

VOOR OP DE BBQ, OVEN OF IN DE PAN:

- **Cote de boeuff**
- **Rosbief**
- **Pancetta**
- **Pork rib**
- **Rib eye**
- **Picanha**
- **Bavette**
- **T-Bone**
  circa 500 gr. p.st.
- **Short ribs**







CARPACCIO

Wij hebben het alvast voor u gesneden in porties van ongeveer 40 gram.
Dit product wordt i.v.m. houdbaarheid bevroren aangeleverd.
Ons advies is 30 minuten voor gebruik uit de diepvries halen en direct op een bord doen. Daarna kunt u deze garneren naar eigen wens.



SOEPEN

Onze eigengemaakte soepen worden verpakt in glazen potten van 600 ml.
U heeft keuze uit:
Groentesoep, kippensoep, mosterdsoep, bospaddenstoelensoep, tomatensoep, kerriesoep







BIJGERECHTEN:

Dit zijn kant en klare gerechten. Deze hoeft u alleen nog maar te verwarmen.

- **Aardappelgroentetaartjes** 2 stuks
- **Witlofrolletjes ham/kaas** 3 stuks
- **Hele stoofperen** 4 stuks
- **Haricots verts met katenspek** 4 stuks
- **Gebakken krieltjes met spek en ui** 300 gr.
- **Aardappelpuree** 400 gram



HOOFDGERECHTEN:

Deze gerechten hebben wij voor u in onze eigen keuken gemaakt met verse ingrediënten.

- **Beef wellington** de topper met de kerstdagen stuk van 750 gram.
  Wij hebben deze al helemaal voor u voorbereid. U hoeft deze alleen nog maar in de oven te plaatsen. Bereidingsadvies zal niet ontbreken. Dit gerecht kunt u alleen op maandag 24 december ophalen.

De gerechten hieronder zijn verpakt per 500 gram en deze hoeft u alleen nog maar te verwarmen.

- Varkenshaas in champignonsaus
- Wildstoofpot

Dit is lekker met aardappelpuree of rijst

Deze 2 persoons maaltijden hoeft u alleen nog maar af te bakken in de oven.
20 minuten op 180 graden.

- Witlof, grootmoeders, jacht of rode kool





AMUSEGLAASJES

Alleen op te halen maandag 24 december
Lekker als hapjes of als voorgerecht.



- **Carpaccio traditioneel**
- **Eendenborstfilet**
  met vijgen en frambozendressing
- **Vitello tonnato**







- **Gerookte kipsalade**
- **Parmaham met mozzarella**





Vleeswaren snijden wij ook op maandag 24 december vers van het mes.

Zondag 23 december zijn wij geopend van 13.00 tot 16.00 uur en maandag 24 december van 8.00 tot 16.00 uur.

VOLG ONS OOK OP FACEBOOK

FEESTDAGEN VOOR IEDEREEN

BIJ KEURSLAGER ALBERS



KEURSLAGER

Keurslagerij Albers
Molenhof 13, Raalte
Tel. 0572-351571
info@albers.keurslager.nl

DE KEURSLAGER IS DE VAKMAN MET VERSTAND VAN LEKKER ETEN, OOK TIJDENS DE FEESTDAGEN

GOURMETBAKJES:

Deze bakjes kunnen alleen maandag 24 december opgehaald worden
In elk bakje zitten 4 stuks met uitzondering van shoarma hier 250 gr.



- **Biefstuk** met cupje kruidenboter
- **Carpaccio misto** (rosbief, spinazie, pesto)
- **Carpaccospies**
- **Cordon bleu** (schnitzel, ham, kaas)





- **Farmerspies** (varkensfilet,ontbijtspek, 2 soorten pesto)
- **Gevulde kipfilet** (roomkaas, parmaham)
- **Hamburger H.O.H.**
- **Kalfsenveloppe** (kalfsschnitzel, mozzarella, parmaham)
- **Kipfilet**
- **Kip op stok**
- **Pampasteak**
- **Pepersteak met cupje kruidenboter**







- **Runderhamburger**
- **Rucolarolletje** (rosbief, rucola, zontomaat)
- **Shoarmavlees**
- **Slavink**
- **Varkenshaasmedaillon**
- **Varkenshaasspies**
- **Worstje**



GOURMETSCHOTELS

Gourmet wild kan alleen maandag 24 december opgehaald worden



- **Gourmet standaard** 300 gram p.p. (biefstuk, kipfilet, tartaar, schnitzel, slavink, h.o.h. hamburger, shoarmavlees, gehaktcordonbleu)
- **Gourmet luxe** 300 gram p.p. (biefstuk, pampasteak, runderreepjes, cordonbleu, schnitzel, kipfilet, varkenshaas, runderhamburger)



- **Wildgourmet** 250 gram p.p. (kalfsoester, hertenbiefstuk, lamsracks, wildzwijnfilet, kangoeroe, eendenborstfilet)
- **Kindergourmet** (kipfilet, worstjes, h.o.h. hamburger, slavink)

FONDUE

- **Fondue** 250 gram p.p. (rosbief, fricandeau, kipfilet, 3 soorten balletjes, slavink)



SALADESCHOTELS

Voor 4 personen als maaltijd of 8 personen als bijgerecht

- **Rundvleessalade**
- **Huzarensalade**
- **Zalmsalade**
- **Rundvleessalade klein** (2 personen)







Losse salades en rauwkosten hoeft u niet te bestellen deze zijn volop voorradig.

HAPJESSCHOTELS

Elke schotel bestaat uit 40 stuks

- **Nr. 1 € 14,50**
- **Nr. 2 € 17,50**
- **Nr. 3 € 25,00**
- **Nr. 4 € 39,95**
- **Nr. 5 € 49,95**



Losse hapjes hoeft u niet te bestellen deze zijn volop voorradig.

SMULSTENEN

Kunnen alleen maandag 24 december opgehaald worden
Op=op!!



- **mixed grill**
- **kip**
- **Frans**





KERSTROLLADES

Deze worden met de hand geknoopt
Advies: 250 gram per persoon als hoofdgerecht

- **Runderrollade**
- **H.O.H. rollade**
- **Varkensrollade**
- **Kiprollade**
- **Runderlenderollade** gevuld met spinazie, pesto en zontomaatjes
- **Gevulde varkensfiletrollade** met brie, spinazie en parmaham



SPECIALS

- **Portobello** (gevuld met kippendij, mozzarella)



- **Varkenshaassleetje** met brie en paddenstoelen



- **Porchetta** varkensbuik op Italiaanse wijze



- **Carpaccio rosso** biefstuk met mozzarella en sinaasappel



- **Escalope de veau** kalfsschnitzel met panchetta, tijm, rozemarijn en amandelschaafsel



- **Lamsbraadstukje** met rode ui, lente ui, zontomaat



- **Spaanse verleiding** kippendij, cranberry, abrikoos, amandelschaafsel, ontbijtspek



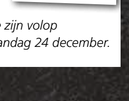
- **Partyrolletje** varkenshaas, rosbief, wortel, ontbijtspek, courgette



- **Chicken Hasselback** kipfilet,cheddarkaas,rauwe ham, rode ui



- **Tornade Twist** rundvlees, varkensvlees, paprika, venkel, courgette, ontbijtspek



Specials hoeft u niet te bestellen deze zijn volop voorradig in de toonbank ook op maandag 24 december.

VERS VLEES:

- **Hollandse biefstuk**
- **Kogelbiefstuk**
- **Haasbiefstuk**
- **Hertenbiefstuk**



- **Eendenborstfilet**
- **Varkenshaas** ca. 300 gr. p.st
- **Engels hammetje**

Dit is een lekker mals sappig hammetje die wij voor u al hebben voorbereid. Deze kunt u in de oven of met zak en al in een pannetje met water warm maken. Lekker met honing-mosterdsaus.



KALKOEN

Kalkoen dient u uiterlijk maandag 17 december te bestellen!

- **Kalkoendrumsticks**
- **Hele kalkoen** min. 3 kilo
- **Gevulde hele kalkoen** 5-7 pers.
  Gewicht ± 3 kilo per stuk.
  Deze kalkoen hebben wij alvast voor u gevuld met een noten- en vruchtenvulling. U hoeft deze alleen nog maar in de oven volgens aangegeven advies te bereiden.