

GOURMET SCHOTELS

PLU	Prijs p.p.	Aantal	Gewicht
Gourmetschotel standaard: Kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, shoarma, hamburgers, tartaartjes en slavinkjes			
801	Naturel	€ 7,95	
815	Gemarineerd	€ 8,25	
Gourmet Luxe: Kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, shoarma, kalkoenfilet, kalfsoester en mini saté			
802	Naturel	€ 9,35	
816	Gemarineerd	€ 9,50	

GOURMET SPECIALS

PLU	Prijs 100 gr.	Aantal	Gewicht
953	Mini tartaartjes per 6 stuks	€ 2,00	
63	Mini kipsaté per 4 stuks	€ 2,49	
805	Mini haas op stok per 2 stuks	€ 2,75	
954	Mini carpaccio misto per 2 stuks	€ 2,95	
808	Mini hamburgertjes per 6 stuks	€ 1,79	
809	Mini slavinkjes per 4 stuks	€ 1,79	
810	Mini rundervinkjes per 4 stuks	€ 1,99	
437	Kip shoarma	€ 1,65	
125	Varkens shoarma	€ 1,69	
939	Biefstuk reepjes	€ 2,95	

OPMERKINGEN

SALADES

PLU	Prijs	Aantal
721	Kartoffelsalade Voor 5 personen, een heerlijke aardappelsalade. Mooi op schaal en opgemaakt met vers fruit.	€ 18,95
354	Rauwkostsalade Voor 5 personen een frisse rauwkost salade.	€ 13,95
720	Rundvleessalade Voor 5 personen, een heerlijke rundvleessalade. Mooi op schaal en opgemaakt met vers fruit.	€ 18,95
723	Scharrelsalade Voor 5 personen, heerlijke salade met ei en ui. Mooi op schaal en opgemaakt met vers fruit.	€ 19,95
722	Smulsalade Voor 5 personen, rundvlees salade met joppie saus, heerlijk fris	€ 19,95
579	Pastasalade mediteranne 1 kg	€ 13,95
607	Vers fruitsalade 1 kg. Voor 5-7 personen, een heerlijke fruitsalade. Deze bestaat uit allerlei soorten fruit, erg verfrissend!	€ 13,95

UW GEGEVENS

Naam

Adres

Tel.nr.

Ik haal mijn bestelling*

☐ 23 december ☐ 24 december

* Gewenste datum aankruisen

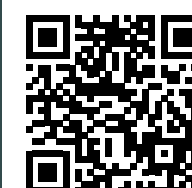
FIJNE FEESTDAGEN!



FEEST OP TAFEL



Scan de QR code
naar onze
webshop



H. Bouter, keurslager

Hellemanstraat 8 2957 AM Nieuw-Lekkerland
Tel. 0184 68 2520
info@keurslagerbouter.nl
www.keurslagerbouter.nl



H. Bouter, keurslager

www.keurslagerbouter.nl

VREUGDEVOL GENIETEN

Een feestelijk diner in een handomdraai op tafel. Laat u inspireren door een mooie selectie aan heerlijke specialiteiten. Samen maken we de feestdagen bijzonder!

GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN MET DE FEESTDAGEN

MAANDAG T/M DONDERDAG

VRIJDAG

ZATERDAG

1E EN 2E KERSTDAG

ZATERDAG

23 DECEMBER

24 DECEMBER

31 DECEMBER

08:00-18:00 UUR

08:00-20:00 UUR

07:30-15:00 UUR

GESLOTEN

07:00-15:00 UUR

BELANGRIJK OM TE WETEN:

- Bestel op tijd! U kunt bestellen tot UITERLIJK zaterdag 17 december 22:00 uur. In de dagen voor de kerst hebben we genoeg op voorraad.
- Bestel online in onze webshop: www.keurslagerbouter.nl/webshop
- Heeft u geen mogelijkheid om via internet te bestellen? Lever dan deze bestellijst in en kunt u natuurlijk ook telefonisch bestellen.
- Laat uw bestelling alleen bezorgen als u niet in de gelegenheid bent om naar de winkel te komen. Betaling aan de deur met mobiele pin of een betaalverzoek.

- Ons complete assortiment en actuele prijzen vind u in onze webshop
- Groot vlees zoals rollade, biefstuk rosbief enz. kunt u vacuüm verpakt een week in de koelkast bewaren.
- Kijk uw bestelling bij thuiskomt goed na, zo kunnen we gemaakte fouten nog zo goed mogelijk oplossen.
- Van 19-12 t/m 23-12 zijn we telefonisch niet of nauwelijks bereikbaar vanwege de drukte in de winkel.
- Heeft u vragen? Mail of WhatsApp met ons! Info@keurslagerbouter.nl of 0184-682520.

VOORGERECHTEN

PLU		Prijs per stuk	Aantal	Gewicht
223	Carpaccio compleet	€ 7,50		
210	Carpaccio origineel	€ 5,95		
378	Truffelcarpaccio	€ 6,95		
374	Beef Tataki	€ 5,75		
193	Vitello tonnato	€ 5,95		

WILD

Vraag naar ons actuele assortiment

PLU		Prijs 100 gr.	Aantal	Gewicht
490	Konijnen achterbouten 300 gram	€ 2,10		
771	Hertenbiefstuk	€ 5,99		
919	Eendenborstfilet Hollands 220 gram per stuk	€ 3,95		

ROLLADES VAN DE CHEF

PLU		Prijs 100 gr.	Aantal	Gewicht
430	Kipfiletrollade	€ 1,89		
494	Kipfiletrollade met zontomaatjes	€ 1,89		
474	Kalkoenfiletrollade	€ 2,39		
151	Half om half rollade	€ 1,99		
129	Hamrollade	€ 1,89		
119	Varkensfiletrollade	€ 2,10		
350	Oriëntaalse hamrollade (pittig met ketjap)	€ 1,89		
209	Runder biefrollade (rose)	€ 2,49		
208	Runder braadrollade	€ 2,19		
51	Entrecôte rollade gevuld met parmaham en pesto	€ 3,49		
173	Carpaccio biefrollade	€ 2,79		
44	Bavette rollade gevulde met een mix van noten en paddenstoelen	€ 2,89		



PANCETTAROLLADE MET PECANNOTEN

60 MIN | 4 PERS | HOOFDGERECHT



BENODIGDHEDEN

- 800 g varkensvlees (tussenrib).
- 100 g pancetta, in plakjes
- 200 g ontbijtspek
- 200 ml medium sherry
- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 g pecannoten
- 50 g paneermeel
- 2 tl tijm, alleen de blaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 bos basilicum, alleen de blaadjes (enkele blaadjes apart houden voor garnering)
- Peper
- Slagerstouw

TIP!
SERVEER DE ROLLADE MET EEN VAN ONZE HEERLIJKE BIJGERECHTEN

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg de plakjes ontbijtspek overlappend op het werkblad. Leg het varkensvlees op de plakjes ontbijtspek en wrijf het in met peper.
3. Maak de vulling door knoflook, 200 g pecannoten, paneermeel, Parmezaanse kaas, tijm en basilicum met de olijfolie te mengen in de keukenmachine.
4. Bak de plakjes pancetta uit in een droge koekenpan en verkruiemel het. Meng dit door de vulling.
5. Smeer de vulling uit over het vlees en rol het samen met de pancetta strak op. Bind het vast met slagerstouw op diverse plaatsen zodat de vulling, het varkensvlees en de ontbijtspek op hun plaats blijven.
6. Verwarm de boter in een ovensafe pan en laat uitbruisen. Bak de rollade om en om bruin aan en blus het af met de sherry. Zet de rollade ongeveer 40 minuten in de oven op een kerntemperatuur van 63 graden.
7. Laat het vlees 10 minuten afgedekt rusten en snijd de rollade in dikke plakken. Serveren met jus, enkele blaadjes basilicum en de resterende pecannoten.

KALKOEN

PLU		Prijs 100 gr.	Aantal	Gewicht
476	Kalkoendijen +-700 gram per stuk	€ 1,49		
475	Kalkoendrumstick 400 gram per stuk	€ 1,25		
470	Hele kalkoen 2.5 kilo - 6 kilo per stuk	€ 1,59		
479	Kalkoenfilet aan een stuk	€ 2,15		
473	Kalkoenschnitzels	€ 2,15		
478	Kalkoenhaasjes 300 gram per stuk	€ 2,25		

VLEES IN BRAADZAK

PLU		Prijs 100 gr.	Aantal	Gewicht
477	Kalkoen heel in braadzak	€ 1,69		
491	Kalkoendijen in braadzak	€ 1,49		
432	Kip in braadzak	€ 1,19		
153	Bourgondisch hammetje in braadzak	€ 1,99		

RUNDEVLEES

PLU		Prijs 100 gr.	Aantal	Gewicht
185	Haasbiefstuk (tournedos)	€ 6,99		
184	Kogelbiefstuk	€ 3,95		
183	Hollandse biefstuk	€ 3,29		
182	Rosbief aan het stuk	€ 2,99		
204	Entrecôte	€ 3,29		
213	Ribeye	€ 4,80		
48	Picanha	€ 2,99		
190	Ossenstaart	€ 1,75		
782	Bavette	€ 2,69		

VARKENSVLEES

PLU		Prijs 100 gr.	Aantal	Gewicht
126	Varkenshaas	€ 2,59		
143	Haas op stok	€ 2,69		
108	Fricandeau aan een stuk	€ 1,69		
118	Varkensfilet aan een stuk	€ 1,89		

KALFSVLEES

PLU		Prijs 100 gr.	Aantal	Gewicht
458	Kalfsoesters	€ 4,29		
453	Kalfsschnitzels	€ 4,29		
459	Kalfsfricandeau	€ 4,29		



Een smakelijk geschenk!