GEZELLIG GOURMETTEN

Zoals u van ons gewend bent, staat ons uitgebreide assortiment gourmetvlees voor u klaar in éénpersoons schaaltjes gepresenteerd in onze winkel. U kunt ter plekke, **zonder dat u hoeft te bestellen,** uw eigen gourmetschotel samenstellen en aanvullen met gourmetspecials.

Wanneer u alsnog liever online wilt bestellen dan kunt u **ALLEEN** onderstaande schotels bestellen via de webshop **slagerdaan.nl**

ACTIE GOURMETPAKKET

- Biefstuk
- Kipfilet
- Hamburgertje
- Saucijsje
- Varkensfilet
- Slavinkje
- Sateetje

Aangevuld met:
2 soorten rauwkostsalade – huzarensalade – roerbakmix – aardappelkrieltjes – diverse sauzen – stokbrood – kruidenboter

Vanaf 10 pers. te bestellen
Prijs per persoon **14,95**

Fijne feestdagen!

GOURMET 'AMBIANCE'

- Biefstuk (naturel en gemarineerd)
- Varkensfilet (naturel en gemarineerd)
- Kipfilet (naturel en gemarineerd)
- Mini Slavinkje
- Mini Hamburgertje
- Mini Sateetje
- Mini Saucijsje

per persoon **6,75**

GOURMET 'EXCELLENT'

- Ossenhaas (naturel en gemarineerd)
- Lamsrack en Lamsfilet
- Varkenshaas Medaillon
- Mini zalmspiesje
- Kalfsbiefstukje
- Kalkoenfilet (naturel en gemarineerd)
- Mini gamba (in look gemarineerd)

per persoon **11,50**

FONDUESCHOTEL

- Biefstukblokjes
- Varkensfiletblokjes
- Kipfiletblokjes
- Rundergehaktballetjes
- Fondueballetjes met spek

per persoon **6,48**

BESTELLEN NIET NODIG!

Een onbezorgde kerst beleef je bij Keurslager Daan van den Broek.
Bestellen is echt NIET nodig, want wij hebben namelijk alles op voorraad, zoals rollades, biefstuk van de haas, varkenshaasjes, gourmetschotels etc.

Enige uitzondering hierop zijn het wild en gevogelte en de warm en koud buffettten. Deze moeten wel besteld worden.

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

Daan van den Broek, *keurslager*

Nieuwstraat 20C, Eersel
Tel. 0497-515819
info@daan.keurslager.nl
www.daan.keurslager.nl

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

KEURSLAGER

SAMEN GENIETEN DEZE FEESTDAGEN

Daan van den Broek, *keurslager*

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

INSPIRATIE

Bij Keurslagerij Daan van den Broek bent u aan het juiste adres voor een feestelijk menu. Ook dit jaar hebben wij weer een groot assortiment van vleesproducten van de hoogste kwaliteit in huis. Kom gerust langs, dan helpt ons team u graag bij het samenstellen van een smakelijk menu.

Bezoek ook onze webshop voor een overzicht van ons assortiment via onze webshop: **slagerdaan.nl**

WILD EN GEVOGELTE

Wilt u zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? Geef uw bestelling tijdig aan ons door. Wat dacht u van heerlijke hertenbiefstuk, eendenbout, parelhoen en meer. Vraag er gerust naar in de winkel of stuur ons een mail.

VLEESSPECIALITEITEN

Onder andere:

Rundvlees
- Tournedos
- Entrecote
- Riblap (voor Boeuf Bourguignon)
- Rosbief
- Picanha
- Ribeye

Kalfsvlees
- Kalfshaas
- Kalfsoester
- Kalfsentrecote
- Kalfsschnitzel
- Kalfsschenkel

Lamsvlees
- Lamsfilet
- Lamskoteletten
- Lamsbout
- Lamsrack

Varkensvlees
- Varkensrack
- Fricandeau
- Varkenshaas

KALKOEN ACTIE

Tijdens de feestdagen zet u op eenvoudige wijze een prachtige met gehakt gevulde kalkoen op tafel. De kalkoen is gevuld, lekker gekruid en kant & klaar om zo in de oven te schuiven. De vulling bestaat uit mals gekruid varkensgehakt met appel en cranberrysaus.

U heeft keuze uit 2 formaten:
- Gevulde kalkoen, ca. 3 kilo (4-6 pers.) € **46.50**
- Gevulde kalkoen, ca. 4½ kilo (6-8 pers.) € **59.95**

Bereiding
Haal de kalkoen 30 minuten voor bereiding uit de koelkast, verwarm de oven voor op 125°C. Leg de kalkoen zonder verpakking in de oven. De richttijd voor de kalkoen van 3 kilo is ongeveer 2u30min. en voor de kalkoen van 4½ kilo ongeveer 3u10min. Haal de kalkoen, als deze gaar is, uit de oven en laat ongeveer 15 minuten "rusten" onder een stuk aluminiumfolie. Omdat iedere oven verschillend verwarmt, adviseren wij u de juiste gaarheid te controleren met een vleesthermometer. Deze steekt u in de kern van de gehaktvulling. Wanneer de kerntemperatuur 75°C is, dan is de kalkoen gaar.

Saustip: Cranberrysaus.

Bestellen
De kalkoenen dient u minimaal één week voor afhaaldatum te bestellen in onze winkel of per telefoon 0497-515819.

BUFFETTEN

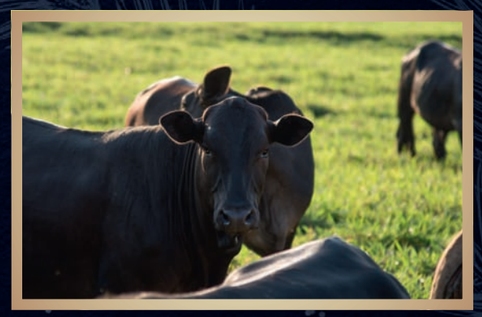
Een overheerlijk buffet op tafel deze feestdagen? Ook daarvoor kunt u bij ons terecht. Wij bieden u diverse warme en koude buffetten aan. Kijk hiervoor op onze webshop: **slagerdaan.nl**

Bestel tijdig om teleurstellingen te voorkomen.

NOORDAMERIKAANS BLACK ANGUS RUNDVLEES

Noord-Amerikaans Black Angus Beef is rundvlees van de hoogste, meest constante kwaliteit en is heerlijk mals van smaak. Black Angus Beef is een uniek product dat uitermate geschikt is voor gerenommeerde restaurants en de beste kwaliteitsslagers.

Delen die verkrijgbaar zijn:
- Black Angus rib-eye
- Picanha
- Bavette
- Black Angus Beefburger



✦ GEZELLIGE EN SMAKELIJKE FEESTDAGEN BEGINNEN BIJ DE KEURSLAGER ✦