

STEL UW EIGEN GOURMET SAMEN!

Vul onderstaand formulier in en bestel uw eigen samengestelde gourmetpakketjes. Reken 2 schaaltes per persoon. Elk schaalte is 175 gram.

WILT U FONDUEN GEEN PROBLEEM!
OOK HIERVOOR HEBBEN WIJ EEN
PASSEND ASSORTIMENT.

 x schaalte ongemarineerd x schaalte gemarineerd	Kogelbiefstuk ca. 175 gr. € 5,95 per schaalte	 x schaalte	Shaslick ca. 175 gr. € 4,60 per schaalte	 x schaalte ongemarineerd x schaalte gemarineerd	Lamshaasjes ca. 175 gr. € 7,95 per schaalte
 x schaalte	Biefstuk stroganoff ca. 175 gr. € 4,50 per schaalte	 x schaalte	Saté ca. 175 gr. € 4,60 per schaalte	 x schaalte ongemarineerd x schaalte gemarineerd	Eendenborst ca. 175 gr. € 6,50 per schaalte
 x schaalte ongemarineerd x schaalte gemarineerd	Varkenshaas ca. 175 gr. € 4,40 per schaalte	 x schaalte	Mini katenvink ca. 175 gr. € 3,90 per schaalte	 x schaalte	Mini houthakkersteak ca. 175 gr. € 3,95 per schaalte
 x schaalte ongemarineerd x schaalte gemarineerd	Kipfilet ca. 175 gr. € 2,90 per schaalte	 x schaalte	Runderhamburger ca. 175 gr. € 3,90 per schaalte	 x schaalte	Shoarmavlees ca. 175 gr. € 2,60 per schaalte
 x schaalte ongemarineerd x schaalte gemarineerd	Kalfsoester ca. 175 gr. € 7,90 per schaalte	 x schaalte	Lamsshoarma ca. 175 gr. € 3,50 per schaalte	 x schaalte	Hertenbiefstuk ca. 175 gr. € 7,95 per schaalte

BESTELLING GEPLAATST DOOR:

Totaal aantal schaaltes:

Naam:

Telefoonnummer:

Datum ophalen:

Uiterlijk inleveren donderdag 21 december



Louter, keurslager

N.G. Piersonstraat 53, Alkmaar
Tel. 072-5113020
www.louter.keurslager.nl



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

GEKNOOPT TOT PERFECTIE

Wij zijn gek op rollades en daarom knopen wij ze nog traditioneel met de hand. Heel ambachtelijk, want alleen dan komt het speciaal geselecteerde vlees echt tot z'n recht! Wist u trouwens dat wij voor iedere vleesliefhebber een lekkere rollade hebben?

GRATIS thermometer
bij een rollade
vanaf **1 KILO!**
prijs vanaf 12,50 per kilo



Handgeknoopte runderrollade

Onze beroemde runderrollade



Carpacciorollade

Gevuld met peterselie, tijm, rozemarijn en knoflook. Alleen in de oven.



Handgeknoopte varkensfiletrollade

Onze jarenlange feestdagentopper



KERNTEMPERATUUR

De kerntemperatuur is van groot belang bij het bereiden van vlees. Deze meet je met een kernthermometer. De belangrijkste temperaturen op een rijtje:

Rundvlees:	rood 48°C	rosé 55°C	gaar 70°C
Kalfsvlees:		rosé 55°C	gaar 70°C
Varkensvlees:		rosé 60°C	gaar 70°C
Lamsvlees:		rosé 55°C	gaar 70°C
Kip:			gaar 75°C



FEESTDAGEN VOOR IEDEREEN



GOURMETFEEST

Gezellig en compleet gourmetten BEGINT BIJ DE KEURSLAGER

Gourmetten is het sleutelwoord voor een gezellige avond samen genieten. Gourmetten is nog altijd populair; het is gezellig en gemakkelijk om samen met familie en vrienden te doen. Het nieuwe gourmetten, door uw Keurslager aangeboden, houdt in dat alle verschillende soorten vlees en vis op aparte kleine fraaie schaaltes wordt aangeboden. Zo stelt u zelf heel eenvoudig uw gourmetfeest samen en heeft u voor ieder wat wils.

Nieuwe gourmetten:

- Aparte kleine schaaltes
- Gemakkelijk op te bergen in de koelkast
- Handig uit te wisselen aan tafel
- Geheel naar eigen wens samen te stellen
- Feestelijke presentatie



Tips:

- Reken ongeveer 300 gram vlees per persoon
In een schaalte zit ongeveer 175 gram
- Laat het vlees een half uur op kamer-temperatuur komen voor het beste bakresultaat
- Combineer het gourmetvlees met verse groenten, champignons en kaas
- Maak ook eens het dessert op het gourmetstel, bijvoorbeeld flensjes



DE LEKKERSTE SNACKS

Als snack hebben wij voor u diverse wraps, gevulde stokbroden, saucijzenbroodjes, letters en staven.

En natuurlijk ons uitgebreide saladeassortiment en heerlijke tapenades.



VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio compleet

Flinterdun gesneden haasbiefstuk met Pesto dressing, Parmezaanse kaas en pijnboompittenstuks

Rundercarpaccio

Alleen vleesstuks

Kalfs Vitello tonato compleet

Dun gesneden kalfsfricandeau met tonijn mayonaise en kappertjesstuks

Kalfs Vitello tonato

Alleen vleesstuks

RUNDULEES

HaasbiefstukX.....gram

KogelbiefstukX.....gram

RosbiefX.....gram

EntrecoteX.....gram

RibeyeX.....gram

PicanhaX.....gram

Cote de boeufX.....gram

Biefstuk sleetjestuks

Carpaccio rolladeX.....gram

Runder lende rolladeX.....gram

Magere runder rolladeX.....gram

Gebraden runder rolladeX.....gram

KALFSULEES

KalfshaasX.....gram

KalfsoesterX.....gram

KalfsentrecoteX.....gram

KalfsribeyeX.....gram

KalfsfricandeauX.....gram

KalfsschnitzelX.....gram

KalfsrolladeX.....gram

OssobucoX.....gram

UARKENSULEES

VarkenshaasX.....gram

VarkensfricandeauX.....gram

Varkenshaas sleetjestuks

Panchetta rolladeX.....gram

VarkensfiletrolladeX.....gram

Varkensfiletrollade met randje vetX.....gram

Procureur rolladeX.....gram

Gebraden varkenshaasfiletrolladeX.....gram

LAMSULEES

LamshaasX.....gram

LamsrackX.....gram

LamscoteletX.....gram

LamsboutX.....gram

LamsrolladeX.....gram

KIP, WILD EN GEVOGELTE

KiprolladeX.....gram

Kip in braadzakstuks

Kalkoen vanaf 2500 grX.....gram

KonijnenboutenX.....gram

HertenbiefstukX.....gram

EendenborstfiletX.....gram

BESTELLING GEPLAATST DOOR:

Naam:

Telefoonnummer:

Datum ophalen:

Uiterlijk inleveren vrijdag 21 december