

*De Keurslager,
uw lekker eten specialist.
Ook tijdens de feestdagen!*

Gourmetschotels

Wilt u gezellig samen tafelen zonder lange voorbereiding? Hieronder staan onze klassieke combinaties. Of kies uit ons ruime assortiment vleesspecialiteiten en creëer uw eigen schotel. Vragen zijn welkom, wij denken graag met u mee!

Keurslager kerstgourmet

- biefstuk • kipsaté • shoarmareepjes
 - slavinkjes • hamburgertjes
 - polderballetjes • varkensmedaillon
 - merquez/kalfsworstjes
- (circa 300 gram) p.p. € 7,50

Wildsupplement

- hertenbiefstuk • wildzwijnbiefstuk
 - Franse eendenborst • hazenrugfilet
- (circa 300 gram) p.p. € 11,95

Voorkom teleurstellingen en bestel tijdig uw wild (op=op)

Gourmetschotel Culinaire

Deze schotel is ook geschikt voor steen- en plaatgrillen

- ossenhaas • varkenshaas • lamsrack
- VIB burger • beefmozzarella
- kalfsoester • Toscaanse kipfilet
- Franse eendenborst

(circa 300 gram) p.p. € 11,95

Gourmetschotel de luxe

Deze schotel is ook geschikt voor steenen plaatgrillen

- kogelbiefstuk • kipsaté • kalfsrolletjes
- slavinkjes • hamburgertjes
- minispiesjes • varkenshaas
- merquez/kalfsworstjes

(circa 300 gram) p.p. € 8,75

Fondue de luxe

- kogelbiefstuk • kipfilet • kalfsoester
- minivinkjes • hamburgertjes
- polderballetjes • varkenshaas
- kalkoenfilet

(circa 300 gram) p.p. € 7,75

Sausjes

- kerriesaus
- knoflooksaus
- satésaus
- cocktailsaus

3 bakjes voor € 4,95

Bestel uw gourmet- en fondueschotel nu ook online! www.bastiaanres.keurslager.nl



Volg ons ook op Facebook!

Heerlijke KERST



Bastiaan Res, keurslager

Overtoom 474, Amsterdam
Tel. 020-6182938
www.bastiaanres.keurslager.nl
info@bastiaanres.keurslager.nl

Wij helpen je deze decembermaand graag om het extra feestelijk te maken met de lekkerste ingrediënten, specialiteiten en complete maaltijden. Nieuw is onze lang houdbaar verpakking, hiermee blijven je kwaliteitsvleeswaren ruim een week vers!

Carpaccio

- dun gesneden rundercarpaccio
- pestodressing, pijnboompitjes en parmezaanse kaas

per persoon € 3,85

Huisgemaakte paté

- wild of truffel
- bereid in eigen keuken en met goud bekroond!

per 100 gram € 2,10

Vitello tonato

- gebraden kalbsfricandeau
- romige tonijnsaus

per persoon € 4,85

Saucijzenstaaf

Kalfsvlees en kalfsvlees/truffel

per stuk € 5,95

Gevulde portobello

- biefstuk-roomsaus
- kip-mozarella
- geitenkaas

per stuk € 2,75

Tips? De kok is altijd in huis en informeert u graag over meer opties!

Kalkoen vers

9,50 per kg

Optie A: Verse Kalkoen Small +/- 3 kg (aanbevolen gewicht voor 5 à 6 gasten).

Optie B: Verse Kalkoen Medium +/- 4,5 - 5 kg (aanbevolen gewicht voor 9 à 10 gasten).

Optie C: Verse Kalkoen Large +/- 6 kg (aanbevolen gewicht voor 12 à 14 gasten).

Kalkoen gevuld met groenten, kalbsgehakt, truffel, omwikkeld met spek en kruiden

Volledig voorbereid en ovenklaar. In de oven op 160°C, ongeveer 1 uur per kg:

11,95 per kg.

Optie D: Gevulde Kalkoen Small +/- 3 kg (aanbevolen gewicht voor 6 à 7 gasten)

Optie E: Gevulde Kalkoen Medium +/- 4,5 - 5 kg (aanbevolen gewicht voor 10 à 12 gasten)

Optie F: Gevulde Kalkoen Large +/- 6 kg (aanbevolen gewicht voor 12 à 14 gasten)

Voorkom teleurstellingen en bestel tijdig! OP=OP! Bestel uw Kalkoen nu ook online! www.bastiaanres.keurslager.nl Brandende vragen? Bel onze Kerstdinerhotline: 020 618 2938

Diverse gevogelte

- Kwartel • Fazant • Farelhoen • Scharrelkip
- Poussin-kip • Eend • Eendenborst

Op zoek naar een lekker cadeau voor de feestdagen? Geef eens een Keurslager Cadeaukaart!



Kerstrollades

Van onze Beemsterlantvarkens

- **Klassieke varkensfiletrollade** per 100 gram € 1,85
- **Porc Rib Roast** per 100 gram € 1,55
- **Varkenshaas** (vulling optioneel) per 100 gram € 2,39
- **Beenham** (goud bekroond!) per 100 gram € 1,45

Wild

saus en fond uit eigen keuken!

- **Hertenbiefstuk** gratis huisgemaakte saus smakelijk, zeer zacht gerecht makkelijk te bereiden! per 100 gram € 3,95
- **Hazenpeper** huisgemaakte stoofschotel per 100 gram € 1,69
- **Divers ander wild** Hazenrugfilet/Wildzwijn rack/Konijn/Haas
- **Huisgemaakte fond** als basis voor uw saus
 - wildfond
 - rundfond
 - lamsfond
 - kalbsfondper halve liter € 3,95

Vleesspecialiteiten

Gevulde rosbeef

inclusief huisgemaakte rode wijnsaus

vulling naar keuze, de kok is altijd in huis en vertelt u graag over opties en bereidwijze!

- vulling van truffel/paddenstoelen
 - vulling van mozzarella/tomaat
- per 100 gram € 2,85

Klassieke rosbeef superzacht!

per 100 gram € 2,75

Tournedos/Haasbiefstuk

van onze runderen uit het Groene hart

per 100 gram € 5,60

Côte de Boeuf

3 weken gerijpt in ons nieuwe dry age cabinet!

per 100 gram € 3,59

Bavette/Longhaas

van onze runderen uit het Groene hart

per 100 gram € 2,95

Beef Wellington

kant en klaar, alleen nog afbakken

per persoon € 9,95

Lamskroon

voor 5 à 6 personen € 45,50

Lamsrack

per 100 gram € 3,50

Lamsbout met verse rozemarijn en tijm

per 100 gram € 2,65