

## 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
Magere runderrollade / lenderollade	_____
Varkensfiletrollade / H.O.H. rollade	_____
Kiprollade	_____
Rosbief aan het stuk	_____

### SPECIAAL AANBEVOLEN

	Gewicht	Aantal
Carpacciorollade	_____	_____
Rollade van Picanha	_____	_____
Tutti frutti-rollade	_____	_____
Kiprollade	_____	_____

### WILD

_____
_____
_____

### SAUZEN

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

### DIVERSEN/AANVULLINGEN

_____
_____
_____

### UW GEGEVENS

Naam : \_\_\_\_\_

Adres : \_\_\_\_\_ Tel.nr. : \_\_\_\_\_

Donderdag 23 december zijn wij in verband met het bereiden van uw bestellingen GESLOTEN!  
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

Meat&Meals



WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



**SFEER PROEVEN**  
*bij de keurslager!*



Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

**Han de Vries, 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!

## VOORGERECHTEN

### Carpaccio

per persoon **4<sup>75</sup>**

Dungesneden haasbiefstuk met een overheerlijke pestodressing van peterselie, basilicum, pijnboompitjes en Parmezaanse kaasschilders.

\*\*\*

### Vitello Tonato

per persoon **4<sup>75</sup>**

Heerlijk gebraden kalfsrosbief met huisgemaakte tonijnmayonaise.



## PATE

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. Probeer u bijvoorbeeld eens de ambachtelijke wildpatés.

## VLEESWAREN EN 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 vleeswarenverrassingen voor u!

## TAPASSCHAAL

### (TIP VAN HAN)

**Groot:** 7 soorten per stuk **16<sup>95</sup>**

**Klein:** 3 soorten per stuk **7<sup>95</sup>**

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!

### Gourmetschotel

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

p.p. **8<sup>95</sup>**

\*\*\*

### Fondueschotel

300 gram per persoon  
Kogelbiefstuk, kalfsoester, kipfilet naturel, slavink, varkenshaas, gehaktballetjes, tartaarballetjes

p.p. **8<sup>95</sup>**

\*\*\*

### Vegetarische gourmet

Een sortering van  
5 vegetarische lekkernijen

p.p. **8<sup>95</sup>**



## SAUZEN E.D.

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



## VARKENSFILLET MET VERSE ITALIAANSE KRUIDEN

45 MIN. 4 PERS. HOOFDGERECHT

### BENODIGDHEDEN

- 1 KG VARKENSFILLET 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



**TIP!**  
MAAK HET COMPLEET MET EEN BRAADPEL-OF GROENTEGERECHT VAN DE KEURSLAGER.

### 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, GEPELDE 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 VARKENSFILLET MET EEN PADDENSTOLENROOMSAUS VAN DE KEURSLAGER OF MET HET EIGEN BRAADVOCHT.

## VLEESSPECIALITEITEN

### VAN KEURSLAGER HAN DE VRIES

#### Altijd goed:

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

## VLEES IN BRAADSLIE

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

## FEESTROLLADES EN BRAADSTUKKEN

- Magere runderrollade / lenderollade
- Varkensfiletrollade/ Half-om-halfrollade
- Kiprollade
- Rosbief aan het stuk

# CADEAUTIP!



## SPECIAL AANBEVOLEN

### Carpacciorollade

mager rundvlees gevuld met oude kaas in pesto en Provençaals gekruid.

\*\*\*

### Picanha

staartstuk in zijn geheel braden inclusief het lekkere randje vet!

\*\*\*

### Tutti frutti-rollade

varkensfiletrollade gevuld met tutti frutti.

\*\*\*

### Kiprollade

scharrelkippendijrollade van 800 gram, gekruid.

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 GEVOGELTE

Bestel uw wild tijdig om teleurstellingen te voorkomen. Kijk voor recepten of bereidingsadviezen eens op [www.wildplaza.com](http://www.wildplaza.com).

Denkt u o.a. aan hertenbiefstuk, parelhoen, eendenborst of konijnenbout. Wij staan klaar om van uw kerstdiner een feest te maken.



BEKIJK MEER RECEPTEN OP [KEURSLAGER.NL](http://KEURSLAGER.NL)

fijne feestdagen