

**HAPJESPLANK** **6 tot 8 personen € 39,95**  
 2 toastsalade's filet carpaccio  
 kipspiesjes superanoham  
 grillworst Italiaanse metworst  
 kaasblokjes notencervelaat  
 wraps diverse soorten brood  
 plank in bruikleen ..... pers. (598)

**HAPJESPLANK DE LUXE** **10 tot 12 personen € 74,95**  
 aioli filet carpaccio  
 notencervelaat grillworst  
 kruidenboter tapenade  
 paté Italiaanse vleeswaar  
 kaasblokjes knoflookgarnaaltjes  
 eisalade pulled porc salade  
 kipspiesjes wraps tonijn en kip  
 superanoham ketjap balletjes  
 diverse soorten brood  
 plank in bruikleen ..... pers. (597)

**HAPJESPAN** **4 tot 6 personen € 39,95**  
 Wij serveren voor u ± 70 heerlijke huisgemaakte grillhapjes.  
 Deze zet u in een handomdraai warm op tafel.  
 Zet de grillpan op stand 3 gedurende 40 min. (met deksel erop).  
 spare ribbetjes ketjapballetjes piri piri saus  
 kippendijtes spekkies cocktailsaus  
 kipspiesjes grillworst  
 pan in bruikleen ..... pers. (596)

**BEENHAMPAN** **8 tot 10 personen € 39,95**  
 1600 gr. beenham geflinterd,  
 20 pistoletjes, beenhamsaus, cocktailsaus  
 partypan in bruikleen ..... pers. (608)

**LOW & SLOW VLEES voor de echte bbq liefhebber  
(300 gr. per persoon)**

|                   |                               |             |
|-------------------|-------------------------------|-------------|
| bark roll         | = stuk rosbeef (rundvlees)    | ..... pers. |
| flat iron rol     | = stuk sucade (rundvlees)     | ..... pers. |
| bbq crown         | = spare-ribs (12 - 14 cm)     | ..... pers. |
| belly on the bone | = varkensbuik met been        | ..... pers. |
| pulled porc       | = schouderkarbonade (varkens) | ..... pers. |
| lams corona       | = lams rack met 7 ribben      | ..... pers. |
| picanha           | = staartstuk (rundvlees)      | ..... pers. |
| rib-eye           | = ribstuk (rundvlees)         | ..... pers. |

**GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN:**

|                                   |                          |                   |                                   |                          |                   |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------------|--------------------------|-------------------|
| Maandag                           | 21 dec.                  | 08.00 - 18.00 uur | Maandag                           | 28 dec.                  | 8.00 - 18.00 uur  |
| Dinsdag                           | 22 dec.                  | 08.00 - 18.00 uur | Dinsdag                           | 29 dec.                  | gesloten          |
| Woensdag                          | 23 dec.                  | 08.00 - 18.00 uur | Woensdag                          | 30 dec.                  | 08.00 - 18.00 uur |
| <b>Donderdag 24 dec.</b>          | <b>07.00 - 15.00 uur</b> |                   | <b>Donderdag 31 dec.</b>          | <b>08.00 - 16.00 uur</b> |                   |
| <b>1e en 2e kerstdag gesloten</b> |                          |                   | <b>Vrijdag 1 januari gesloten</b> |                          |                   |
|                                   |                          |                   | Zaterdag                          | 2 jan.                   | 08.00 - 16.00 uur |

**BOEKELSE FEESTPAN** **vanaf 4 personen, p.p. € 8,95**  
 300 gram vlees, maak zelf uw mix:  
 shoarmareepjes beenham geflinterd  
 gyroseeepjes pulled porc  
 kip tex-mex reepjes  
 2 pitabroodjes en/of pistoletjes p.p.  
 2 soorten sausjes en een heerlijke keursalade  
 partypan elektrisch of op gas in bruikleen ..... pers. (599)

**TAPAS BARBECUE** **vanaf 4 personen, p.p. € 14,95**  
 black angus burger  
 varkenshaas  
 mixed grill  
 spekfakkel  
 kippannetje met ananas  
 aardappelsalade  
 champignons in een peper-knoflook marinade  
 vispotje  
 heerlijke keursalade  
 foccacia, walddorncorn brood  
 tapenade en aioli ..... pers. (609)

**WINTERBARBECUE LUXE**  
**keuze uit 4 stuks vlees per persoon p.p. € 9,95**  
 black angus burger  
 varkenshaas spies  
 kalfs brochette  
 entrecote  
 gem. biefspies  
 spare-ribs  
 wave (kip) ..... pers. (610)

**GARNITUUR-PAKKET BARBECUE** **vanaf 4 personen p.p. € 8,45**  
 2 soorten rauwkost  
 koude schotel en aardappelsalade  
 satesaus  
 sausjes  
 stokbrood en kruidenboter ..... pers. (611)

**VOOR PARTYPAN EN HAPJESPLANK VRAGEN WIJ € 25,- BORG**

**Nieuwjaarsaanbieding!**

Tegen inlevering van deze bon  
 krijgt u bij aankoop van  
**1 kilo braadworst**  
**1 kilo gehakt h.o.h. GRATIS.**  
 Geldig van 2 t/m 9 januari 2021

*Wij wensen u fijne feestdagen en een gelukkig nieuwjaar!*



**Gerry van Exel, keurslager**

Kerkstraat 11 5427 BA Boekel  
 Tel. 0492-321256 b.g.g. 0610625480  
 Email info@keurslagervanexel.nl  
 Website www.vanexel.keurslager.nl



★ CULINAIR GENIETEN ★ SMAAKVOLLE FEESTDAGEN ★ PROEF & BELEEF ★



**SAMEN GENIETEN**  
**DEZE FEESTDAGEN**



**Gerry van Exel, keurslager**

Combinatie van malse VARKENSHAAS gevuld met:  
± 300 - 350 gram

- kruidencrème en bosui omwikkeld met ontbijtspek
- notentapenade en parmaham
- romige brie, zoete dadel tapenade, pancetta
- crème fraîche, pancetta, champignons en ui
- cranberry en kaneel met pancetta
- heksenkaas, prei, spek en bospaddenstoel marinade

Bereidingstijd: ± 20 min. bakken  
± 25 min. in de oven op 180 graden

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

BLADERDEEGSPECIALITEITEN ± 150 gram

- kip in bladerdeeg: kipfilet gevuld met ham en kruidencrème
- varkenshaas in bladerdeeg: varkenshaas heerlijk gevuld met groene pesto en pancetta
- varkenshaas en croute: varkenshaas, champignons, mosterd en parmaham

Bereidingstijd: 25 min. in de oven op 180 graden

- zalm in bladerdeeg: zalm, rauwe ham gemarineerd met een zachte marinade

Bereidingstijd: ± 20 min. in de oven op 180 graden

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Heerlijke combinatie met malse KIPFILET ± 150 gram

- kipfilet met kruiden crème en bosui
- kipfilet champignon: met champignons, spekjes, ui en champignonmarinade
- kipfilet dadels: gevuld met dadeltapenade en pancetta

Bereidingstijd: ± 20 min. in de oven op 180 graden

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

ZALMGEBAKJE

Gemarineerde verse zalmfilet gegarneerd met kruiden crème

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Feestelijke OVENSCHAALTJES

- caprese el forno: kogelbiefstuk, mozzarella, tomaat en basilicum
- kalfs Noëlle: kalfsoester met tapenade, zontomaat en pancetta

FEESTELIJKE GEVULDE ROLLADES / BRAADSTUKKEN

Kalfsgebraad

heerlijk gekruid stuk kalfsvlees gevuld met pancetta en gemarineerd met tijm marinade

Bereidingstijd braadstukken: ± 40 min. in de oven op 180 graden

Feestrollade varkens

varkensfilet gevuld met verse bosui, zontomaat, basilicum, parmezaan en pijnboompitjes

Bereidingstijd: ± 45 min. bakken

Feestrollade kalkoen:

kalkoenfilet gevuld met gedroogde abrikoos, pistache, roomkaas en honing

Bereidingstijd: ± 45 min. bakken

Feestrollade runds à la crème:

runderrollade gevuld met kruidencrème en katenspek

Bereidingstijd: ± 2,5 uur sudderen

Feestrollade kip:

kipfilet gevuld met cranberry en pancetta

Bereidingstijd: ± 45 min. bakken

Feestrollade kalfs:

kalfsvlees gevuld met zontomaat, basilicum, pancetta, parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Bereidingstijd: ± 70 min. bakken

Stroganoff ribeye rollade

ribeye (rundvlees) gevuld met stroganoff, ui, paprika, champignons en spek

Bereidingstijd: in de oven op 175 graden kern 55 graden

Flat Iron rollade

overheerlijk gekruid sucadevlees en gevuld met basilicum, gemarineerd met een heerlijke marinade

Bereidingstijd: in de oven op 150 graden kern 50 graden

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

AMBACHTELIJKE ROLLADES

- kerstfiletrollade
- schouderrollade
- runderrollade gevuld met varkenshaas
- kiprollade
- kalkoenrollade
- entrecote rollade

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

HAMMETJES VOOR IN DE OVEN

Engelse beenham

(lekker in de gesloten barbecue, rose 60 gr. gaar 70 gr.)

heerlijke ham (varkensvlees) gemarineerd met honingmosterdsaus

heerlijke ham (varkensvlees) gemarineerd met rum en bruine suiker

2.5 uur bakken in de oven op 135 graden (vanaf 800 gram)

Canadese beenham

heerlijke ham door ons gegaard in de oven, verkrijgbaar in plakken of aan stuk

in plakken vacuüm alleen opwarmen in warm water, aan stuk 2 uur in de oven op 125 graden

Bourgondische rib

mooi stuk karbonade gekruid met provencaalse kruiden

verkrijgbaar in plakken of aan stuk

in plakken vacuüm alleen opwarmen in warm water, aan stuk 2 uur in de oven op 125 graden.

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Huisgemaakte whiskeysaus, heerlijk voor bij de hammetjes

KINDERGOURMET

p.p. € 4,75

hamburger

kipspiesje

mini vinkje

gehaktballetje

+ verrassing

GOURMET

p.p. € 7,95

kogelbiefstuk

varkensschnitsel

kipfilet

hamburger

mini vinkje

GOURMET EXTRA

p.p. € 8,95

kogelbiefstuk

varkensschnitsel

kipfilet

hamburger

mini vinkje

shoarma

speklapjes

GOURMET-CULINAIR

p.p. € 8,95

varkenshaas

kogelbiefstuk

kipfilet

hamburger

gem. varkensfilet

shoarma

kipreepjes

GOURMET DE LUXE

p.p. € 9,95

varkenshaas

kipfilet

biefstuk v/d haas

kalfsoester

hamburger

shoarma

satévlees

FONDUE

p.p. € 9,45

varkenshaas

kipfilet

kalfsoester

bief van de haas

gehaktballetjes

..... pers. (600)

.....pers. (601)

..... pers. (602)

..... pers. (603)

..... pers. (604)

..... pers. (605)

GOURMET EXPRESS stel zelf uw gourmet samen

Runderspecialiteiten

biefmedaillon

160 gr.

..... bakje € 5,25

642

runderhaas

160 gr.

..... bakje € 8,75

634

Varkensspecialiteiten

varkenshaas medaillon

180 gr.

..... bakje € 4,70

619

gev. varkenshaas medaillon

160 gr.

..... bakje € 4,70

615

shoarmareepjes

250 gr.

..... bakje € 4,35

628

varkensschnitsel

200 gr.

..... bakje € 4,25

616

speklapjes gemarineerd

6 st.

..... bakje € 2,95

640

saté spiesjes

6 st.

..... bakje € 3,75

624

beenham geflinterd

200 gr.

..... bakje € 4,55

626

pulled porc

200 gr.

..... bakje € 4,55

625

Kip specialiteiten

kipmedaillon

200 gr.

..... bakje € 3,55

632

tex-mex reepjes

250 gr.

..... bakje € 4,45

627

kipsaté spiesjes

6 st.

..... bakje € 3,70

629

Lams specialiteiten

lamsracks

4 st.

..... bakje € 8,45

618

lamsfilet gemarineerd

4 st.

..... bakje € 8,45

617

Kalfs specialiteiten

kalfsspiesjes

6 st.

..... bakje € 5,95

621

gem. kalfsmedaillons

6 st.

..... bakje € 5,95

623

Gehakt specialiteiten

hamburgers

6 st.

..... bakje € 3,00

622

italiaanse spiesjes

4 st.

..... bakje € 3,25

620

snackballetjes

10 st.

..... bakje € 3,75

641

slavinkjes

8 st.

..... bakje € 4,45

635

chipolataworstjes

6 st.

..... bakje € 4,95

613

Vis

zalm gemarineerd

125 gr.

..... bakje € 3,85

637

garnaaltjes gemarineerd

125 gr.

..... bakje € 3,45

636

pangafillet gemarineerd

125 gr.

..... bakje € 2,75

638

BOEKELSE PARTYPAN COMPLEET

vanaf 4 personen p.p. € 14,95

biefstuk

filet provençaal

2 soorten rauwkost

saté vlees

shoarmareepjes

gekruide krieltjes

kip Tex Mex

3 soorten sausjes

wok groenten

hamburger

kruidenboter

beenham

stokbrood

U kunt dit eventueel aanvullen met koude schotel

..... pers. (606)

LEKKER VOOR BIJ DE GOURMET

code

salade van het huis

250 gr.

.....

305

Boekelse salade

250 gr.

.....

304

keursalade

250 gr.

.....

309

pastasalade met kip

250 gr.

.....

307

pastasalade ham-ei-broccoli

250 gr.

.....

312

cocktailsaus

150 gr.

.....

326

zigeunersaus

150 gr.

.....

328

knoflooksaus

150 gr.

.....

325

stroganoffsaus

150 gr.

.....

320

whiskeysaus eigen

klein

.....

327

whiskeysaus eigen

groot

.....

329

beenhamsaus

150 gr.

.....

321

satésaus

300 gr.

.....

330

champ. roomsaus

bakje

.....

333

peperroomsaus

bakje

.....

334

aardappelsalade

500 gr.

.....

302

koude schotel fijn

500 gr.

.....

299

koude schotel fijn

1000 gr.

.....

300

koude schotel grof

500 gr.

.....

298

koude schotel grof

1000 gr.

.....

301

stokbrood

stuk

.....

710

stokbrood gekruid

stuk

.....

711

kruidenboter

100 gr.

.....

283

waldcorn brood

stuk

.....

718

focaccia brood

stuk

.....

717

GARNITUUR-PAKKET VOOR BIJ DE GOURMET

vanaf 4 personen p.p. € 7,95

gesn. ui en champignons

2 soorten rauwkost

bistrokrieltjes

knoflook, cocktail en zigeunersaus

koude schotel

stokbrood en kruidenboter

..... pers. (607)

NAAM

.....

ADRES

.....

WOONPLAATS

.....

TEL.

.....

AFHAALDATUM

.....