



HEERLIJKE SALADES

- Hamsalade
- Makreelsalade
- Oud Hollandse kaassalade
- Zalmsalade
- Filet Speciaal
- Kerstkip-zontomaatsalade
- Sandwichcrème
- Tok-toksalade
- Smulsalade
- Hamtaart
- Bouillonsalade
- Truffelfilet

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(gekruid)
- Runderrookvlees
- TIP! Jambon Trevelez (24 maanden gerijpt)
- Cordonbleu rollade
- Serrano rauwe ham
- Notensalami

Vleeswaar v/d week:
Filet Americain speciaal

150 gram **3⁰⁰**

LUXE KERSTVLEES

- Ossenhaas
- Black Angus ribeye (een exclusieve delicatessie)
- T-bone steak
- Cote du boeuf
- Varkenshaas
- Kalfsoesters
- Kalfsschnitzels
- Kalbsfricandeau
- Ribeye
- Entrecote
- Lamsrack
- Lamskroon etc.
- Hele kalkoen (naturel of gevuld)
- Beef Wellington

KERSTTIP:

Varkenshaassleetje 100 gram **2⁴⁵**
Varkenshaasmedaillons met zontomaat en mozzarella 10/12 minuten op 180 graden

SPECIAAL AANBEVOLEN:

Biefstukseletje 100 gram **2⁷⁵**
Ovenschaaltje met biefstuk met pepersaus en garnering.
Bereiding: 6 minuten op 220 graden in de oven.

En nog veel meer maaltijden en gebraden producten.

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

Door de Corona-maatregelen vragen wij u uw producten eerder af te halen.
Wij kunnen alles voor u vacumeren, zodat het langer bewaard kan blijven.
Uw bestellingen kunt u plaatsen t/m zaterdag 19 december.
Wij hopen op uw begrip!



Willem Bor, keurslager & catering

Swaenestate 2a, 4043 KE Opheusden
Tel. 0488-441327
www.bor.keurslager.nl

SAMEN GENIETEN *deze feestdagen*



**Willem Bor,
keurslager & catering**

De afgebeelde gerechten zijn bedoeld als sfeerbeeld en serveersuggesties en zijn geen exacte weergave van ons assortiment. Druk- en zetfouten voorbehouden. Prijzen onder voorbehoud.

KERSTROLLADES HANDGEKNOOPT

- Varkensfiletrollade
- Filetrollade "speciaal" gevuld met spinazie, brie en parmaham
- Hamrollade
- Runderstoofrollade
- Kalfsrollade
- Half om rollade
- Rosbiefrollade (eventueel met jachtsaus)
- Kipfiletrollade
- Gebraden rollade naar keuze
- Kerstgebraad
- Wildrollades
- Runderentrecoterollade met pesto en pijnboompitjes (om rosé te braden)

WILD

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

Zoals:

- | | |
|---------------------|------------------|
| • Fazant | • Hertenbiefstuk |
| • Eendenborstfilet | • Hazenbout |
| • Hele kalkoen | • Ree |
| (naturel of gevuld) | • Hazenpeper |

Tip: Hertenbiefstuk 100 gram
(eventueel serveren met portsaus)Aanbevolen

VOORGERECHTEN

- **Vitello Tonato: Kalfsfricandeau** p.p. **6,50**
met een heerlijke zachte tonijnmayonaise
- **Carpaccio compleet** p.p. **7,50**
met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas snippers, gemengde sla en dressing
- **Soepen** liter vanaf **6,50**
(champignon-, tomaten-, ossenstaartsoep, groentesoep en Franse mosterdsoep)
- **Kipragout** voor **6,90**

Bij 500 gram kipragout GRATIS
bladerdeeg ragoutbakjes

"SPECIAL VAN DE KEUR"

Crunchy Rosbief

Een heerlijk zoet en licht pittig stukje rosbeef met een krokant korstje. 14-16 min. in een voorverwarnde oven op 180°C.

100 gram **2⁹⁵**

GOURMET EN STEENGRILLSCHOTELS

• Gourmetpakket De Luxe

300 gram

p.p. **7,95**

Wij variëren met o.a.:

- | | |
|----------------------|--------------------|
| - Biefstuk | - Varkenshaas |
| - Kipfilet Schnitzel | - Mini cordonbleu |
| - Mini saté | - Varkensschnitzel |
| - Shoarma | - Baconburger |

• Gourmet ALL-IN (vanaf 4 pers.)

p.p. **15,90**

Vlees zoals in Gourmetpakket de Luxe.

Aangevuld met:

- | | |
|---|----------------|
| - Rundvleessalade | - Rauwkost, |
| - Vers fruit | - Kruidenboter |
| - Koude sauzen | - Pindasaus |
| - Roerbakgroenten (ui, champignon, paprika) | |
| - Stokbrood | |

• Gourmetpakket Culinaire

p.p. **11,90**

Heerlijk luxe gourmetschotel voor de fijnproever met:

- | | |
|---------------------|---------------|
| - Ossenhaas | - Varkenshaas |
| - Kalfsoester | - Kipfilet |
| - Beefburger | - Lamsrack |
| - Carpacciospiesjes | |

• Gourmet ALL-INN CULINAIR

(vanaf 4 pers.)

p.p. **19,50**

Vlees zoals in Gourmetpakket Culinaire .

Aangevuld met:

- | | |
|---|----------------|
| - Rundvleessalade | - Rauwkost, |
| - Vers fruit | - Kruidenboter |
| - Koude sauzen | - Pindasaus |
| - Roerbakgroenten (ui, champignon, paprika) | |
| - Stokbrood | |

FONDUESCHOTEL

• Fonduepakket 300 gram

p.p. **7,95**

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| - Malse biefstukblokjes | - Kipfilet kerrie |
| - Kipfilet gemarineerd | - Varkenshaasblokjes |
| - Paprikagehaktballetjes | - Goudballetjes |
| - Hamburgerballetjes | |

MOOIE ROYALE SALADESCHOTEL

• Rundvleessaladeschotel De Luxe:

royaal gegarneerd met diverse hapjes, vleeswaren, fruit, tafelzuur en ei

p.p. **7,90**

• Smulsaladeschotel 'De Luxe':

Verrijkte rundvleessalade, mooi opgemaakt met diverse vleeswaren, hapjes, tafelzuur, ei, komkommer en sla

p.p. **8,50**

• Vissaladeschotel:

Zalmsalade gegarneerd met haring, garnalen, makreel, zalm, komkommer, zilverui, augurk, sla, wortel, radijs en gevuld ei.

p.p. **12,50**

SPECIAAL AANBEVOLEN:

Beef Wellington

Een heerlijk malse ossenhaas omwikkeld met een heerlijk mengsel van champignons, kastanjes, knoflook en tijmblaadjes, met daar om heen een smakelijke Serranoham. Het geheel wordt daarna in bladerdeeg omhuld zodat er een krokante korst ontstaat. Een heerlijk, tradioneel gerecht voor de Kerstdagen.



Deze Beef Wellington hoeft u alleen maar op te warmen in de oven!

te bestellen vanaf 4 personen
(800 gram)

500 gram **27⁵⁰**

SPECIALE PATÉ

- Cranberry paté
- Bourgondische paté
- Crémepaté
- Peperpaté
- Parmaham honing paté
- Di Napoli paté



Aanbiedingen in deze kerstfolder zijn geldig van
21 t/m 31 december 2020

Geef uw medewerkers/naasten
een leuke vleesschotel, rollade
in cadeauverpakking of
cadeaubon cadeau.

Wij informeren u graag over de
mogelijkheden.

