



OPGEMAAKTE KERSTSALADES

EEN STRELING VOOR DE TONG,
EEN GENOT VOOR HET OOG

Rundvleessalade

Rijkelijk gevuld met ei,
luxe vleeswaren en fruit.



per pers. **10⁵⁰**

Zalmsalade

Huisgemaakt en gegarneerd
met o.a. garnalen en makreel.



per pers. **13⁰⁰**

OPENINGSTIJDEN VOOR KERST

Maandag 18 december	8:00 – 18:00 uur
Dinsdag 19 december	8:00 – 18:00 uur
Woensdag 20 december	Gesloten wegens voorbereidingen
Donderdag 21 december	Gesloten wegens voorbereidingen
Vrijdag 22 december	8:00 – 19:00 uur
zaterdag 23 december	8:00 – 16:00 uur
Zondag 24 december	8:00 – 15:00 uur

Maandag 1e kerstdag tussen 12:00-13:30 uur
afhalen vooraf bestelde schotels

Dinsdag 2e kerstdag tussen 12:00-13:30 uur
afhalen vooraf bestelde schotels

U kunt tot dinsdag 19 december 18:00 uur
uw bestelling doorgeven zolang er
voldoende bestelnummers beschikbaar zijn.

SNACKTIME,

voor de lekkere trek

Borrelschaal

Geschikt voor de magnetron.
Een variatie van onze
heerlijke grillhapjes.



Schaal á 30 stuks

22⁵⁰

Hapjespan

Pan á 80 hapjes

49⁵⁰



KERST BRUNCHPAKKET

- 100 gram vers gebraden rosbief
- 100 gram huisgemaakte beenham
- Bakje filet Americain
- Bakje beroemde eisalade
- 8 huisgemaakte balletjes
- 8 botermalse chickies
- 1 leverworstje

Samen voor **27⁵⁰**
VERPAKT IN CADEAUDOOS



FEEST OP TAFEL



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?

Procureur rollade

Een klassieker.



100 gram **185**

Half om rollade

Filet rollade gevuld met een mooi stuk rosbief.



100 gram **249**

Italiaanse runderrollade

Gevuld met pijnboompitjes, parmezaanse kaas, rucola en olijfolie marinade.



100 gram **295**

Handgeknoopte varkens filetrollade

Onze jarenlange feestdagentopper.



100 gram **185**

Parmaham rollade

Varkensfiletrollade gevuld met mozzarella en Parmaham



100 gram **249**

Handgeknoopte runderrollade

Onze beroemde runderrollade.



100 gram **269**



René en Astrid Dalhuisen, keurslager

Flora 105, Winkelcentrum Colmschate Deventer
Tel. 0570-514281, info@dalhuisen.keurslager.nl
www.dalhuisen.keurslager.nl



René en Astrid Dalhuisen, keurslager

Flora 105, Winkelcentrum Colmschate Deventer
Tel. 0570-514281, info@dalhuisen.keurslager.nl
www.dalhuisen.keurslager.nl



KERSTDINER

Maak in een handomdraai een heerlijke Italiaanse Vitello Tonnato of een malse ossenhaas carpaccio. Eenvoudig te maken maar verzekerd van succes.

Gebraden kalfsmuis
vers gesneden op een bordje



per persoon **4⁹⁰**

Ossenhaas carpaccio
gesneden op een bordje



per persoon **4⁵⁰**

Tonijnsaus **0.75** Kruidendressing **0.75**

KERSTKALKOEN

naturel of gevuld

Uiteraard hebben wij een mooi bereidingsadvies voor u. Indien gewenst gevuld en ovenklaar aangeleverd. Een kerstkalkoen is makkelijk te bereiden in de oven op 150°C. 1 uur per kilo gewicht.

Te bestellen in:

- S (3-4 kg)
- M (4-5 kg)
- L (5-6 kg)

per kilo **18⁹⁵**



NIETS IS ONS TE WILD

Hertenbiefstuk

Als u biefstuk kunt bakken, lukt het ook met hertenbiefstuk. Net iets meer smaak.

100 gram **5⁹⁵**



Wildstoofpot kant en klaar

Gevuld met o.a. wild zwijn, haas en hert in een heerlijke jachtsaus.

100 gram **3⁴⁹**



Eendenborstfilet

Gemakkelijk te bereiden en voor veel gasten verrassend.

100 gram **4⁹⁵**



MAKKELIJKE BOOTJES

Onze ovenbootjes zijn verrukkelijk en makkelijk klaar te maken. Gewoon in de oven en je hebt heerlijk mals vlees met een smakelijke saus, fantastisch van smaak.

Biefstuk soleil

Zachte biefstuk op een bedje van rode wijnsaus met paprika, rode ui en champignons. Oven op 220°C, 12 minuten.

100 gram **2⁷⁵**



Peper bootje

Zachte biefstuk met lekker pittige pepersaus. Oven op 220°C, 12 minuten

100 gram **2⁹⁵**



Varkenshaas uit het bos

Heerlijke malse varkenshaas op een bedje van champignonsaus met bospaddenstoelen. Oven 200°C, 15 minuten.

100 gram **2⁴⁹**



Chicken nacho cheese

Heerlijke kipfilet in een krokant jasje met een smaakvolle nacho cheese saus. Oven 180°C, 20 minuten

100 gram **2⁴⁹**



Lamsvlees à la crème

Hollandse lamsbiefstuk op een bedje van roomsaus met verse spinazie. Oven 200°C, 15 minuten.

100 gram **3²⁵**



Kip Parmigiano

Zachte kippendij omwikkeld met Italiaans spek in een kruidige roomsaus met Parmezaan en pijnboompitjes. Oven 180°C, 20 minuten

100 gram **2⁷⁵**



GOURMETTEN

Het is niet voor niets enorm populair; gezellig met iedereen samen gourmetten. Mooie stukjes vlees, verse groentes en lekkere broodjes en dipsausjes op tafel en genieten maar! Bij ons kun je terecht voor complete gourmetschotels. Indien u uw bestelling niet kwijt kunt in de koelkast bieden wij de mogelijkheid deze af te halen in onze winkel op 1e en 2e kerstdag tussen 12.00 -13.30 uur. Alle afgebeelde schotels zijn voor 4 personen.

Keurslager Gourmet

- Biefstuk
- Varkensschnitzel
- Kipfilet
- Hamburger
- Mini vinken
- Shoarmavlees

250 gram per persoon **8⁰⁰**



Keurslager Gourmet de Luxe

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Mini satéstokje
- Mini shaslicks
- Gehakt cordon bleu
- Shoarmavlees

250 gram per persoon **9⁰⁰**



Bourgondisch Gourmet

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Gemarineerde biefstuk
- Hamburgers
- Slavinken
- Gemarineerde kipfilet
- Satéstokjes
- Shoarmavlees

350 gram per persoon **11⁷⁵**



Keurslager Gourmet Trendy

- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerde varkenshaas
- Gemarineerde lamslapjes
- Knoflokschnitzels
- Gemarineerde kipfilet

250 gram per persoon **10⁰⁰**



Gourmet bakmix

- Ui
- Paprika
- Champignons

per pakket **4²⁵**
geschikt voor 3 à 4 personen



Sauzentrio

- Knofloksaus
- Cocktailsaus
- Rode saus

per pakket **4²⁵**
geschikt voor 3 à 4 personen



Saladetrio

- Astridsalade
- Kartoffelsalade
- Scharrelsalade

per pakket **9²⁵**
geschikt voor 3 à 4 personen



Broodpakket

- Baguette bruin
- Baguette wit
- Klein plukbrood
- Kruidenboter

per pakket **7⁵⁰**
geschikt voor 3 à 4 personen

