

FEEST DAGEN BESTELLIJST



ROLLADES v.a. 750 gram

	Prijs per 100 gram	Gewicht
Carpaccio rollade	2,89	
Four seasons rollade	2,89	
Runderrollade	2,69	
Black Angus rollade	4,45	
Texelse lamsboutrollade	2,98	
Scharrel kiprollade	1,65	
Mosterd procureurrollade	1,95	
Varkensfiletrollade	1,59	
Procureurrollade	1,55	
West Friese gevulde kalkoen 'voor 6 a 7 personen. ± 4 kg'	1,39	

GOURMET FONDUE

	Prijs per p.p.	Aantal
Gourmet- steengrillschotel 'LUXE' ± 360 gram	7,95	
Gourmet- steengrillschotel 'BOURGONDISCH' ± 360 gram	10,95	
Gourmet- steengrillschotel 'PUUR' ± 360 gram	13,95	
Gourmet- steengrillschotel 'KIND' ± 200 gram	3,95	
Fondueschotel ± 360 gram	7,95	
Gourmetsauzen 'vers en huisgemaakt' ± 150 gram	per bakje 1,50	
☐ Knoflooksaus		
☐ Cocktailsaus		
☐ Steaksaus		
☐ Mosterd-gemmersaus		

UW GEGEVENS

Naam :

Adres :

Tel.nr. :

Ik haal mijn bestelling*

☐ 23 december ☐ 24 december

* Gewenste datum aankruisen

KERSTSPECIALS

	Prijs per p.p.	Aantal
Carpaccio	4,95	
Vitello Tonato	5,95	
Romige kippensoep	3,75	
Ossenstaartbouillon	3,75	
Varkenshaas en croûte (in bladerdeeg)	14,50	
Ossobuco	16,50	
Wildstoofschotel	7,50	

LEKKER HAPJES VOOR BIJ DE BORREL v.a. 4 pers.

	Prijs per p.p.	Aantal
Tapassschotel Mediterraan	4,95	
Tapassschotel Andalusië (warm)	4,95	
Luxe smulplank	5,50	
Hors d'oeuvre	7,50	

HAPJESPAN

	Prijs per p.p.	Aantal
Hapjespan (borg € 15,00, te bestellen vanaf 10 personen)	3,95	

WARME SAUZEN

	Prijs per 100 gram	Aantal
Stroganoffsaus	2,00	
Pepersaus	2,00	
Jachtsaus	2,00	
Champignonroomsaus	2,00	
Rode wijn saus	2,00	
Cranberrysaus	2,00	

VERS VLEES

	Prijs per 100 gram	Gewicht
Rosbief	3,19	
Entrecote	3,25	
Ribeye	4,69	
Haasbiefstuk	6,50	
Iberico rack	4,15	
Kogelbiefstuk	3,19	
Varkenshaas	2,19	
Wild		
Overige		



Mark van der Poel, keurslager

Geesterduin 33, Castricum

Tel. 0251-653382

info@vanderpoel.keurslager.nl, www.vanderpoel.keurslager.nl



KERSTMENU 2018

Tijdens de kerstdagen gezellig thuis dineren met familie of vrienden, met een heerlijk diner van uw Keurslager.

Amuse

Van Prosciutto di Parma, aardbei en pesto

Voorgerecht

Tartaar van gerookte zalm met groene appel, rucola-olie en gerookte palingfilet

Prachtige vissoorten van Viswinkel VD119

of

Rouleau van kip gevuld met dadels, hazelnoten en hazelnootcrème

Tussengerecht

Romige kippensoep met paddenstoelen, gerookte kip en selderie

of

Ossenstaartbouillon met verse tuinkruiden

Hoofdgerecht

Varkenshaas en croûte (in bladerdeeg) gevuld met brie en tomaten tapenade

of

Ossobuco: langzaam gegaarde kalfsschenkel in saus van witte wijn, kruiden en tomaat.

Geserveerd met Gieserwildeman peertjes, witlofrolletjes met ham en kaas en aardappelgratin.

Petit dessert verzorgd door

Pâtisserie en Chocolaterie 'De Roset'

Slagroomtruffel, macaron, mini brownie en mini heerlijkheidje

p.p. **37⁵⁰**



KERSTMENU totaal aantal personen	
Kruis hieronder uw keuze aan	Aantal pers.
☐ Voorgerecht tartaar	
☐ Voorgerecht rouleau	
☐ Tussengerecht kippensoep	
☐ Tussengerecht ossenstaartbouillon	
☐ Hoofdgerecht varkenshaas	
☐ Hoofdgerecht ossobuco	



**INCLUSIEF
BESCHRIJVING MET
OPWARMADVIES!**

TE BESTELLEN TOT 20 DECEMBER 2018