Opgemaakte Kerstsalades

Een streling voor de tong, een genot voor het oog

Kerst vleessalade

Rijkelijk gevuld met ei, luxe vleeswaren en fruit. Geschikt voor 4-5 personen



per stuk. **49,95**

Iberico Borrel Assorti

heerlijke Spaanse borrel vleeswaren



per stuk. **19,75**

Snacktime,

voor de lekkere trek

Borrelschaal

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



Schaal á 30 stuks

22,50

Decemberpan



Pan á 80 hapjes

49,50

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

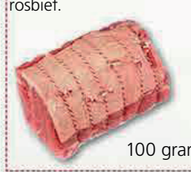
Een klassieker.



100 gram **1,85**

Half om rollade

Filet rollade gevuld met een mooi stuk rosbief.



100 gram **2,75**

Italiaanse runderrollade

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



100 gram **3,50**

Handgeknoopte varkens filetrollade

Onze jarenlange feestdagentopper.



100 gram **1,95**

Parmaham rollade

Varkensfiletrollade gevuld met mozzarella en Parmaham



100 gram **2,49**

Handgeknoopte runderrollade

Onze beroemde runderrollade.



100 gram **3,25**

Openingstijden voor Kerst

Zaterdag 19 december	08:00-16:00 uur
Zondag 20 December	Gesloten
Maandag 21 december	Gesloten wegens voorbereidingen
Dinsdag 22 December	08:00-18:00 uur
Woensdag 23 December	08:00-18:00 uur
Donderdag 24 December	08:00-16:00 uur

Vrijdag 1e Kerstdag Gesloten

Zaterdag 2e kerstdag tussen 11:30-13:30 uur afhalen vooraf bestelde schotels

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

Zondag 27 December	Gesloten
Donderdag 31 December	08:00-15:00 uur
Zaterdag 2 Januari	Gesloten

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 **28,50**

VERPAKT IN CADEAUDOOS



René en Astrid Dalhuisen, *keurslager*

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

Verstand van lekker ETEN

René en Astrid Dalhuisen, *keurslager*

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

Verstand van lekker ETEN

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 **5.95**

Ossenhaas carpaccio
gesneden op een bordje



per persoon **5.95**

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 **18.95**

Niets is ons te wild

Hertenbiefstuk

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



100 gram **5.99**

Wildstoofpot kant en klaar

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



100 gram **3.89**

Eendenborstfilet

Gemakkelijk te bereiden en voor veel gasten verrassend.



100 gram **5.49**

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 **3.75**

Peper bootje

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



100 gram **3.75**

Varkenshaas uit het bos

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



100 gram **2.75**

Chicken nacho cheese

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



100 gram **2.75**

Lamsvlees à la crème

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



100 gram **3.75**

Kip Parmigiano

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



100 gram **2.75**

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 2e kerstdag tussen 11.30 -13.30 uur. Alle afgebeelde schotels zijn voor 4 personen.



Keurslager Gourmet

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



250 gram per persoon **9.95**

Keurslager Gourmet de Luxe

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



250 gram per persoon **10.95**

Bourgondisch Gourmet

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



350 gram per persoon **14.95**

Keurslager Gourmet Trendy

- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerde varkenshaas
- Gemarineerde lamslapjes
- Knoflookschnitzels
- Gemarineerde kipfilet



250 gram per persoon **12.95**

Gourmet bakmix

- Ui
- Paprika
- Champignons



per pakket **5.95**
geschikt voor 3 à 4 personen

Sauzentrio

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Rode saus



per pakket **4.50**
geschikt voor 3 à 4 personen

Saladetrio

- Astridsalade
- Kartoffelsalade
- Scharrelsalade



per pakket **9.95**
geschikt voor 3 à 4 personen

Broodpakket

- Baguette bruin
- Baguette wit
- Klein plukbrood
- Kruidenboter



per pakket **7.95**
geschikt voor 3 à 4 personen