

SPECIALITEITEN

VARKENSHAASSPECIALITEITEN: ± 300 - 350 gr.

Varkenshaas gevuld met:

- kruidencrème en bosui omwikkeld met ontbijtspek.
- romige brie, pancetta, walnoot en honingsaus.
- Parmaham, pesto, zontomaat en mozzarella.
bereidingstijd: ± 20 min. bakken in de pan
± 20 min. in de oven op 180 graden

BLADERDEEGSPECIALITEITEN ± 150 gr.

- kip in bladerdeeg: kipfilet gevuld met ham en kruidencrème.
- varkenshaas in bladerdeeg: varkenshaas gevuld met pancetta, kruiden crème en tomaten tapenade.
- Italiaanse bol: Italiaans gekruid gehakt in bladerdeeg, gegarneerd met Italiaanse saus en kaas.
bereidingstijd: 30 min. in de oven op 180 graden
- zalm in bladerdeeg:
zalm, heerlijk gemarineerd omwikkeld met superanoham.
bereidingstijd: ± 20 min. in de oven op 180 graden.

KIPSPECIALITEITEN KIPFILET ± 150 gr.

- kipfilet gevuld met kruiden crème, bosui en omwikkeld met ontbijtspek.
- kipfilet heerlijk gemarineerd met truffelmarinade en gevuld met bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas.
bereidingstijd: ± 15 min. bakken
± 25 min. in de oven op 180 graden

TRUFFELSTEAK:

kogelbiefstuk gemarineerd met een heerlijke truffelmarinade en afgearneerd met een toefje kruiden crème.
bereidingstijd: ± 2 x 2 min bakken in de pan.

ZALM GEBAKJE:

gemarineerde verse zalmfilet gegarneerd met kruiden crème.
bereidingstijd: ± 20 min. in de oven op 180 graden

WARM VLEES (300 gr. p.p.)

varkenshaas in satésaus
varkenshaas in champignonroomsaus
beenham plakken met cranberrysaus
gehaktballetjes in ketjapsaus
kip in Chinese saus
gehaktballetjes in satésaus
kalfsragout
rundvleesragout
kippenragout
Indisch stoofpotje

Vlees is langer te bewaren in de koelkast wanneer het vacuüm verpakt is:
- rundvlees is vacuüm verpakt 7 dagen houdbaar
- varkensvlees is vacuüm verpakt 5 dagen houdbaar
- kalfsvlees is vacuüm verpakt 7 dagen houdbaar
- vleeswaren zijn vacuüm verpakt 10 dagen houdbaar

Wist je dat?
Vacuüm verpakt vlees nog lekkerder smaakt door rijping van het vlees.

GEVULDE ROLLADES

PROCUREURROLLADE: (varkens)

gevuld met pancetta, tijm, rozemarijn, peterselie en gemarineerd met een heerlijke Provence marinade.
bereidingstijd: in de oven op 160°C (ca. 75 min.) of in de pan met deksel erop op een laag vuur laten staan (ca. 60 min.).
Zowel in de oven als in de pan garen tot een kerntemperatuur van 62°C.

KERSTFILETROLLADE: (varkens)

gevuld met gehakt, walnoot, pecannoten, cranberry en mosterd.
bereidingstijd: in de oven op 160°C of in de pan met deksel erop op een laag vuur laten staan (30-40 min.). Zowel in de oven als in de pan garen tot een kerntemperatuur van 56°C.

BAVETTE ROLLADE: (runds)

gevuld met Parmezaan, pijnboompitjes, pesto, zontomaat en heerlijk gemarineerd.
bereidingstijd: ± 40-50 minuten. Zowel in oven als in de pan garen tot een kerntemperatuur van 45-50 °C (rare) of 55-60 °C (medium).

PARELHOENROLLADE:

gevuld met gehakt, pistachenootjes en bospaddestoelen.
bereidingstijd: braad de parelhoenrollade aan in een pan en gaar verder ± 40 minuten in de oven op 180 graden

KALFSROLLADE:

kalfsvlees gevuld met pesto, mozzarella, parmaham, zontomaat en Parmezaan en dit alles heerlijk gemarineerd.
bereidingstijd: ± 80 min. braden met ruim braadboter in een geschikte braadpan. In de oven op 160 graden ± 80 minuten.
Kerntemperatuur 68 graden

KLASSIEKE ROLLADES:

varkensfiletrollade
kiprollade, gemaakt van kippendijenfilet
stoofrollade van de entrecote
procureurrollade (varkens)
kalkoenrollade
kalfsrollade

ENGELSE BEENHAM

heerlijke ham (varkensvlees)
gemarineerd met honingmosterdsaus.
heerlijke ham (varkensvlees)
gemarineerd met whiskey 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

Huisgemaakte whiskeysaus heerlijk voor bij de hammetjes

CARPACCIO EEN KLASSIEK VOORGERECHT

carpaccio diepvries gesneden porties van 90 gram (heerlijk om zelf te garneren)

KERSTTOPPERS

Aantal/gram	code	100 gram
..... varkenshaas kruidencrème, bosui en omwikkeld met ontbijtspek	37	€ 2,69
..... varkenshaas brie, pancetta walnoot en honingsaus	42	€ 2,69
..... varkenshaas Parmaham, pesto, zontomaat en mozzarella	41	€ 2,69
..... varkenshaas in bladerdeeg	38	€ 2,49
..... kip in bladerdeeg	201	€ 1,89
..... Italiaanse bol in bladerdeeg	68	€ 2,95 p.st.
..... zalm in bladerdeeg	680	€ 3,25
..... zalm gebakje	114	€ 3,25
..... kipfilet kruidencrème, bosui en omwikkeld met ontbijtspek	195	€ 1,99
..... kipfilet met truffelmarinade, bospaddenstoelen Parmezaanse kaas	197	€ 1,99

RUNDVLEES

Aantal/gram	code	100 gram
..... carpaccio portie 90 gr.	155	€ 4,45 p.st.
..... runderhaas	147	€ 7,49
..... kogelbiefstuk	148	€ 3,99
..... truffelsteak	161	€ 3,79
..... rosbief	150	€ 3,29
..... entrecote	141	€ 3,59
..... rib-eye	139	€ 2,79
..... tomahawk met been	145	€ 2,59
..... picanha	149	€ 2,99
..... runderschnitsel	135	€ 2,99
..... sukadelapjes	146	€ 2,69
..... sukade aan stuk	146	€ 2,69
..... braadvlees	140	€ 2,49
..... runderlappen	140	€ 2,49
..... riblappen	138	€ 2,49
..... soepvlees	131	€ 2,39
..... runderpoulet	132	€ 2,39
..... schenkel	134	€ 1,49
..... rundertong vers	153	€ 1,49
..... mergpijpjes	133	€ 0,95 p.st

KALFSVLEES

Aantal/gram	code	100 gram
..... kalfssoesters	182	€ 4,25
..... kalfsschnitsel	181	€ 3,95
..... kalfsrib	191	€ 2,99
..... kalfshaas	189	€ 7,49
..... kalfsfricandeau	188	€ 2,89
..... kalfsentrecote	179	€ 4,25
..... kalfsgehakt	177	€ 1,49
..... kalfssucade	186	€ 3,25

KIPPRODUCTEN

Aantal/gram	code	100 gram
..... kipfilet gem. tuinkruiden	203	€ 1,89
..... kipschnitsel gepaneerd	221	€ 1,89
..... kipblokjes	212	€ 1,89
..... kipfilet	202	€ 1,79
..... kipvinken	217	€ 1,89
..... gerookte kipfilet	515	€ 2,49
..... jungle burgers	94	€ 1,25

VEGA

Aantal/gram	code	100 gram
..... fakkelbrood	670	€ 2,95
..... kaas-ui burger	673	€ 3,45
..... spinazie burger	672	€ 3,45
..... groenteburger	671	€ 2,25

LAMSVLEES

Aantal/gram	code	100 gram
..... lamfilet	174	€ 4,25
..... lamsbout	172	€ 2,49
..... lamsracks	173	€ 4,45

KALKOENPRODUCTEN

Aantal/gram	code	100 gram
..... kalkoenfilet	251	€ 1,79
..... kalkoen heel v.a. 2500 gram	249	dagprijs

REEPJESVLEES

Aantal/gram	code	100 gram
..... shoarmareepjes	28	€ 1,69
..... rundvleesfrietjes	152	€ 2,99
..... kip tex-mex reepjes	30	€ 1,79
..... kip-gyrosreepjes	31	€ 1,79

GEHAKTPRODUCTEN

Aantal/gram	code	100 gram
..... gehakt h.o.h.	64	€ 1,39
..... rundergehakt	65	€ 1,59
..... braadworst h.o.h.	60	€ 1,49
..... runderbraadworst	61	€ 1,59
..... hamburger	90	€ 1,80 p.st.

VARKENSVLEES

Aantal/gram	code	100 gram
..... varkenshaas	1	€ 2,39
..... katenhaasjes	2	€ 2,49
..... schnitsels ongepaneerd	10	€ 1,89
..... schnitsels gepaneerd	105	€ 1,79
..... varkensoesters	11	€ 1,89
..... hamlappen	12	€ 1,79
..... filetlapjes	3	€ 1,79
..... Boekelnaartjes	33	€ 1,89
..... spare ribs naturel	35	€ 1,29
..... procureur	17	€ 1,89

HAMMETJES VOOR IN DE OVEN

Personen/gram	code	100 gram
..... Engelse beenham met honingmosterdmarinade	377	€ 2,25
..... Engelse beenham met whiskey en bruine suiker	377	€ 2,25
..... Canadese beenham plakken	379	€ 2,79
..... Canadese beenham stuk	378	€ 2,59

FEESTELIJKE SAUZEN

Bakje/gram	code	100 gram
..... whiskeysaus huisgemaakt	327	€ 1,69
..... cranberrysaus	331	€ 1,69
..... champignonsaus	333	€ 2,95 p.st
..... pepperroomsaus	334	€ 2,95 p.st
..... kruidenboter	283	€ 1,99 p.st

GEVULDE ROLLADES

Personen/gram	code	100 gram
..... procureurrollade (varkens)	160	€ 1,89
..... kerstfiletrollade (varkens)	8	€ 1,99
..... bavette rollade (runds)	43	€ 3,25
..... parelhoenrollade	57	€ 3,45
..... kalfsrollade gevuld	183	€ 2,99

KLASSIEKE ROLLADES

Personen/gram	code	100 gram
..... varkensfiletrollade	159	€ 1,99
..... kiprollade	228	€ 1,99
..... entrecote rollade (runds)	143	€ 3,59
..... procureurrollade (varkens)	7	€ 1,89
..... kalkoenrollade	252	€ 1,89
..... kalfsrollade	184	€ 2,99

Kindergourmet	Gourmet culinair	Gourmet glutenvrij wel gemarineerd	Gourmet de luxe	Gourmet Vega
p.p. 4,95 hamburger kipspiesje grillworst gehaktballetjes + verrassing	p.p. 9,95 kogelbiefstuk varkenshaas kipfilet hamburger kipreepjes shoarma speklapjes	p.p. 9,95 kogelbiefstuk varkenshaas kipfilet gyrosreepjes kipreepjes shoarma satévlees	p.p. 10,95 biefstuk van de haas varkenshaas kipfilet kalfoester hamburger shoarma satévlees	p.p. 8,95 kaas-ui burger spinazieburger bietenburger gekruide wrap kipspies
..... pers. (600)	 pers. (602)	 pers. (603)	 pers. (604)	 pers. (630)
De gourmetschalen maken wij per persoon en zijn niet te wijzigen. Ben je met meerdere personen dan kun je natuurlijk wel pakketten combineren. Wil je graag iets extra's van een gourmetproduct kijk dan eens bij ons Gourmet Express assortiment				

GOURMET EXPRESS stel zelf uw gourmet samen				code
RUNDERSPECIALITEITEN				
kogelbiefstuk	200 gr.	 bakje	€ 7,95	642
runderhaas	200 gr.	 bakje	€ 14,90	634
VARKENSSPECIALITEITEN				
varkenshaas	200 gr.	 bakje	€ 5,50	619
gevulde varkenshaas	200 gr.	 bakje	€ 5,75	615
shoarmareepjes	250 gr.	 bakje	€ 4,55	628
varkensschnitsel	200 gr.	 bakje	€ 4,30	616
speklapjes gem.	200 gr.	 bakje	€ 3,75	640
saté	200 gr.	 bakje	€ 3,70	624
beenham geflinterd	200 gr.	 bakje	€ 4,95	626
pulled porc	200 gr.	 bakje	€ 4,95	625
KIP SPECIALITEITEN				
kipfilet	200 gr.	 bakje	€ 4,15	632
tex-mex reepjes	200 gr.	 bakje	€ 3,95	627
kipsaté	200 gr.	 bakje	€ 3,95	629
pulled chicken	200 gr.	 bakje	€ 4,95	631
LAMS SPECIALITEITEN				
lamsracks	200 gr.	 bakje	€ 9,25	618
lamfilet gem.	200 gr.	 bakje	€ 9,25	617
KALFS SPECIALITEITEN				
kalfsreepjes	200 gr.	 bakje	€ 7,90	621
kalfsmedaillons gem.	200 gr.	 bakje	€ 8,45	623
GEHAKT SPECIALITEITEN				
hamburgers	10 st.	 bakje	€ 4,80	622
Italiaanse gehakt schijfjes	200 gr.	 bakje	€ 3,90	620
gehaktballetjes	10 st.	 bakje	€ 3,25	641
slavinkjes	8 st.	 bakje	€ 4,80	635
VIS				
zalm gemarineerd	200 gr.	 bakje	€ 6,95	637
garnaaltjes gemarineerd	200 gr.	 bakje	€ 6,95	636
pangafillet gemarineerd	200 gr.	 bakje	€ 4,95	638
U kunt uw bestelling plaatsen t/m 18 december in onze web winkel op www.vanexel.keurslager.nl				

Naam	
Adres	
Woonplaats	
Tel.nr.	
Afhaaldatum	
	
Gerry van Exel Kerkstraat 11 5427BA Boekel Tel. 0492-321256 www.vanexel.keurslager.nl	