

FEEST DAGEN VOOR IEDEREEN



**BOORDEVOOL
INSPIRATIE EN TIPS
VOOR DE FEESTDAGEN**



Van der Meer, *keurslager*

Winkelcentrum Noordplein, Roelofarendsveen
Tel. 071-3313418
www.vandermeer.keurslager.nl

Winkelcentrum Getsewoud, Nieuw Vennep
Tel. 0252-622116



INHOUD

Aan de slag	3
Feestelijk assortiment	4-5
Ons vlees, betrouwbaar en lekker	6
Recept: Beef Wellington	6
Gourmet, ouderwets lekker	7
Kerstproeverij	8

Beste klant,

Voor een Keurslager is de decembermaand altijd een erg drukke maand, maar het is voor ons ook één van de mooiste periodes van het jaar. Nu deze feestelijke periode er weer aan zit te komen, willen we u graag laten zien wat wij u kunnen bieden op het gebied van lekker eten!

De feestdagen zijn wat ons betreft pas compleet met familie, vrienden én lekker eten. Een rijk gedekte tafel, de mooiste producten en het feest kan beginnen. Wij hopen ook dit jaar een bron van inspiratie te zijn als het gaat om de culinaire invulling van de feestdagen.

En vergeet niet; de feestdagen zijn voor iedereen!

Feestelijke groet,
Team Keurslagerij van der Meer



Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

MEER DAN GENOEG

Het is gelukkig voor veel mensen steeds normaler om geen, of minder, eten weg te gooien. Wij staan hier helemaal achter en hebben daarom dit handige overzichtje. Zo koop je niet te veel eten en voorkom je verspilling!

Soep	200 ml p.p.
Vis	200 gram p.p.
Vlees	150 gram p.p.
Sla	25 gram p.p.
Groente	150 gram p.p.
Pasta, aardappelen, rijst	100 gram p.p.
Salade (bijgerecht)	100 gram p.p.
Salade (hoofdgerecht)	225 gram p.p.



Neem ook eens een kijkje in onze online winkel. We zijn te volgen op Facebook en Instagram, maar je kunt ook bestellingen plaatsen in onze webshop!



/keurslagerij.vandermeer

bestellen: <http://bestellen.keurslagerijvandermeer.nl/>



In december staat lekker eten en gezelligheid centraal. Als Keurslager hebben we daarom ook een uitgebreid assortiment heerlijke producten geselecteerd. Of het nu gaat om gourmets of een uitgebreid driegangendiner, bij ons is het verkrijgbaar!

Vleeswarenspecialiteiten

- Truffelsalami
- Notencervelaat
- Pancetta
- Spianato Romano
- Parmaham
- Spaanse serranoham
- Gebraden fricandeau
- Gebraden rosbeef
- Gekookte achterham

Smulstenen

- Bulgaarse Smulsteen
- Amerikaanse Smulsteen
- Franse Smulsteen
- Hollandse Beenham Smulsteen
- Smulsteen Mixed Grill
- Smulsteen burger Trio

Salades uit eigen keuken

- Gerookte kipsalade
- Carpacciotapenade
- Salade van het huis
- Beenhamsalade
- Filet speciaal
- Carpaccio filet



MENU TIP

Geen tijd om zelf een compleet menu samen te stellen? Wij adviseren graag!

Voorgerecht

- Carpaccio van de ossenhaas met gratis dressing
- Vitello tonato
- Gerookte eendenborst met frambozendressing
- Steak tartaar

Hoofdgerecht

- Varkenshaas gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaatjes
- Tournedos Rossini met ganzenlever, truffel en madeira
- Kalfshaas omwikkeld met serranoham



Dessert

- Mojito bavaroise met limoncello
- Traditionele tiramisu
- Feestelijk kaasplankje

Shared dining

Kies dit jaar voor shared dining en laat iedereen zelf zijn bord vullen met lekkers. Denk hierbij bijvoorbeeld eens aan een heerlijke runderzijlende met gemengde paddenstoelen en balsamico-jus of varkenshaas met roze peperbessen en honing-citrussaus. Serveer dit in plakjes op een groot bord en iedereen kan pakken wat hij wil!

HEERLIJKE ROLLADES

Een rollade van een goed stuk vlees, gevuld met de lekkerste producten, kan niemand weerstaan!

- Filetrollade
Met spinazie, brie en parmaham
- Kalfsrollade
Met kruidenkaas en verse kruiden
- Lamsboutrollade
Met sjalotjes, pijnboompitjes, knoflook en verse Provençaalse kruiden
- Runderrollade
Met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en kappertjes
- Groninger runderrollade
Met grove mosterd en ontbijtspek
- Italiaanse runderrollade
Met Italiaanse kruiden en gedroogde zontomaat
- Spaanse varkensrollade
Met pittige marinade en grove peper
- Varkensfiletrollade Gegaard

WILD EN GEVOGELTE

Wil je zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? Geef dan tijdig je bestelling aan ons door! We hebben bijvoorbeeld heerlijke hertenbiefstuk, eendenbout, parelhoen, eendenborst, kalkoen en konijn en nog veel meer. Vraag er gerust naar in de winkel of stuur ons een mail.

SALADES

- Huzarensalade Opgemaakt
- Kipkerriesalade Opgemaakt
- Zalmsalade Opgemaakt
- Rundvleessalade Opgemaakt
- Partysalade Rundvlees
- Partysalade Kipkerrie
- Partysalade Zalm
- Pastasalade met kip
- Aardappelsalade met spek

ULEESSPECIALITEITEN

Rundvlees

- Tournedos
- Entrecote
- Rosbief
- Picanha
- Ribeye
- Cote de Boeuff
- Tomahawk

Kalfsvlees

- Kalfshaas
- Kalfsoester
- Kalfsentrecote
- Kalfsschnitzel
- Kalfsschenkel
- Kalfsrollades

Lamsvlees

- Lamsfilet
- Lamskoteletten
- Lamsbout
- Lamsrack

Varkensvlees

- Varkensrack
- Fricandeau
- Varkenshaas
- Amerikaanse beenham





BEEF WELLINGTON

Hoofdgerecht voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten

- Stuk ossenhaas van 800 gram
- 300 Gram serranoham
- 3 Eetlepels olijfolie
- 400 Gram kastanjechampignons
- 250 Gram gekookte kastanjes
- 200 Gram sjalotten
- 2 Tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 Rol bladerdeeg van 270 gram
- 2 Takjes tijm, de blaadjes
- 4 Eetlepels paneermeel
- 2 Eieren gesplitst
- 1 Eetlepel engelse mosterd
- Zout en peper

Bereiding

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol de ossenhaas door peper en zout
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten de ossenhaas goudbruin ook de kopse kanten.
3. Haal het vlees uit de pan en kwast de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet direct in de koeling terug.
4. Snijd de champignons en sjalotten in grove stukken en maal deze in de

keukenmachine, met de kastanjes, knoflook en tijmblaadjes, geheel fijn tot een bruine pasta en bak dit in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt. Zet het daarna in de koeling.

5. Leg op het werkblad ruim plasticfolie en leg er de serranoham dakpansgewijs op neer.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit en strooi op de plek waar de ossenhaas komt te liggen wat paneermeel.
7. Leg de afgekoelde ossenhaas in het midden op het paneermeel.
8. Rol met behulp van het plasticfolie de ossenhaas in de ham, rol deze stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
9. Leg nieuw plasticfolie op het werkblad en rol het deeg uit op de folie.
10. Haal het plasticfolie van de ossenhaas en leg de rol op het deeg en rol met behulp van het plasticfolie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.

11. Sluit de naden goed dicht en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar en verwijder overtollig deeg. Rol het strak in de folie en leg de rol 2 uur in de koeling.
12. Verwarm de oven op 200 graden.
13. Haal de rol uit de koeling en uit de plastic folie, splits de eieren, kwast de rol in met de eidooiers en bestrooi het met zeezout.
14. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de ossenhaas komt te liggen. Dit om het overtollige vocht op te nemen, zodat de korst aan de onderkant krokant blijft. Leg de beef wellington met de naad naar beneden op het bakblik. Trek er met de achterkant van een mes eventueel mooie strepen over de deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig. Bak het vlees in 40 minuten medium rare. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dat na het rusten de temperatuur nog kan oplopen.



GOURMET

Gourmet traditioneel

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, varkensshoarma, hamburgertjes & tartaartjes

p.p. **7²⁵**
300 gram p.p.

Gourmet traditioneel gemarineerd

Gemarineerde biefstuk, gemarineerde varkenshaas, gemarineerde kipfilet, varkensshoarma, hamburgertjes & tartaartjes

p.p. **7⁷⁵**
300 gram p.p.

Gourmet luxe

Kogelbiefstuk, gemarineerde kip op stok, gemarineerde varkenshaas, kalfsoester, megaburgertjes & lamsrack

p.p. **8⁹⁵**
275 gram p.p.

Visgourmet (i.s.m. Baaij Vis)

Tonijn, zalm, gamba's, kabeljauw, tilapia, panga, e.d.

9⁵⁰

Gourmet Wild

Hert, eend, kangoeroebiefstuk en kalkoenfilet

p.p. **11⁵⁰**
300 gram p.p.

Fondue traditioneel

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, hamburgertjes, tartaartjes & mini vinkjes

p.p. **7²⁵**
300 gram p.p.



KERST PROEVEERIJ

Kom inspiratie opdoen voor
geweldige feestdagen

Ben je op zoek naar inspiratie, kun je wel wat handige tips gebruiken of lijkt het gewoon leuk? Kom dan naar onze Kerstproeverij in één van onze winkels. In Nieuw Vennep doen we op zaterdag 15 december tussen 9:00 en 15:00 uur de kerstproeverij en in Roelofarendsveen op zondag 16 december tijdens de Koopzondag tussen 12:00 en 17:00 uur.



Van der Meer, *keurslager*

Winkelcentrum Noordplein, Roelofarendsveen
Tel. 071-3313418
www.vandermeer.keurslager.nl

Winkelcentrum Getsewoud, Nieuw Vennep
Tel. 0252-622116