

## Heerlijke salades

- Hamsalade
- Makreel
- Palingsalade
- Zalmsalade
- Kip walnoten salade
- Kerst kip zontomaat salade
- Sandwichcrème
- Tok tok salade
- Smulsalade
- Hamtaart
- Bouillon salade

### Salade van de week:

Oud Hollandse kaassalade

100 gram

**189**

## Luxe Vleeswaren

- Salami scudetto
- Saltufo (salami bolletje met truffel en parmezaan)
- Parmaham (10 tot 12 maanden gerijpt)
- Truffel cervelaat
- Pain d'Ardenne
- Serrano cervelaat
- Rosbief(gekruide)
- Runderrookvlees
- **TIP!** Jambon Trevelez (24 maanden gerijpt)
- Cordonbleu rollade
- Serrano rauwe ham
- San Daniele Ham (minimaal 15 maanden gerijpt)

### Vleeswaar v/d week:

Gebraden rosbeef

100 gram

**250**

## Luxe Kerstvlees

- Ossenhaas
- Black Angus Rib-Eye (een exclusieve delicatessen)
- T-bone steak
- Cote du boeuf
- Varkenshaas
- Kalfs oesters
- Kalfs schnitzels
- Kalfs fricando
- Rib eye
- Entrecote
- Lamsrack
- Lamskroon etc.
- Hele kalkoen

### KERSTTIP:

Varkenshaas sleetje

100 gram

**225**

Varkenshaas medallions met zontomaat en mozzarella 10/12 minuten op 180 graden

### Speciaal aanbevolen:

Biefstukssleetje

100 gram

**245**

Ovenschaaltje met biefstuk met pepersaus en garnering. Bereiding: 6 minuten op 220 graden in de oven.

*Voor het kerstfeest,  
uren van bezinning.  
Voor de jaarwisseling,  
dank voor uw vertrouwen.  
Voor het nieuwe jaar, gezondheid, succes  
en een verdere aangename samenwerking.*

**EN NOG VEEL MEER MAALTIJDEN EN GEBRADEN PRODUCTEN.**



Voor een gegarandeerde levering dient de bestelling voor woensdag 20 december geplaatst te zijn!

*Keurslagerij Willem Bor en medewerk(st)ers*



**Willem Bor, keurslager & catering**

Swaenestate 2a, 4043 KE Opheusden

Tel. 0488-441327

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

*Heerlijke*  
**KERST**

## Kerstrollades handgeknoopt

- Varkens filet rollade
- Filet rollade "speciaal" gevuld met spinazie, brie en parmaham
- Ham rollade
- Runder stoofrollade
- Kalfs rollade
- Half om rollade
- Rosbiefrollade (eventueel met jachtsaus)
- Kipfiletrollade
- Gebraden rollade naar keuze
- Diverse gevulde rollades
- Wild rollades
- Runder entrecote rollade met pesto en pijnboompitjes (om rosé te braden)

## Wild

We hebben dit jaar diverse wildspecialiteiten standaard in ons assortiment. Heb je andere wensen? Vraag er naar in de winkel. We kunnen andere soorten wild op bestelling leveren. Zoals:

- Fazant
- Wildtrio
- Hertenbiefstuk
- Hazenbout
- Ree
- Hazenpeper

Meer info in de winkel. Wild op bestelling.

**Tip: Hertenbiefstuk** 100 gram **345**  
(eventueel serveren met port saus)

## Aanbevolen Voorgerechten

- Vitello Tonato: Kalfs fricando met een heerlijke zachte tonijnmayonaise p.p. **590**
- Carpaccio met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas snippers en dressing p.p. **550**
- Soepen (bospaddenstoelen, tomaten, ossenstaartsoep, groentesoep en Franse mosterdsoep) liter vanaf **590**
- Kipragout voor **598**  
Bij 500 gram kipragout GRATIS bladerdeeg ragoutbakjes

Aanbiedingen in deze kerstfolder zijn geldig van 18 december tot en met 31 december.

## Special:

Portobello (gevulde reuze champignon met kip, verse tijm en mozzarella. 25 min. In de oven op 180 graden.

100 gram **165**

## Vitello champignon

Mals kalfsvlees met een frisse vulling. Aan beide zijde in ongeveer (afhankelijk van de dikte) 2 minuten bakken.

100 gram **325**

## Gourmet - Steengrill - Fondueschotels

Keuze uit 2 Gourmet/ Steengrillpakketten:

- Pakket 'Bor' 250 gram p.p. **695**
- Pakket 'De Luxe' 300 gram p.p. **795**
- Gourmet ALL-IN p.p. **1390**  
Vlees zoals in Gourmet pakket de Luxe. Aangevuld met: Rundvleessalade, Rauwkost, Vers fruit, Kruidenboter, Koude sauzen, Pindasaus, Roerbakgroenten (ui, champignon, paprika) en stokbrood

## Mooie royale saladeschotel

- Saladeschotel "Bor" royaal gegarneerd met vleeswaren, ei en zuur p.p. **595**
- Saladeschotel "De Luxe" royaal gegarneerd met diverse hapjes, vleeswaren en ei p.p. **690**
- Vis salade schotel: Zalmzalade met diverse verse vis soorten mooi gegarneerd p.p. **895**

Vraag in onze winkel naar de mogelijkheden, wij adviseren u graag!

## Speciaal aanbevolen:

Kerstgebraad aan het stuk 500 gram **890**

De kersthit van dit jaar, een heerlijk malse filet rollade, overheerlijk gevuld met zon tomaat, peterselie, knoflook en omwikkeld met ontbijtspek, super mals en makkelijk te bereiden.

### Bereiding

In de oven 15 minuten op 180 graden, daarna terug naar 160 graden totdat de kerntemperatuur van 58 graden bereikt is.

## Speciale Paté

- Eindejaarspaté met truffel en champagne
- Cranberry paté
- Bourgondische paté
- Crèmepaté
- Peperpaté
- Parmaham honing paté
- Di Napoli paté

## Smakelijke ideeën

Bij de Keurslager kun je altijd terecht voor culinaire tips, inspiratie en service. Ben je nog op zoek naar smakelijke ideeën voor de feestdagen? Vraag er gerust naar of kijk op onze website voor de lekkerste recepten.

*Tip! U kunt uw eigen ovenschalen laten vullen met een door u gewenst product! Ga voor heerlijke recepten naar: [www.bor.keurslager.nl](http://www.bor.keurslager.nl)*

## Ga met de kerstdagen thuis uit eten!

VOLOP GEMAK MET ONZE HUISGEMAAKTE MAALTIJDEN EN LEKKERNIJDEN, HET ENIGE WAT U HOEFT TE DOEN IS HET IN DE OVEN SCHUIVEN.

### Voorgerecht

HUISGEMAAKTE SOEPEN

GESERVEERD MET BREEKbrood EN KRUIDENBOTER

KEUZE UIT:

GROENTESOEP

MET VERSE GROENTEN EN RUNDERBALLETTJES

\*\*\*

MOSTERDSOEP

MET UITGEBAKKEN SPEKJES

### Hoofdgerecht

VARKENSHAASMEDAILLON, MET HUISGEMAAKTE CHAMPIGNONROOMSAUS

KIPFILETREPEN, IN UIEN JUS MET EEN VLEUGJE RODE WIJN

### Bijgerechten

WITLOF, GEBAKKEN MET HAM EN KAAS

SPERZIEBONEN, MET UITGEBAKKEN SPEKJES EN UISNIPPERS

AARDAPPELGRATIN, AARDAPPELSCHIJFJES IN ROMIGE SAUS, GEGRATINEERD MET KAAS

### Dessert

KEUZE UIT:

TIRAMISU: LANGE VINGERS GEDRENKT IN KOFFIELIKEUR, MASCARPONE EN AFGEWERKT MET CACAO

\*\*\*

BAVAROIS MET EEN VLEUGJE VANILLE EN AFGEWERKT MET RODE VRUCHTEN

**€ 23,50 P.P.**

TE BESTELLEN T/M DINSDAG 19 DECEMBER 2017.

HET MENU IS TE BESTELLEN VANAF 4 PERSONEN EN UIT TE BREIDEN MET 2 OF 4 PERSONEN (GEEN ONEVEN AANTALLEN).

AFHALEN KAN OP ZATERDAG 23 DECEMBER TUSSEN 8.30 - 16.00 UUR.