



FEESTELIJKE TAFELN

Hieronder onze standaardschotels. U kunt ook uw eigen gourmetschotel samenstellen, waarbij u keuze heeft uit meer dan 20 verschillende vleesspecialiteiten. We maken de schotels zo op, dat u ze makkelijk kunt verdelen over de tafel.

Gourmet vleespakket

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, schnitzel, mini hamburger, shoarmavlees
per persoon **5⁹⁵**

Twents Gourmet compleet

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, shoarma, Spekklap, rundvleessalade opgemaakt op schaal, 3 soorten saus, stokbrood, rauwkost en vers gesneden uien en paprika's
per persoon **10⁵⁰**

Fondueschotel

Kleine stukjes vlees, lekker gekruid voor in de fonduepan.
Biefstukjes, varkenshaasjes, kipfilet, kipfilet gerold in bacon, spekklapjes en balletjes.
per persoon **6²⁵**

DE KEURSLAGER IS DE
VAKMAN MET VERSTAND
VAN LEKKER ETEN, OOK
TIJDENS DE FEESTDAGEN

Kerstvleeswarentrio

- 100 gram rosbief
- 100 gram achterham
- 100 gram Parmaham

Samen **7⁹⁵**

Voor de gezellige uurtjes

Smulbuikjes, Zeeuwse kippetjes, spareribs, teriyaki spiesjes, gevuld stokbrood, carpacciorolletjes, filet American, diverse soorten tapas, sausjes en kruidenboter.

Runder tapenade

- Appeltjespaté
- Cranberypaté

Twents smulbakje

Gesorteerde stukjes droge worst uit onze worstmakerij; Keursnaaiers, droge worst, fuét, smulbuikjes, Coppaham, brie en plakjes komkommer.

Samen **22⁰⁰**

Extra openingstijden i.v.m. de feestdagen

Woensdag 19-12-2018	8:00 tot 20:00 uur
Donderdag 20-12-2018	8:00 tot 20:00 uur
Vrijdag 21-12-2018	8:00 tot 20:00 uur
Zaterdag 22-12-2018	8:00 tot 16:00 uur
Zondag 23-12-2018	10:00 tot 15:00 uur
Maandag 24-12-2018	8:00 tot 16:00 uur
Zondag 30-12-2018	10:00 tot 13:00 uur
Maandag 31-12-2018	8:00 tot 13:00 uur



DE KEURSLAGER CADEAUKAART
EEN ORIGINEEL EN LEKKER
CADEAUTJE VOOR DE
FEESTDAGEN

FEEST DAGEN VOOR IEDEREEN



Brummelhuis, keurslager

Goorsestraat 33, Hengevelde
Tel. 0547-333260
info@brummelhuis.keurslager.nl
www.brummelhuis.keurslager.nl



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

ONZE KERSTKLASSIEKER

Gegrilde beenham met honingmosterdsaus
Mals, sappig hammetje, kant en klaar.
Makkelijk te bereiden, staat feestelijk en smaakt heerlijk!

Voorgerechten

Carpaccio met Dyon Mosterdsaus en Parmezaanse kaas.

Opgemaakt op een bordje:
Flinterdun gesneden ossenhaas, rucolasla, Dyon mosterdsaus, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes.

Per bordje **5⁶⁰**

Rundertapenade

Gehakte stukjes mager biefstukvlees met een heerlijke dressing, oude kaas en pijnboompitjes.
Verpakt in porties voor 1 persoon.



Varkenshaas in een jasje

Speciaal voor de winterse dagen hebben wij de varkenshaas aangekleed. Verras uw gasten met deze smakelijke en eenvoudig te bereiden varkenshaas in bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 200°C en gaar de haasjes 20 minuten op het rooster.

Heerlijke huisgemaakte soepen en sauzen

- Mosterdsoup
- Tomatensoep
- Kippensoep
- Gebonden ossenstaartsoep
- Dubbelgetrokken runderbouillon met rundvlees, en verse groenten
- Aspergesoep
- Champignonroomsaus
- Stroganoffsaus voor bij het rundvlees
- Pepersaus

Heerlijke huisgemaakte salades

- Rundvleessalade
- Zalmsalade
- Kipsalade
- Asperge-broccolisalade
- Kartoffelsalade
- Frisse lentesalade

Opgemaakt op schalen of in bakken

o.a. Rundvleessalade opgemaakt
Met gevulde eieren, beenham met asperges diverse soorten vleeswaren

Per persoon **5⁸⁰**

Feestelijke winterbarbecue

Maak de feestdagen lekker én origineel en ga voor een feestelijke winterbarbecue. Wij adviseren graag over de bereiding en natuurlijk de producten. Wat te denken van een heerlijke Cote de boeuf, een Bourgondische pork rib, het staartstuk picanha, ribroast, lekkere short beef ribs of feestelijke pulled pork!



KERSTROLLADES

Mals vlees, lekker gekruid en handgeknoopt, gevuld of ongevuld.
o.a. varkensrollade, runder(stoof)rollade, runderrosérollade, kalfsrollade.

Diverse vullingen, o.a.:

- Tomaat, rode ui, mozzarella, rucola
- Provençaalse vulling met rozemarijn
- Pesto, Parmaham, spinazie
- Vulling met noten en cranberry
- Appel, kaneel
- Zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, basilicum, knoflook en olijfolie
- Pruimen/ abrikozen

Rundergebraad

Kant en klare braadstukken met basilicum en tijmsaus, groene pesto en zongedroogde tomaatjes. Gemakkelijk in de oven te garen. Bakje ± 800 gram. In een voorverwarmde oven 45 minuten op 175°C. En heerlijk smullen maar.

*Haas op stok Ovensleetjes o.a.

- Biefstuk met courgette
- Varkenshaas in pepersaus
- Kip met bacon

Kip met kaasroomsaus en ham:
Kipfilet gegratineerd met ambachtelijke beenham, Kaasroomsaus en ananas In een voorverwarmde oven 10 minuten op 200°C.

Kip met kaasroomsaus en ham:

Kipfilet gegratineerd met ambachtelijke beenham, Kaasroomsaus en ananas In een voorverwarmde oven 10 minuten op 200°C.

ULEESSPECIALITEITEN

Rundvlees

- Tournedos
- Entrecote
- Picanha
- Lendebiefstuk
- Carpaccio spiesjes
- Ribeye

Kalfsvlees

- Kalfsoester
- Kalfsentrecote
- Kalfsbiefstuk
- Kalfsschenkel

Picanha

Staartstuk van de koe die verrassend lekker is. Mals, sappig en een tikkeltje dooraderd... In Zuid Amerika zijn ze dol op deze lekkernij. Het vlees is geschikt om in zijn geheel te braden op de grill, winterbarbecue of oven. Het randje vet zorgt voor de maximale smaak en malsheid.

Wild en gevogelte

Wanneer je er zeker van wilt zijn, dat je een lekker stukje wild of gevogelte kunt serveren. Dan adviseren wij u om tijdig bij ons de bestelling door te geven. Vraag in de winkel naar de mogelijkheden.

