

#### 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. Onze menu's kunnen alleen op 24-12 afgehaald worden.

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

Te bestellen vanaf 2 personen

#### VOORGERECHTEN:

- **Beef Tataki:** takje salapée, wakame, teriyaki sausje, indische kruiden, wasabi mayonaise
- **Carpaccio:** flinterdun gesneden ossenhaas met slamelange, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
- **Vitello tonnato:** flinterdun gesneden kalfsfricandeau, gearneerd met slamelange en tonijnmayonaise
- **Kalfsragout:** Onze huisgemaakte kalfsragout in een pastetje van bladerdeeg

#### TUSSENGERECHT:

- Soepje met room (tip: serveren in een wat hoger glas)
- **Bospaddenstoelensoepje** met laagje sneeuw van room
- **Kerriesoepje** met witte kraag van een biertje (room)
- **Ossenstaartsoepje** met een topping room (als een cappuccino)

#### HOOFDGERECHTEN

- **Hertenbiefstukjes** met rode wijnkaneelsaus
- **Langzaam gegaarde sukade** met een saus van bospaddenstoelen
- **Heel gebraden varkenshaasje**, met saus van bospaddenstoelen
- **Diamanthaas** met stroganoff saus, huisgemaakt

#### NAGERECHT:

- **Chocoladebavarois** van Echte Bakker van der Steen
- **Aardbeienbavarois** van Echte Bakker van der Steen
- **Frisse romige ambachtszuivel** met een heerlijke topping in een weckpotje van de Ambachtshoeve

Prijs per persoon

**32.90**

#### 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 17-12-2021!

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

#### BAVAROIS

Heerlijke bavarois van onze echte bakker Van Der Steen in de smaken chocolade en Aardbei. U kunt de bavarois bestellen als 1 persoons en 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

#### Openingstijden:

- Ma 19-12-2022** 8.00- 18.00 uur
- Di 20-12-2022** 8.00- 18.00 uur
- Wo 21-12-2022** 8.00-18.00 uur
- Do 22-12-2022** 8.00-18.00 uur
- Vr 23-12-2022** 8.00-18.00 uur
- Za 24-12-2022** 7.00-16.00 uur
- 25, 26 en di 27 december zijn wij GESLOTEN**
- Za 31-12-2022** 8.00-14.30 uur
- 1 en 2 januari zijn wij GESLOTEN**

Wij zijn de gehele week geopend om de lekkerste en meest feestelijke producten mee te nemen.

U kunt deze artikelen vooraf bestellen:

- Feestbuffet
- 4 gangen keuze menu
- Gourmet compleet verzorgd
- Hapjesschalen
- Wild

Deze kunt u vooraf bestellen via onze webshop: [vanstrien.keurslager.nl](http://vanstrien.keurslager.nl)  
Maak uw keuze voor 17 december.



# FEEST OP TAFEL



FIJNE FEESTDAGEN!



**Van Strien, keurslager**

Hoofdstraat 64  
5109AD 'S-Gravenmoer  
Tel. 0162314907  
[info@vanstrien.keurslager.nl](mailto:info@vanstrien.keurslager.nl)



**Van Strien, keurslager**

[vanstrien.keurslager.nl](http://vanstrien.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!



## HANDGEKNOOPTE ROLLADES

### ITALIAANSE KALFS-RIBEYE ROLLADE

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

...

### HERTENROLLADE ROSÉ

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

...

### KALKOENROLLADE MET TRUFFEL

Aanbraden in de pan en dan in een voorverwarmde oven op 160°C tot kern van 64°C

...

### VARKENSFILETROLLADE

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

## FEESTBUFFET VLEES

(vanaf 2 personen)

- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Warme gerechten:</b>     | <b>Koude gerechten:</b>            |
| • Varkenshaas in roomsaus   | • Pastasalade gerookte kip         |
| • Gegrilde kip in satésaus  | • Huzarensalade met gevulde eitjes |
| • 's Gravenmoers stoofpotje | • Fruitstoof                       |
| • Balletjes in sesamsaus    | • Stokbrood                        |
| • Nasi goreng               | • Diverse smeersels                |
| • Aardappelgratin           |                                    |

per persoon **21.90**

## FEESTBUFFET VLEES/VIS

(vanaf 2 personen)

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Warme gerechten:</b>     | <b>Koude gerechten:</b>   |
| • Gamba's in roomsaus       | • Visplateau gerookte zalm   Hollandse garnaltjes   gerookte forel   met sausje |
| • Varkenshaas in roomsaus   | • Pastasalade gerookte kip  |
| • Gegrilde kip in satésaus  | • Huzarensalade met gevulde eitjes  |
| • 's Gravenmoers stoofpotje | • Fruitstoof  |
| • Nasi goreng               | • Stokbrood   |
| • Aardappelgratin           | • diverse smeersels   |

**TIJDENS DE DECEMBERMAAND KUNT U NIET KIEZEN UIT ONS STANDAARD-ASSORTIMENT BUFFETTEN**

per persoon **28.90**

## SCHALEN

### HAPJESSCHAAL "ULTIEM GENIETEN"

Heerlijke hapjesschaal met diverse luxe hapjes en charcuterie

**29.90**

...

### BORRELSCHAAL "FAVORIET"

Schaal vol lekker hapjes die opgewarmd kunnen worden

**27.90**

## 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 ovenvaste 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.

## GOURMET EN FONDUE

### GOURMET

biefstukje | varkenshaasjes | kipfilet | megaburger | pigallegburger | minivinkje | shaslick | ontbijtspek+kruidenboter

**9.25**

### GOURMET DE LUXE

biefstuk | kipfilet | varkenshaas, kipsaté | lamskoteletjes | kip pesto spiesjes | kalkoen oester | ontbijtspek | kruidenboter

**13.95**

### GOURMET JUNIOR

megaburger | pigallegburger | kipfilet | varkenshaasje | shaslick | minivinkje

**5.90**

### FONDUE

blokjes vlees voor in pan met olie biefstukje | varkenshaasje | kipfilet | pigallegballetje | megaballetje | minivinkje

**9.25**

### FONDUE JUNIOR

blokjes vlees voor in pan met olie varkenshaasje | kipfiletje | pigallegballetjes | megaburgerballetjes | minivinkjes

**5.90**

### CHINESE FONDUE

dunne lapjes vlees voor in een pan met geurende bouillon kalkoenfilet | varkensfilet | biefstuk | kalfsballetjes

**11.90**

### VISGOURMET

diverse soorten vis

**13.90**

### VEGETARISCHE GOURMET

Bietenburger, oriëntaalse burger, Hollandse spinazieburger, diverse smaken jacksfruit

**9.90**

## COMPLETE VERZORGING

(vanaf 2 personen te bestellen)  
diverse soorten rauwkost | diverse bakgroenten | diverse sausjes | satésaus | huzarensalade | stokbrood | kruidenboter

**8.50**

## GOURMETSUPPLEMENTEN

Breid uw gourmet uit met een supplement, 300 gram van diverse vleessoorten, waardoor u uw favoriete stukje vlees extra op tafel heeft.

Zie webshop op [www.vanstrien.keurslager.nl](http://www.vanstrien.keurslager.nl) voor de diverse specialiteiten.



*Een smakelijk geschenk!*