

# Knallend het jaar uit! met de Keurslager

Om knallend en vooral smakelijk het nieuwe jaar in te gaan ben je bij de Keurslager aan het juiste adres. Laat je inspireren door ons heerlijke assortiment borrelhapjes en snacks.

## Kerstvleeswarentrio

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

Samen **12<sup>00</sup>**

## Voor de gezellige uurtjes

Smulbukjes, Zeeuwse kippletjes, spareribs, Japanse kipspiesjes, gevuld stokbrood, carpacciorolletjes, filet Americain, diverse soorten tapas, sausjes, kruidenboter, rundertapenade en toastsalades

## Twents smulbakje

Gesorteerde stukjes droge worst uit onze worstmakerij: Keursnaaiers, droge worst, Fuét, smulbukjes, Coppaham, grillworst, brie en plakjes komkommers.

Samen **27<sup>80</sup>**

**UITERSTE BESTELDATUM IS DINSDAG 19 DECEMBER**



KEURSLAGER

**Brummelhuis,  
keurslager**

🏠 Goorstraat 33, Hengevelde

☎ Tel. 0547-333260

🌐 [brummelhuis.keurslager.nl](http://brummelhuis.keurslager.nl)

## Openingstijden

Vr	20 december	8:00 - 18:00 uur
Za	21 december	8:00 - 16:00 uur
Zo	22 december	9:00 - 13:00 uur
Ma	23 december	8:00 - 12:30 uur
		middag gesloten
Di	24 december	8:00 - 16:00 uur
<b>1e Kerstdag</b>		<b>10:00 - 12:00 uur</b>
		Alleen afhalen buffetten en partypannen
<b>2e Kerstdag</b>		<b>11:00 - 12:00 uur</b>
		Alleen afhalen buffetten en partypannen
Di	31 december	9:00 - 12:00 uur
Wo	02 januari	Gesloten



# Samen genieten.

van de lekkerste  
specialiteiten



KEURSLAGER

**Brummelhuis, keurslager**

[www.brummelhuis.keurslager.nl](http://www.brummelhuis.keurslager.nl)

# Verrassend lekker

Tijdens de feestdagen wilt u toch ook uitpakken met de meest heerlijke gerechten? Wij hebben voor u de lekkerste producten geselecteerd. Met aandacht voor smaak en kwaliteit.

## Onze kerstspecial

### CARPACCIOROLLADE

Heerlijk mals rundvlees gevuld met oude kaas, pijnboompitjes, rucolasla en zongedroogde tomaatjes. Makkelijk te bereiden, staat feestelijk en smaakt heerlijk!

## Voorgerechten

### CARPACCIO MET HONING-MOSTERDSAUS EN PARMEZAANSE KAAS.

Opgemaakt per persoon Flinterdun gesneden ossenhaas, rucolasla, honing-mosterdsaus, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes.

Per bordje **735**

### CARPACCIO MISTO

Verras uw gasten met deze smakelijke en eenvoudig te bereiden biefstukrol gevuld met spinazie, pijnboompitjes en oude kaas.

Verwarm de oven voor op 200 graden en gaar de biefstukjes 10 minuten op het rooster.

## Soepen en sauzen

### Huisgemaakt!

- Mosterdsoep
- Tomatensoep
- Kippensoep
- Gebonden ossenstaartsoep
- Aspergesoep
- Champignonroomsaus
- Stroganoffsous voor bij het rundvlees
- Peperroomsaus

## Salades

### Huisgemaakt!

- Rundvleessalade
- Zalmsalade
- Asperge-broccolisalade
- Kartoffelsalade
- Frisse lentesalade
- Toscaanse pastasalade
- Huisgemaakte rauwkostsalade

### OPGEMAKT OP SCHALEN OF IN BAKKEN

#### o.a. Rundvleessalade

opgemaakt met gevulde eieren, beenham met asperges en diverse soorten vleeswaren

Per persoon **760**

## Kerstrollades

Mals vlees, lekker gekruid en handgeknoopt, gevuld of ongevuld.

O.a. varkensrollade, runder(stoof)rollade, runder rosérollade en kalfsrollade.

Diverse vullingen, o.a.:

- Tomaat, rode ui, mozzarella, rucola
- Pesto, Parmaham, spinazie
- Bospaddenstoel en cranberry
- Zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, basilicum, knoflook en olijfolie



## Voor in de oven

### RUNDERGEBRAAD

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

Onze topper voor in de oven.

### SLEETJES O.A.:

- Biefstuk met champignons, courgette en rode ui
- Varkenshaas met champignons, paprika en pepers
- Kipconfetti-sleetjes met paprika, ui, honing-mosterd

### GEVULDE KIPDIJFILET-ROLLETJES IN SERRANOHAM

Kipdijfiletrollertjes met ambachtelijke Serranoham, paprika, knoflook en brie. In een voorverwarmde oven 20 minuten op 160 graden.

## Vleesspecialiteiten

### RUNDVLEES

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

### KALFSVLEES

- Kalfsoester
- Kalfsbiefstuk
- Kalfsentrecote
- 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.



## Winter BBQ

### Feestelijke winter BBQ

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 Côte de Boeuf, een Bourgondische Pork rib, het staartstuk picanha, ribroast, lekkere Short Beef Ribs of feestelijke Pulled pork!

## Feestelijke tafelen

Hieronder enkele standaardschotels. U kunt ook uw eigen gourmetschotel samenstellen. Bekijk hiervoor onze gourmetfolder. 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 **805**

### TWENTS GOURMET COMPLEET

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, shoarma en speklap. Rundvleessalade opgemaakt op schaal, 3 soorten saus, stokbrood, rauwkost en vers gesneden uien en paprika's

per persoon **1595**

### FONDUESCHOTEL

Kleine stukjes vlees, lekker gekruid voor in de fonduepan. Biefstukjes, varkenshaasjes, kipfilet, kipfilet gerold in bacon, schnitzeltjes en balletjes.

per persoon **840**