

Smulschotels

op een steen of een aluminiumschaal
1 steen/aluminiumschaal is voor 2-3 personen
Voor de steen geldt een borg van € 15,- p.st.
De steen/aluminiumschaal dient u in de oven klaar te maken: 25 minuten op 180°C

KIP
Kipreepjes met een champignonmix, taugé, paprika, bosui, pijnboompitten en een sesamsaus
Lekker met bijv. rijst of aardappelpuree

per steen/schaal **27.50**

MIXED GRILL
Biefstuk, kipfilet, varkenshaas
Lekker met bijv. saladeschotel, gebakken aardappeltjes, stokbrood, salade

per steen/schaal **27.50**

FRANS
Varkenshaas, aardappeltjes, broccoli, haricot verts met ontbijtspek
Dit is een complete maaltijd voor 2 personen

per steen/schaal **24.95**

Pak uit tijdens de feestdagen

BUFFET
Tomatensoep, stokbrood, kruidenboter, rundvleessalade, lentesalade, champignonsaus, satésaus, spare-ribs, gehaktballetjes, kipsaté, schnitzeltjes, kipdij, gebakken aardappels, witlof ham/kaas, boontjes met spek

Warm te maken in de oven: stokbrood, vlees, groente, aardappels
Warm te maken in pannetje: saus en soep
Excl. warmhoudapparatuur

per 4 personen **90.00**

TAPASBOX
Stokbrood, kruidenboter, pulled pork gratin, groentemix, moink balls, spare-ribs
Jubileumburger, kip in satésaus, biefstukspies, kip op stok, pastasalade

Kunt u klaarmaken in de oven (15 min. 180°C) of op de BBQ

per 4 personen **65.00**

WINTERMENU
Stamppot zuurkool, wortels, boerenkool, gehaktballetjes, rookworst, hachee en jus

Kunt u klaarmaken in de oven (stamppot 30 min. 150°C en vlees 15 min. 150°C) of op de BBQ

per 4 personen **60.00**

BESTEL GEMAKKELIJK VIA ONZE **WEBSHOP**

WEBSHOP.ALBERS.KEURSLAGER.NL



OM REKENING MEE TE HOUDEN

Deze bijzondere dagen zijn voor ons een groot logistiek en arbeidsintensief proces dit doen we natuurlijk graag voor u, maar om het beheersbaar te houden is het alleen mogelijk om producten van deze folder, vleesmanden en de hapjesschotels te bestellen.

Natuurlijk hebben wij naast deze producten nog veel meer heerlijkheden in ons assortiment.
Deze kunt u dus niet bestellen maar wel gewoon ophalen in de winkel. Wij doen ons uiterste best om alles voorradig te houden voor U. Helaas kunnen er geen garanties worden gegeven.

Graag bestellen via de webshop.
Daar kunt u ook foto's zien van de producten.

U kunt bestellen voor kerst vanaf **maandag 30 november** t/m **zondag 20 december**. Daarna nemen we geen bestellingen meer aan.

Oud en nieuw kunt u bestellen vanaf **maandag 21 december** t/m **maandag 28 december.**

Vers vlees kunt u gerust begin van de kerstweek ophalen. Doordat we het verse vlees vacuüm verpakken kunt u het een week in de koelkast bewaren.

Een verzoek van onze kant. Houd u zich a.u.b. aan uw ophaaltijd. Zo verspreiden wij de drukte zoveel mogelijk over de dag en heeft u minder kans dat u in een lange rij moet wachten. BVD

GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN

Donderdag 24 december	08:00 - 16:00 uur
Vrijdag 25 t/m zondag 27 december	**Gesloten**
Donderdag 31 december	08:00 - 16:00 uur
Vrijdag 1 t/m zondag 3 januari	**Gesloten**

KEURSLAGER

Albers, *keurslager*
Molenhof 13, 8102 EX Raalte
0572 351 571
info@albers.keurslager.nl
www.albers.keurslager.nl

BESTEL ONLINE

DE MOOISTE MOMENTEN AAN TAFEL

KEURSLAGER

Albers, *keurslager*

MET MEER SMAAK GENIETEN

GOURMET & FONDUE



Deze schotels worden per persoon op schaaltjes opgemaakt

GOURMET STANDAARD *300 gram p.p.*
Biefstuk, slavink, kipfilet, worstje, runderhamburger, varkenshaas, shoarmavlees, cordon bleu — **8.99**

KINDERGOURMET *per kind*
Worstje, kipfilet, slavink, hamburger — **3.75**

GOURMET SPECIAAL *glutenvrij, 275 gram p.p.*
Carpacciorol, kip op stok, houthakkerssteak, kipreepjes, varkenshaasspies, pepersteak, runderhamburger — **11.99**

FONDUE *300 gram p.p.*
Kipfilet, biefstuk,slavinkjes,3 soorten balletjes, varkensvlees — **8.25**

Losse gourmetproducten

Biefstuk Met cupje kruidenboter	*4 stuks*	**7.50**
Farmerspies Varkensfilet omwikkeld met ontbijtspek en 2 soorten pesto	*4 stuks*	**6.95**
Gehaktcordonbleu	*6 stuks*	**5.95**
Kip op stok Kipfilet op een stokje en omwikkeld met ontbijtspek	*4 stuks*	**7.50**
Kipdijsaté	*6 stuks*	**4.95**
Kipfiletsaté	*6 stuks*	**4.95**
Mini merguez kalkoenworstjes	*8 stuks*	**5.75**
Pepersteak met cupje kruidenboter	*4 stuks*	**7.50**
Runderhamburger	*6 stuks*	**5.75**
Shoarmavlees	*250 gr.*	**4.25**
Slavink	*6 stuks*	**5.50**
Varkenshaasspies Varkenshaas omwikkeld met ontbijtspek en ingesmeerd met een bospaddenstoelenmarinade	*4 stuks*	**6.95**
Worstje	*6 stuks*	**3.95**

DECEMBERMENU 2026

Deze gerechten hebben wij al voor u voorbereid.
U hoeft deze alleen nog maar te verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.

VOORGERECHTEN

- **Carpaccio traditioneel** *p.p.* **6.50**
  Met truffelmayonaise, pijnboompitjes, parmazaanse kaas, rucola, zontomaat
- **Beef tataki** *p.p.* **6.50**
  Gebakken biefstuk, japanse sesamsaus, edamameboontjes, gekibbeld uitje, sesamzaad
- **Steak tartaar** *p.p.* **7.95**
  Fijngehakt gekruid rauw biefstukvlees, met truffelmayo, augurk, rucola, zontomaat, kwartelei



SALADESCHOTELS

- **Rundvleessalade klein** **12.50**
  2 personen
- **Rundvleessalade-schotel** **32.50**
  Voor 4 personen als maaltijd, 8 personen als bijgerecht

HOOFDGERECHT VLEES *(glutenvrij)*

Varkensrollade Gesneden zonder saus	*200 gr.*	**4.99**
Varkensrollade Met champignonsaus	*350 gr.*	**7.50**
Varkensrollade Met peperroomsaus	*350 gr.*	**7.50**
Runderrollade Gesneden zonder saus	*200 gr.*	**6.99**
Runderrollade Met champignonsaus	*350 gr.*	**8.99**
Runderrollade Met peperroomsaus	*350 gr.*	**8.99**
Varkenshaas Met champignonsaus	*350 gr.*	**8.50**

HOOFDGERECHT AARDAPPEL

Aardappel groentetaartje	*250 gr.*	**3.95**
Aardappelgratin	*250 gr.*	**3.50**
Gebakken aardappels	*250 gr.*	**3.95**
Gekookte aardappels	*250 gr.*	**3.50**
Cupje jus		**0.75**



HOOFDGERECHT GROENTE

Witlofrolletjes ham/kaas	*2 stuks*	**3.95**
Halve stoofperen	*4 stuks*	**3.50**
Haricots verts Met ontbijtspek	*4 stuks*	**4.50**
Spruitjes Met spekjes	*250 gr.*	**3.50**
Rode kool Met appeltjes	*250 gr.*	**3.50**

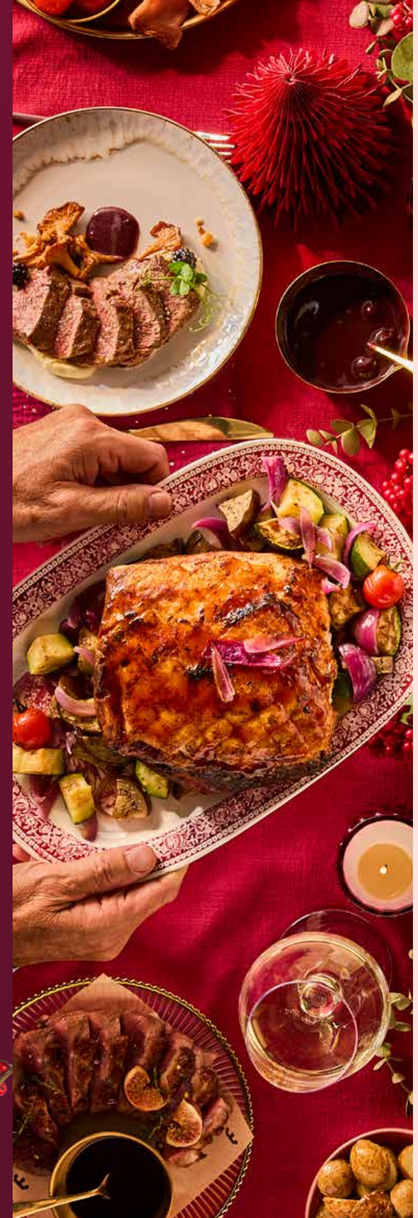
Perfect gegaard vlees met
REVERSE SEARING!

Wil je thuis een steak bereiden zoals in een goed restaurant? **Ontdek reverse searing** – dé methode voor perfect gegaard vlees met een heerlijk krokant korstje.

Bij reverse searing gaar je het vlees eerst langzaam in de oven op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig roze van binnen. Daarna geef je het vlees in een gloeiend hete pan of op de BBQ een korte, krachtige “sear” voor die onweerstaanbare korst en extra smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees zoals entrecote, ribeye of côte de boeuf. Vraag ons gerust naar het beste stuk om te reverse searen – we helpen je graag op weg, inclusief tips voor bereiding!

Rare	52 °C
Medium rare	55 °C
Medium	58 °C
Well done	65 °C



Complete hoofdgerechten

Deze gerechten hebben wij al voor u voorbereid. U hoeft deze alleen nog maar te verwarmen volgens gebruiksaanwijzing.

VARKENSHAAS
Met champignonsaus, boontjes met spek en gebakken aardappels — **9.50**

PROCUREURLAP
(karbonade zonder bot) Met jachtsaus, aardappelpuree, boontjes met spek, wortel, champignons — **12.95**

VARKENSHAAS
Met champignonsaus, gebakken kriel met schil, tomaat, groene asperge met serranoham en champignons — **13.95**

BIEFSTUK
Met peperroomsaus, wortel, witlof, groene asperge met serranoham, tomaat, aardappel met schil — **17.50**

Pak uit tijdens de feestdagen

BEEF WELLINGTON
Alleen woensdag 23-12 en donderdag 24-12 af te halen.
Biefstuk ingesmeerd met een champignon-uimengsel, omwikkeld met parmaham in bladerdeeg.
Dit gerecht maken wij helemaal voor u klaar en hoeft u alleen nog maar in de oven te doen. Bereidingsadvies krijgt u erbij geleverd.
4 personen, 750 gram — **67.50**