KERSTBUFFET VLEES/VIS

(vanaf 4 personen)

Warme gerechten:

- Gamba's in roomsaus
- Varkenshaas in roomsaus
- Gegrilde kip in satésaus
- 's Gravenmoers stoofpotje
- Nasi goreng
- Aardappelgratin

Koude gerechten:

- Visplateau gerookte zalm | hollandse garnaaltjes | gerookte forel | rivierkreeftjes| met sausje
- Pastasalade gerookte kip
- Huzarensalade met gevulde eitjes
- Fruitstoof
- Stokbrood
- Diverse smeersels

per persoon **26,90**

Met de Kerstdagen kunt u niet kiezen uit ons standaard assortiment

GOURMET

Gourmet **8,25**
biefstukje | varkenshaasjes | kipfilet | megaburger | pigalleburger | minivinkje | shaslick | ontbijtspek+ kruidenboter

Gourmet de luxe **12,95**
lamskoteletje | biefstukje | varkenshaasje | kipfilet | kalkoenoester | shaslickspiesje | tamme eendeborstspiesje | kip-katenhaasspiesje | ontbijtspek+ kruidenboter

Gourmet junior **5,50**
megaburger | pigalleburger | kipfilet | varkenshaasje | shaslick | minivinkje

Fondue **8,25**
blokjes vlees voor in pan met olie
biefstukje | varkenshaasje | kipfilet | pigalleballetje | megaballetje | minivinkje

Fondue junior **5,50**
blokjes vlees voor in pan met olie
varkenshaasje | kipfiletje | pigalleballetjes | megaburgerballetjes | minivinkjes

Chinese fondue **9,25**
dunne lapjes vlees voor in een pan met geurende bouillon | kakoenfilet | varkensfilet | biefstuk | kalfsballetjes

Visgourmet **9,25**
diverse soorten vis

Complete verzorging **8,25**
(vanaf 2 personen te bestellen)
diverse soorten rauwkost | diverse bakgroenten | diverse sausjes | satésaus | huzarensalade | stokbrood | kruidenboter

Gourmetsupplementen:
Breid uw gourmet uit met een supplement, 300 gram van diverse vleessoorten, waardoor u uw favoriete stukje vlees extra op tafel heeft. Zie bestellijst voor de diverse specialiteiten.

Huzarenschotels

Huzarenschotel vlees	**12,90** p.p.
Huzarenschotel vlees-vis	**15,90** p.p.
Huzarenschotel vis	**17,90** p.p.

Luxe opgemaakte schotels, inclusief stokbrood, kruidenboter en sausje. Opgemaakt op schalen welke in de koelkast passen

Borrelplank
Een mooie plank gevuld met ruime sortering aan antipasti en kaas. Geschikt voor 5-8 personen. Prijs per plank € 28,90 inclusief plank.

Bavarois
Heerlijke bavarois van onze echte bakker Van Der Steen in de smaken chocolade, chipolata en aardbei. U kunt de bavarois bestellen als 1 persoons en 4-6 persoonstaart.

Brood:
Al het brood dient vooraf besteld te worden. U kunt dit meteen met uw kerstbestelling meenemen dan heeft u alles in 1x! Wel zo handig!

✦ VERSTAND VAN LEKKER VLEES ✦ KWALITEIT VOOROP ✦ SERVICE OP MAAT ✦

KEURSLAGER

Van Strien, *keurslager*
Hoofdstraat 64, 's Gravenmoer
Tel. 0162-312005
info@vanstrien.keurslager.nl, www.vanstrien.keurslager.nl

✦ BOORDEVOL MENU TIPS ✦ UITGEBREID GOURMETTEN ✦ WILD & GEVOGELTE ✦ HEERLIJKE ROLLADES ✦

KEURSLAGER

SAMEN GENIETEN DEZE FEESTDAGEN



Van Strien, *keurslager*

✦ HEEFT U SPECIFIEKE WENSEN EN/OF BENT U OP ZOEK NAAR BEREIDINGSTIPS? WIJ HELPEN U GRAAG! ✦



De feestdagen van 2019 breken weer aan, een gezellige en mooie tijd om gezellig samen te zijn.
Om U zo goed mogelijk van dienst te zijn, hebben we een feestdagenfolder samengesteld. Hierin worden het viergangen keuzemenu, diverse gourmet, diverse wild en diverse buffetjes uitgelicht.

Deze producten moeten besteld worden. Alle andere producten hebben we ruim op voorraad en hoeft u niet te bestellen. U kunt ze zo in de winkel komen halen.

TIP: KOM TIJDIG IN DE WINKEL EN WACHT NIET TOT DE LAATSTE DAG, ALLES IS VERSER DAN VERS VOOR U.

Aangepaste openingstijden:

Maandag t/m vrijdag	08.00 - 18.00 uur
Zaterdag	08.00 - 17.00 uur
Zondag 22 december	10.00 - 14.00 uur
Maandag 23 december	07.00 - 18.00 uur
Dinsdag 24 december	07.00 - 15.00 uur
Dinsdag 31 december	08.00 - 15.00 uur

4 GANGEN KEUZEMENU

Maak een keuze tussen een voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht. Alle gerechten zijn kant en klaar en gemakkelijk te bereiden met duidelijke instructies.

TIP: BESTEL ZOVEEL MOGELIJK VOOR IEDEREEN HETZELFDE GERECHT, DIT VOORKOMT VEEL ONNODIGE STRESS IN DE KEUKEN

Te bestellen vanaf 4 personen

VOORGERECHTEN

Steak tartaar:
met kwarteleitje, fleur de sel, mosterd, augurkjes, sjalotjes, kappertjes, tabasco, selderijzout. Alles naar eigen smaak toe te voegen

Carpaccio van ossenhaas:
flinterdun gesneden ossenhaas met slamelange, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Vitello tonnato:
flinterdun gesneden kalfsfricandeau, gegarneerd met slamelange en tonijnmayonaise

Kalfsragout:
Onze huisgemaakte kalfsragout in een pasteitje van bladerdeeg

Gamba's in roomsausje:
in pasteitje van bladerdeeg

TUSSENGERECHT

Soepen naar keuze uit ons assortiment

Specials:
- Pomodori tomatensoep met pesto
- Wildsoep
- Bospaddenstoelensoep
- Tomatensoep met heerlijke balletjes
- Zondagse soep



HOOFDGERECHTEN

Hertenbiefstukjes
met rode wijn-kaneelsaus

Tamme eendenborst
met huisgemaakte saus van de chef

Hazenpeper, met heerlijke stukken vlees, echt een topproduct

Sucade, langzaam gegaard in een saus van bospaddenstoelen

Varkenshaasje, heel gebraden met saus van bospaddenstoelen

Diamanthaas met stroganoffsaus, huisgemaakt

Wildgoulash, uit eigen keuken

NAGERECHT

Bavarois
Per 4 personen 1 keuze
chocolade - chipolata - aardbei

Prijs per persoon **29⁹⁰**

Bij alle menu's inbegrepen
- Stokbrood en kruidenboter
- Aardappelgratin
- Aardappelpuree
- Bloemkool met heerlijke roomsausje
- Groene groenten met ui en spekjes
- Stoof van vers fruit

WILD

Wilt u zeker zijn van een speciaal soort wild? Wij hebben alle soorten wild en gevogelte voor u als u uw bestelling hiervan doorgeeft voor **18-12-2019**!

Heeft u onze kant en klare wildgerechten zoals hazenpeper en wildgoulash al geprobeerd? Overheerlijk!

HANDGEKNOOPTE ROLLADES

Brabantse mosterdrollade
Varkensfiletrollade met mosterd en ontbijtspek. Aanbraden in de pan en dan in een voorverwarmde oven op 160°C tot kern van 62°C

Italiaanse kalfs-ribeyerollade
Met parmaham, pesto, zongedroogde tomaatjes en pijnboompitjes. Aanbraden in de pan en dan in een voorverwarmde oven op 160°C tot kern van 52°C

Franse kalkoenrollade
Met abrikoos en appel. Aanbraden in de pan en dan in een voorverwarmde oven op 160°C tot kern van 62°C

Hertenrollade rosé
Heerlijk naturel. Aanbraden in de pan en dan in een voorverwarmde oven op 160°C tot kern van 52°C

Grootmoeder's runderrollade
Lekker lang laten sudderen

Runder-roséerollade
Aanbraden in de pan en dan in een voorverwarmde oven op 160°C tot kern van 52°C

Varkensfiletrollade
Aanbraden in de pan en dan in een voorverwarmde oven op 160°C tot kern van 62°C

Deze liggen op voorraad in de winkel en hoeven dus niet besteld te worden.

KERSTBUFFET VLEES

(vanaf 4 personen)

Warme gerechten:
- Varkenshaas in roomsaus
- Gegrilde kip in satésaus
- 's Gravenmoers stoofpotje
- Balletjes in sesamsaus
- Nasi goreng
- Aardappelgratin

Koude gerechten:
- Pastasalade gerookte kip
- Huzarensalade met gevulde eitjes
- Fruitstoof
- Stokbrood
- Diverse smeersels

per persoon **19⁹⁰**

✦ GEZELLIGE EN SMAKELIJKE FEESTDAGEN BEGINNEN BIJ DE KEURSLAGER ✦