

Mag het ietsje meer KNALLEN?

Uiterste besteldatum is vrijdag 19 December

EXTRA OPENINGSTIJDEN I.V.M. DE FEESTDAGEN

Vrijdag 19 december	8:00 tot 18:00 uur
Zaterdag 20 december	8:00 tot 16:00 uur
Zondag 21 december	GESLOTEN
Maandag 22 december	8:00 tot 18:00 uur
Dinsdag 23 december <i>Middag gesloten</i>	8:00 tot 12:00 uur
Woensdag 24 december	8:00 tot 16:00 uur

Eerste Kerstdag 25 december	10:00 tot 12:00 uur
<i>Alleen afhalen buffetten en partypannen</i>	
Tweede Kerstdag 26 december	11:00 tot 12:00 uur
<i>Alleen afhalen buffetten en partypannen</i>	

Zaterdag 27 december	8:00 tot 16:00 uur
Woensdag 31 december	8:00 tot 12:00 uur
Vrijdag 02 januari 2026	Gesloten
Zaterdag 03 januari 2026	Gesloten

Feestelijke tafelen MET GOURMET

Hieronder enkele standaard schotels. 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 **8.⁵⁵**

TWENTS GOURMET COMPLEET

Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, shoarma en spekklap. Rundvlees-salade opgemaakt op schaal, 3 soorten saus, stokbrood, rauwkost en vers gesneden uien en paprika's

per persoon **16.⁵⁰**

FONDUE SCHOTEL

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

per persoon **8.⁷⁵**

Verdere informatie in onze gourmet folder



KEURSLAGER

Brummelhuis, keurslager

🏠 Goorsestraat 33, Hengevelde
✉ info@brummelhuis.keurslager.nl ☎ 0547-333260
www.brummelhuis.keurslager.nl



BESTEL ONLINE



KEURSLAGER

Mag het ietsje meer feest zijn?



MET MEER SMAAK GENIETEN

Brummelhuis, keurslager

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 CARPACCIO ROLLADE

Heerlijk mals rundvlees gevuld met Oude kaas, pijnboom pitjes, rucola sla 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, rucola sla, honing mosterdsaus, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes.

Per bordje **7.65**

CARPACCIO MISTO

Verras uw gasten met deze smakelijke en eenvoudig te bereiden biefstuk rol gevuld met spinazie pijnboompitjes en oude kaas. Verwarm de oven voor op 200 graden en gaar de biefstukjes 10 minuten op het rooster.

Heerlijke huisgemaakte SOEPEN EN SAUZEN

- * Mosterdsoep
- * Tomatensoep
- * Kippensoep
- * Gebonden ossenstaartsoep
- * Aspergesoep
- * Runder pouletsoep
- * Champignon roomsaus
- * Stroganoff saus voor bij rundvlees
- * Peper roomsaus

Heerlijke huisgemaakte SALADES

- * Rundvlees salade
- * Zalm salade
- * Zomerse macaroni salade
- * Kartoffelsalade
- * Frisse lente salade
- * Toscaanse pasta salade
- * Huisgemaakte rauwkost salade

OPGEMAAKT OP SCHALEN OF IN BAKKEN

O.A. Rundvleessalade opgemaakt:
Met gevulde eieren, Beenham met asperges diverse soorten vleeswaren

Per persoon **7.80**

Smaakvolle KERSTROLLADES

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

Diverse vullingen, o.a.:

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



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, Rib Roast, lekkere Short Beef Ribs of feestelijke Pulled Pork!



KERSTVLEESWARENTRIO

- * 100 gram Rosbief
- * 100 gram Achterham
- * 100 gram Parmaham

Samen **12.00**

VOOR DE GEZELLIGE UURTJES

Smulbuikjes, Zeeuwse kippetjes, Spare-ribs, Japanse kip spiesjes, Gevuld stokbrood, Carpacciorolletjes, Filet american, diverse soorten Tapas, sausjes, kruidenboter, Runder tapenade, toast salades

TWENTS SMULBAKJE

Gesorteerde stukjes droge worst uit onze worstmakerij; Keursnaaiers, Droge worst, Fuêt, smulbuikjes, Coppaham, grillworst, brie en plakjes komkommers.

Samen **28.50**

Voor in de oven RUNDER GEBRAAD

Kant en klare braadstukken met Balsamico- en thijmsaus, 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 oven topper! SLEETJES O.A.:

- * Biefstuk met champignons, courgette en rode ui
- * Varkenshaas met champignons, paprika en pepers
- * Kip Confetti sleetjes met paprika, ui, honing mosterd

GEVULDE KIPDIJ ROLLETJES IN SERRANOHAM

Kipdijfile rolletjes met ambachtelijke seranoham, paprika, knoflook en brie. In een voorverwarmde oven 20 minuten op 160 graden

VLEESSPECIALITEITEN

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

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 graden en gaar de haasjes 20 minuten op het rooster.

