



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

Verzorgde borrel

- Mini-saucijzenbroodjes
- Quiches
- Hamtaart
- Peppadews met roomkaas
- Olijven
- Saltufo
- Diverse gedroogde worstsoorten
- Diverse tapenades

Partypan

(150 hapjes)

Spare-ribs, Indische balletjes, Javaanse balletjes, tv-sticks, kipspiesjes en grillworst

47,50

Gourmetten

Verkiezen jullie gezellig met elkaar aan tafel zitten ook boven lang in de keuken staan? Ga dan voor een lekkere gourmet deze feestdagen. Met ons assortiment kunt u uw gourmet zo uitgebreid maken als u zelf wilt.

Alle schotels zijn inclusief een plastic tasje.

Gourmet 'standaard'

Biefstuk, varkensschnitzel, kipfilet, twee soorten minihamburger, Duitse biefstuk, kipshoarma, kaas en bacon p.p. **5,75**

Gourmet 'de luxe'

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, kalfsoester, reebiefstuk, Duitse biefstuk, gemarineerde runderreepjes, kaas en bacon p.p. **7,25**

Gourmet 'kinder'

Kipfilet, mini slavink, kalfsworstje, Duitse biefstuk, twee soorten mini hamburger, kipshoarma, kaas en bacon p.p. **4,75**

Gourmet 'speciaal'

Peperbiefstuk, kip cajun spiesje, varkenshaas met katenspek, kalfsoester, reebiefstuk, gemarineerde kalkoenfilet en lamsfilet p.p. **8,50**

Wildgourmet

Reebiefstuk, fazantfilet, hazenrugfilet, wildzwijnbiefstuk, eendenborstfilet, kalkoenfilet en parelhoenfilet p.p. **10,95**

Fondueschotel

Biefstuk, varkensfricandeau, kipfilet, twee soorten fondueballetjes en Duitse biefstuk p.p. **5,00**

Bouillon fondueschotel

Biefstuk, varkensfricandeau, kipfilet, kalfsoester en Duitse biefstuk p.p. **6,75**

Steengrillschotel

Biefstuk, varkenshaas, varkensschnitzel, kalfsoester, kipfilet en Duitse biefstuk p.p. **7,50**



Volg ons ook op Facebook!



Heerlijke KERST



Scholten, keurslager

Hoofdstraat 261, 2171 BD Sassenheim

0252-211440

info@scholten.keurslager.nl

scholten.keurslager.nl



Juist in de drukke decembermaand maken we meer tijd vrij om uitgebreid te koken. Of het nu gaat om een lekker kerstontbijt, gourmet of verrassend diner, bij Keurslager Scholten vind je de lekkerste ingrediënten om van iedere feestmaaltijd een succes te maken.

Vleeswarenspecialiteiten

- Truffelsalami
- Pancetta
- Belgische bosham
- Half-om-halfrollade
- Cranberryrollade
- Fiocco
- Parmaham
- Kerststol
- Kalfsrollade
- Pastrami

Feestelijke patés

- Paté met peer en cranberry
- Notenpaté
- Paté met peer en abrikoos
- Diverse soorten wildpaté

Salades uit eigen keuken

- Ham-eisalade
- Kip-carpacciosalade
- Tonijnsalade
- Krabsalade
- Filet Americain
- Filet Martino

Opgemaakte salades

Wij kunnen voor u ook een salade opmaken. Te bestellen vanaf 4 personen. Wij rekenen 250 gram p.p. als maaltijdsalade.

- Rundvleessalade **3,25** p.p.
- Kartoffelsalade **3,25** p.p.
- Scharreleisalade **3,25** p.p.
- Zalmsalade **5,00** p.p.

Menu tip

Voorgerecht

- Carpaccio: flinterdun gesneden ossenhaas met carpacciodressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Vitello tonnato: heerlijke gegaarde kalfsfricandeau met tonijnsaus
- Gerookte eendenborstfilet met frambozendressing
- Parma-, serrano- of montenauer ham voor bij de meloen

Hoofdgerecht

- Varkenshaas gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaatjes
- Hazenstoofpotje
- Kalfsfricandeau omwikkeld met serranoham
- Wildgoulash
- Beenham met honing-mosterdsaus of cranberrysaus

Braadsleetjes

Om het u makkelijk te maken tijdens de feestdagen hebben wij verschillende combinaties van braadsleetjes voor in de oven.

- Biefstuk met mozzarella, zongedroogde tomaat en basilicum
- Varkenshaas met kaasroomsaus en bospaddenstoelen
- Kipfilet met parmaham, pijnboompitten en brie
- Bavette met courgette, paprika en een knoflookmarinade

Warme sauzen

- Rodewijnsaus
Lekker bij wild en rundvlees
- Peperroomsaus
Heerlijk bij rundvlees of kip
- Bospaddenstoelensaus
Perfekte combinatie met varkensvlees
- Cranberrysaus
Lekker bij eendenborstfilet of wild

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



Kerstrollades

Specialiteiten van het huis!

- Varkensfiletrollade met verschillende noten en abrikozen
- Varkensfiletrollade met rozemarijn en ontbijtspek
- Lamsboutrollade met verse rozemarijn en tijm
- Runderrollade met spinazie, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Kalfsrollade met kruidenkaas en verse kruiden

Feestelijke winterbarbecue

Maak de feestdagen lekker én origineel met een feestelijke winterbarbecue. Wij adviseren graag over de bereiding en natuurlijk de producten. Wat te denken van een heerlijke côte de boeuf, een bourgondische pork rib, staartstuk (picanha), ribeye of feestelijke pulled pork.

Kant-en-klaar op tafel

- Huisgemaakte hazenpeper
- Varkenshaas in peperroomsaus
- Boeuf Bourguignon
- Appeltjes in veenbessen
- Stoofpeertjes in rodewijnsaus
- Wildgoulash

Vleesspecialiteiten

Rundvlees

Haasbiefstuk, entrecôte, ribeye, rosbeef, staartstuk, T-bone, tomahawk, prime rib

Kalfsvlees

Kalfshaas, kalfsoester, kalfsentrecôte, kalfs-schnitzel, kalfsschenkel

Lamsvlees

Lamsfilet, lamskoteletten, lamsbout, lamsrack

Varkensvlees

Varkensrack, fricandeau, varkensfilet, varkenshaas

Kalkoen

Een kalkoen op tafel met kerst? Bestel uw kalkoen op tijd! De kalkoenen zijn te bestellen vanaf 3 kg. Wij rekenen 500 gram per persoon. Wij kunnen deze eventueel voor u vullen. Kom even langs voor de mogelijkheden.

Wild en gevogelte

Wij adviseren u om tijdig de bestelling aan ons door te geven om teleurstelling te voorkomen.

Enkele voorbeelden: hertenbiefstuk, parelhoen, hazenrugfilet, hazenbout, wilde en tamme eend, reebiefstuk, reerack, wildzwijnbiefstuk, wildzwijnrack, konijnenbout, struisvogelbiefstuk, fazant en gans (gekonfijt of gerookt).