

Gourmetfeest

Gezellig en compleet gourmetten begint bij de Keurslager

Uit onderzoek is gebleken dat gourmetten nog altijd een populair thuis uit eten feest is. En dat is niet zo verwonderlijk; gourmetten is gezellig en gemakkelijk met familie en vrienden. Natuurlijk wilt u lekker eten en genieten, maar u wilt vooral ook helemaal zelf kiezen wat u op tafel zet. Daarom biedt De Keurslager het 'nieuwe gourmetten'; compleet gourmetten, geheel naar eigen wens. Geen grote schalen meer maar alles apart op kleine fraaie schaaltes. Zo stelt u zelf heel eenvoudig uw gourmetfeest samen en heeft u voor ieder wat wils.

Bestel uw keuze op de achterzijde en maak van gourmetten een compleet feest!

TIPS:

- Reken ongeveer 300 gram vlees per persoon
- 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

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



Gourmetrecepten

Mini hamburgers teriyaki

Meng 350 gram rundergehakt met 1 teentje knoflook, fijngesnipperde ui, 3 el teriyaki saus, verse peper, zout en peterselie. Maak kleine balletjes en druk deze vervolgens plat tot mini hamburgers.

Gemarineerde biefstukjes

Meng ½ eetlepel sambal met 1 eetlepel witte wijnazijn en gember naar smaak. Bestrijk hiermee de biefstukjes en laat ze 30 minuten afgedekt in de koelkast staan.



Sam Rood, keurslager

Vijverhof 11, Avenhorn

Tel. 0229-543063

info@rood.keurslager.nl, www.rood.keurslager.nl

Stel uw eigen gourmetfeest samen

Elk schaalpje weegt ± 200 gram, wij adviseren 300 gram gourmetvlees per persoon.
U kunt dus zelf uitrekenen hoeveel schaalpjes u nodig denkt te hebben.



Kogelbiefstuk
per stuk **6.45**
..... x bakje



Slavinkjes
8 stuks **3.75**
..... x bakje



Biefstuk Stroganoff
per stuk **4.25**
..... x bakje



Shoarma
per stuk **3.25**
..... x bakje



Biefstuk pesto
per stuk **6.45**
..... x bakje



Hamburgers
6 stuks **3.75**
..... x bakje



Rundervink
8 stuks **3.95**
..... x bakje



Kipfilet
per stuk **3.50**
..... x bakje



Duitse biefstuk
6 stuks **4.25**
..... x bakje



Gemarineerde kipfilet
per stuk **3.50**
..... x bakje



Varkenshaas
per stuk **4.75**
..... x bakje



Mini shaslick
6 stuks **4.50**
..... x bakje

Sauzen

- Triobakje
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Cocktailsaus
- Shoarmasaus
- Joppiesaus
- Satésaus
- Kruidenboter

Rollades

- Magere runderrollade
- Provençalse runderrollade
- Carpaccio rollade
- Lenderollade
- Stuk rosbeef
- Haasfiletrollade
- Schouderfiletrollade
- Doorregen varkensrollade
- Kalfsrollade
- Kiprollade (keuze uit 500 gram of 1 kilo)
- Kalkoenrollade

- Fijne vleeswarenschotel (achterham, rosbeef, lenderollade, pekelvlees en fricandeau)

Kapschalen

- Rundvleessalade
- Gerookte kipsalade
- Zalmsalade

Voorgerechten

- Carpaccio
- Carpaccio complete (met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas)
- Vitello Tonato complete (met veldsla, tonijnsaus en kappertjes)

Opmerkingen:

.....

.....

.....

.....

BESTELLING GEPLAATST DOOR:

Naam:

Adres:

Telefoonnummer:

Datum ophalen:

Nummer:

Nummer: