswaren. Tevens vullen wij ons
assortiment aan met geïmporteerde
vleeswaren uit Italië en Spanje.
Daarnaast hebben wij ook dit jaar
weer een aantal
vleeswarenn verrassingen voor u!

TAPASSCHAAL

(TIP VAN HAN)

Groot: 7 soorten p.st. **17.95**
Klein: 3 soorten p.st. **8.50**

De slager maakt voor u een lekkere
en gevulde schaal waar iedereen
ongetwijfeld van zal genieten!
De schaal zal worden gevuld met
tapas, bestaande uit diverse
smakelijke vleeswaren en
gedroogde worstsoorten.
Om heerlijk van te smullen!



PATÉ

Heeft u onze paté al geproefd?
Gedurende het hele jaar zijn er
diverse smaken aanwezig in
onze Keurslagerij.
Wij vullen ons assortiment echter
aan met patés die niet mogen
ontbreken tijdens de kerst.

SAUZEN E.D.

Keuze uit onze huisgemaakte
knoflook-, kerrie-, uien-, kruiden-,
shaslick- en joppiesaus.
Ook voor de lekkerste kruidenboter
kunt u bij ons terecht.

Kom voor een advies op maat
of een speciale wens naar onze
Keurslagerijen. Wij stellen uw
gourmet- of fondueschotel
samen zoals u dat wilt.

GOURMET & FONDUE

GOURMETSCHOTEL

300 gram per persoon
Kogelbiefstuk, kalfsoester,
bistrosteak, kipfilet naturel/
gemarineerd, shoarma, mini vink,
varkenshaas naturel/gemarineerd,
gourmetstokjes
p.p. **9.50**

FONDUESCHOTEL

300 gram per persoon
Kogelbiefstuk, kalfsoester, kipfilet
naturel, slavink, varkenshaas,
gehaktballetjes,
tartaarballetjes
p.p. **9.50**

VEGETARISCHE GOURMET

Een sortering van
5 vegetarische lekkernijen
p.p. **9.50**



PANCETTAROLLADE MET PECANNOTEN

60 MIN | 4 PERS | HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g varkensvlees (tussenrib).
- 100 g pancetta, in plakjes
- 200 g ontbijtspek
- 200 ml medium sherry
- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 g pecannoten
- 50 g paneermeel
- 2 tl tijm, alleen de blaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 bos basilicum, alleen de blaadjes
(enkele blaadjes apart houden voor garnering)
- Peper
- Slagerstouw

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg de plakjes ontbijtspek overlappend op het
werkblad. Leg het varkensvlees op de plakjes
ontbijtspek en wrijf het in met peper.
3. Maak de vulling door knoflook, 200 g
pecannoten, paneermeel, Parmezaanse kaas,
tijm en basilicum met de olijfolie te mengen in
de keukenmachine.
4. Bak de plakjes pancetta uit in een droge
koekenpan en verkruiemel het. Meng dit door
de vulling.
5. Smeer de vulling uit over het vlees en rol het
samen met de pancetta strak op. Bind het vast
met slagerstouw op diverse plaatsen zodat de
vulling, het varkensvlees en de ontbijtspek op
hun plaats blijven.
6. Verwarm de boter in een ovensafe pan en
laat uitbruisen. Bak de rollade om en om bruin
aan en blus het af met de sherry. Zet de
rollade ongeveer 40 minuten in de oven op
een kerntemperatuur van 63 graden.
7. Laat het vlees 10 minuten afgedekt rusten en
snijd de rollade in dikke plakken. Serveren met
jus, enkele blaadjes basilicum en de
resterende pecannoten.

TIP!
SERVEER DE ROLLADE
MET EEN VAN ONZE
HEERLIJKE
BIJGERECHTEN

VLEESSPECIALITEITEN

VAN KEURSLAGER HAN DE VRIES

Altijd goed:

- Haasbiefstuk
- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsoester
- Kalfsschnitzel
- Lamsracks
- Lamsbout
- Runderribeye
- Runderentrecote



VLEES IN BRAADSLÉE

De smaakvolle braadsledes zijn
gemakkelijk in de oven te garen.
Braadsleetjes per 1 persoon
in de smaken:

Biefstuk

met mozzarella en pestomarinade

Varkenshaas

met brie en pancetta

Gemarineerde kip

met zongedroogde tomaatjes



Een smakelijk
geschenk!

FEESTROLLADES

EN BRAADSTUKKEN

MAGERE RUNDERROLLADE

RUNDER LENDERROLLADE

CARPACCIOROLLADE

VARKENSROLLADE

HALF-OM-HALFROLLADE

KIPROLLADE

ROSBIEF AAN HET STUK

Rollades en braadstukken kunt u
zowel rauw als gebraden bij ons
bestellen! Daarnaast hebben wij bij
Keurslagerij Han de Vries een groot
assortiment aan verschillende
kruiden en marinades om uw
rollades nog specialer te maken.

WILD, KALKOEN

EN GEVOLGELTE

Bestel uw wild tijdig om
teleurstellingen te voorkomen.
Kijk voor recepten of bereidings-
adviezen eens op
www.wildplaza.com.

Denkt u o.a. aan hertenbiefstuk,
parelhoen, eendenborst of
konijnenbout.

Wij staan klaar om van uw kerstdiner
een feest te maken.

