



Feestdagen 2020

“Feestelijk thuis genieten
van eerlijke ambachtelijke
producten”

Hans Adriaans

Woensdag 23 december **GESLOTEN**
Donderdag 24 december van 8.00-16.00

alleen geopend voor afhalen bestellingen, geen losse verkoop



Hans Adriaans, keurslager

Dommelseweg 36a, Valkenswaard

Tel. 040 2046064

www.adriaans.keurslager.nl, info@adriaans.keurslager.nl

VERS VLEES KERSTSPECIALITEITEN & ROLLADES

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
"Jambon Maison, klassieke beenham gepekeld met whisky, zeezout en jeneverbes. Zacht op beukenhout gerookt."	€ 1,95		ca. 400 gr
Tip: lekker met een rode ui confituur of cumberland saus			
Tomahawk steak van "ons Weivlees"	€ 3,50		va. 900 gr
"Cote à l'os "ons Weivlees" Runderlende met been voor ca. 3-4 pers."	€ 3,25		va. 750 gr
Kalfsrollade à la Johannes, malse rollade van kalfsvlees met een kruiding van mosterd, dille en honing	€ 3,80		
"Carpacciorollade, rollade van mals rundvlees gevuld met basilicum, zontomaat, Parmezaanse kaas en pijnboompitten"	€ 3,80		
Tip: serveer met rodewijn-sjalotsaus			
Runderbraadrollade (rosé braden)	€ 2,95		
Runderstoofrollade (lekkers sudderen)	€ 2,40		
Varkensfiletrollade mager	€ 2,10		
Varkens - halsfiletrollade doorregen	€ 2,25		

OVEN SPECIALS

Unieke combinatie van vlees of vis gecombineerd met een bijgerecht. Om zo in de oven af te garen en te serveren. Het gerecht word compleet geleverd met een passende saus en een makkelijk bereidingsadvies. En in 45 min. te bereiden in de oven. De schotels zijn geschikt voor 3-4 personen.

	Prijs per schaal	Aantal	Gewicht per schaal
"Tomahawk pur porc a la bonne femme varkensvlees met rib op gebakken kriel, groenten, spekjes en een mosterd saus"	€ 35,00		ca 1500 gram
"Smocky zalm groenten gratin mooi stuk gerookte zalmhaas op een bed van groenten, aardappel, room, ei en kaas met een dille saus"	€ 35,00		ca 1500 gram
"Entrecote met gegrilde groenten, stoofpeer en roseval aardappel boter mals stuk runderlende, oven klaar geserveerd met een truffeljus "	€ 38,50		ca 1500 gram

RUNDEVLEES

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
"Biefstuk van de haas tournedos – chateau briands"	€ 5,95		
Entrecote	€ 3,15		
Kogelbiefstuk	€ 3,25		
"Carpaccio misto Bladspinazie gerold in biefstuk met een zontomaat marinade"	€ 3,25		
Peper steaks	€ 2,45		
Rosbief	€ 2,55		
Sukade	€ 1,99		
Sukade Noord Amerikaans	€ 3,25		
Rundergehakt	€ 1,25		

VOOR DE SOEP

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
Bouillonschijf met groenten	€ 1,80		
Soepvlees aan het stuk	€ 1,59		
Runderpoulet	€ 1,55		
Schenkel	€ 1,25		
Ossenstaart	€ 1,55		
Gehakt gemengd	€ 0,99		
Kant en klare soepballetjes	€ 1,75		ca. 200 gram

VARKENSVLEES

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
Varkenshaas	€ 2,25		
Varkensschnitzel naturel/ gepaneerd	€ 1,75		
Varkensfricandeau	€ 1,65		
Buikspek evt. met zwoerd	€ 1,45		
Procureur (hals filet voor o.a. pulled porc)	€ 1,99		

KALFSVLEES

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
Kalfsoester	€ 3,60		
Kalfshaasbiefstuk	€ 5,50		
Kalfsfricandeau	€ 3,60		
Kalfsschnitzel	€ 3,60		
Kalfsentrecote	€ 4,25		
Kalfsschenkel (ossobucco)	€ 1,99		
Kalfspoulet	€ 2,45		
Kalfstong	€ 2,35		va. 800 gr
Kalfsgehakt	€ 1,75		250 gram
Kalfswangen (schoon gevlied)	€ 4,75		ca. 150 gr/stuk
Kalfslever	€ 4,25		

LAMSVLEES

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
Lamsbout (Nieuw Zeeland) met of zonder been	va. € 2,05		va. 800 gram
Lamsrack (2 pers, 8 ribs)	€ 4,50		ca. 400 gram
Lamsfilet	€ 4,25		ca. 200 gram

WILD EN EXOTEN

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
Hertenbiefstuk van de bout	€ 4,99		
hertenrug filet	€ 8,25		
herten racks	€ 6,25		
kangeroe steak	€ 4,25		
Tamme konijnenbouten	€ 1,89		250 gram
In overleg zorgen wij graag het "wild" van Uw keuze; hert, ree, wildzwijn, kangoeroe, haas, konijn enz.			

GILDEHOEN & GEVOGELTE

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
Gildehoen kipfilet	€ 1,90		
Gildehoen dij filet (geen bot en vel)	€ 1,45		
Gildehoenbouten	€ 0,85		
Hele verse kalkoen	€ 1,45		va. 2,5 kg
Gemarineerde kalkoenbiefstukjes	€ 1,99		
Tamme eendenborstfilet (2 pers.) (volledig schoon, courant gesneden)	€ 3,69		ca. 300 gr
Kerstster, kipfilet in ster vorm licht gepaneerd	€ 1,95		per stuk
In overleg zorgen wij graag voor het gevogelte naar keuze; eend, fazant, patrijs, parelhoender, gans enz.			

BROODSNACKS & SPECIALITEITEN VAN EIGEN RECEPTUUR

	Prijs per stuk	Aantal	Verpakt per
Worstenbroodjes	€ 1,39		X 4 stuks
Saucijzenbroodjes	€ 1,79		X 4 stuks

TAPAS & LEKKERE HAPJES

	Prijs 100 gr	Aantal
Yakitori (Japans kipspiesje)	€ 1,99	
Pincho aioli	€ 3,65	
Javaanse bamiballetjes	€ 1,99	
Satéballetjes	€ 1,99	
Indische balletjes	€ 1,99	
Cevapcici	€ 1,99	
Oma's gehaktballen 500 gram + gratis STEAK MES	€ 8,95	
Knabbel schaal voor 5-7 pers., 6 soorten koude vleeshapjes met piri piri sausdip.	€ 17,50	
Hapjes pannetje voor 8-10 pers., Fingerfood, balletjes, spiesjes met passende dip, geleverd in elektrische hapjespan, ca. 60 stuks.	€ 28,50	

SALADES & SPECIALITEITEN

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht
Scharrelei salade	€ 1,85		
Selderij salade	€ 1,30		
Bouillon salade (vlees)	€ 2,25		
Beenham salade	€ 1,99		
Tuinkruiden salade	€ 1,85		
Pulled porc salade	€ 2,35		
Gerookte-kip salade	€ 1,95		
kip-peper salade	€ 2,25		
Kip-kerrie salade	€ 1,99		
Garnalensalade	€ 2,65		
Rivierkreeftjes in knoflook	€ 3,25		
Zalmsalade	€ 2,95		
Tonijnsalade	€ 2,49		
Krabsalade	€ 2,50		
Filet vitello tonato, mousse van kalf & tonijn	€ 2,55		150 gram
Filet americain (onze klassieker)	€ 1,99		150 gram
Filet van kalf (met fijne ui)	€ 2,49		200 gram
Filet Martino (pittig met ui en augurk)	€ 2,49		200 gram

MAALTIJDSALADES VOOR BIJ CREATIEF TAFELN

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht
Huzarensalade	€ 0,99		
Aardappel-speksalade	€ 0,85		
Pastasalade eigen keuken	€ 0,99		

HUISGEMAAKTE PATÉS

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht
Roompaté (onze onovertroffen...)	€ 2,15		
Roompaté met cranberry	€ 2,35		
Kerstpaté "Kastanje & Truffel"	€ 2,95		
Paté met 4-noten	€ 2,45		
Paté en croute met uienkonfijt	€ 2,99		
Paté met zontomaat	€ 2,69		
Paté van Iberico / pata negra	€ 2,95		
Mousse de canard (eendenmousse) met port	€ 3,95		
Terrine van ree (grove)	€ 3,45		
Terrine van fazant	€ 3,45		
Hamtaart	€ 2,25		
Ardense rode confiture	€ 1,99		50 gram/cup
Witte ajuin confiture	€ 1,99		50 gram/cup

VLEESWAREN KLASSIEK

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht
Serranoham (Spanje)	€ 4,25		
Parmaham (Italië)	€ 4,95		
Boeren Kempenham	€ 3,95		
Ardennerham	€ 4,25		
Coburgerham	€ 3,50		
Runderrookvlees	€ 4,10		
Ontbijtspek	€ 1,99		
cervelaat (of wijncervelaat va.)	€ 1,95		
Truffelsalami	€ 4,99		
Boerenmetworst	€ 3,25		
Gekookte achterham	€ 2,50		
Katenspek	€ 2,65		
Gebraden Zeeuws spek	€ 2,25		
Gebraden fricandeau	€ 2,45		
Gebraden rosbief	€ 2,99		
Gebraden kalfsfricandeau (vitello tonato)	€ 4,60		
Gebraden kalf rollade	€ 3,59		

VLEESWAREN SPECIAAL

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht
Scudetto, zachte aromatische magere Italiaanse salami	€ 3,99		
Mosterd - truffel gebraad	€ 2,25		
mama's Kerst rollade (spek, appel&kaneel	€ 2,75		
Kerstklokjes boterhamworst	€ 2,49		
Saltufo (truffelsalami met Parmezaan)	€ 5,50		per stuk



GOURMET EN FONDUE

	Prijs p. portie	Aantal	Gewicht
"Gourmet "SUPREME" Runderhaas, varkenshaas, kalkoenhaas, lamshaas, kalfsoester en hertenrugfilet"	€ 14,90		250 gr pp
"Gourmet "GRANDE" Kogel biefstuk, varkenshaas, kipfilet, kalkoenbiefstuk, mini katenvinkjes, shoarma, kipsaté"	€ 10,00		350 gr pp
"Gourmet ""KLASSIEK"" Kogel biefstuk, varkenshaas, mini katenvinkjes, kipfilet, gyros, mini runderhamburger"	€ 7,25		250 gr pp
"Steengrill kogel biefstuk, varkenshaas, mini katenvinkjes, kipfilet, kalfsoester, mini runderhamburger"	€ 8,00		250 gr pp
"Fondue Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, mini katenvinkjes, 2 soorten gehaktballetjes"	€ 7,00		250 gr pp
"Visgourmet (2 personen / schaal) Zalmfilet, tonijnfilet, kabeljauwhaas, scampi, roodbaarsfilet, heilbot "	€ 19,95		500 gram = 2 pers.

OM UW GOURMET UIT TE BREIDEN

	Prijs per bakje	Aantal	Inhoud
Kip saté stokjes	€ 4,00		150 gr/bk
Gemarineerde kalkoen biefstukjes	€ 4,00		200 gr/bk
Shoarma reepjes	€ 2,80		200 gr/bk
Katen vinkjes	€ 3,90		200 gr/bk
peper biefstukjes	€ 5,50		200 gr/bk
Kaas wraps (vega)	€ 5,95		200 gr/bk
Kalf oesters	€ 5,40		150 gr/bk
Grote knoflook garnalen	€ 7,50		200 gr/bk
Mini Mexicaanse worstjes	€ 3,00		200 gr/bk
gevulde kip oesters	€ 4,00		200 gr/bk
herten biefstukjes	€ 7,50		150 gr/bk
Truffelaers (kiphaas in truffelolie)	€ 3,90		200 gr/bk

KOUDE SAUZEN

	Prijs 100 gr	Aantal	Inhoud
Knoflooksaus	€ 0,99		200 cc/bk
Cocktailsaus	€ 0,99		200 cc/bk
Kerriesaus	€ 0,99		200 cc/bk
Zigeunersaus	€ 0,99		200 cc/bk
Mosterd-dillesaus	€ 0,99		200 cc/bk
piri-piri saus	€ 1,45		200 cc/bk
Smulsaus (joppie)	€ 0,99		200 cc/bk
Truffelmayonaise	€ 1,95		200 gr/bk
Kruidenboter	1,45 /stuk		nieuwe verpakking
Huisgemaakte tapenade	3,95 /stuk		cups
Tonijnsaus (voor Vitello Tonnato)	€ 2,25		100 gr/bk

WARMER SAUCES

	Prijs 100 gr	Aantal	Inhoud
Champignonroomsaus varkensvlees, kalfsvlees, kip/kalkoen	€ 1,50		200 cc/bk
Stroganoffsaus rundvlees, kip/kalkoen	€ 1,50		200 cc/bk
Peppersaus rundvlees, kalfsvlees, kip/kalkoen	€ 1,50		200 cc/bk
Mosterdsaus vlees, gevogelte, vis	€ 1,50		200 cc/bk
Portsaus wild, rundvlees	€ 1,85		200 cc/bk
Rode wijn-sjalotsaus wild, rundvlees	€ 1,85		200 cc/bk
Honing-tijmsaus beenham, lamsvlees	€ 1,85		200 cc/bk
Kreeftensaus vis, schaaldieren	€ 1,85		200 cc/bk

KOUDE EN WARME VOORGERECHTEN

	Prijs	Aantal	inhoud
"Carpaccio van gemarineerde runderhaas,** Tip: garneren met rucola, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en balsamico dressing"	€ 6,95		per stuk
"Vitello Tonnato, licht gekruid en zacht gegaarde kalfsfricandeau. Tip: serveer met rucola, zongedroogde tomaatjes en een tonijn- of truffelmayonaise. "	€ 4,60		per 100 gram
"Oxtail clair, Heldere ossenstaartboillon met knolselderij, wortel en Madeira"	€ 8,50		per liter
"Pomodorusoep, Soep van Italiaanse Romatomaat, verse kruiden en gebakken panchettareepjes"	€ 8,50		per liter
"Romige Bospaddenstoelen soep, Een romig gebonden soep met gemengde paddenstoelen en beenham"	€ 8,50		per liter
Kippenragout	€ 1,65		100 gram
Kalfsragout	€ 1,85		100 gram
Pasteibakjes van de warme bakker	€ 1,50		voor 2 stuks

HOOFDGERECHTEN & WARME GERECHTEN

Enkele mooie gerechten om uw menu gemakkelijk en compleet te maken

	Prijs	Aantal	Inhoud
"Aardappel- en groentengarnituur Witte asperges, Brussels lofje, haricots verts, peultjes, Parijse worteltjes en aardappelgratin"	€ 7,25		per persoon
"Aardappelgebakje Gegratineerde aardappel met mousseline, opgespoten en feestelijk gegarneerd"	€ 1,95		per stuk
"Stoofpeertjes Rood gestoofde Giesser Wildeman peertjes, volgens geheim recept een ware delicatessen"	€ 3,95		per 4 stuks
rode kool met appel, kaneel en honing	€ 1,49		per 100 gram

DESSERTS (DIEPVRIES VERS)

	Prijs	Aantal	geschikt voor:
"Trendy duo dessert Bavarois van bloedsinaasappel met ""Hemelse modder""	€ 14,50		6 pers
"Frisse bavaroise van ananas met bitterkoekjes en amandelen"	€ 14,50		6 pers
"Bombe Frambozen & blauwebes Bavarois met crème de Cassis"	€ 14,50		6 pers

This image shows a single sheet of white paper with ten evenly spaced horizontal dotted lines. The lines are light gray and extend across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There is no text or other markings on the paper.

HUZARENSHOTELS

Deze luxe opgemaakte schotels zijn te bestellen op schalen van 2,3,4,5 of 6 pers.!

Luxe vleeschotel	Prijs per portie	Aantal pers.
- Rundvleessalade uit eigen keuken - Gevulde scharrel eieren - Gevulde tomaten - Rolletjes beenham met asperge - Cervelaatkroontjes met augurk - Meloen - Gerookte Kempenham - Gebraden rosbief - Gebraden kalf fricandeau - Gebraden kiprollade - Gerookte kipfilet - Kerstpaté 2 passende sauzen	€ 15,00 p.p.	

Extra opties voor op uw luxe schotels	Prijs per portie	Aantal pers.
Gevulde eieren	€ 0,75 /st	
Gevulde tomaten	€ 1,45 /st	
50% extra vis	€ 7,50 /p	

Luxe visschotel	Prijs per portie	Aantal pers.
- Rundvleessalade uit eigen keuken - Gevulde eieren - Gevulde tomaten - Rolletjes beenham met asperge - Cervelaatkroontjes met augurk - Meloen - Gerookte Kempenham - Gerookte zalmfilet - Hollandse garnalen - Gerookte palingfilet - Gerookte forefilet 2 passende sauzen	€ 19,50 p.p.	

Extra voor bij uw luxe schotels	Prijs per stuk	Aantal pers.
Wit stokbrood gebakken	€ 2,25	
Bruin stokbrood gebakken	€ 2,25	
Kruidenboter	€ 1,45	

COMPLEET MAKEN

Enkele mooie warme gerechten om uw buffet compleet te maken.

Wij adviseren: ca. 250 gram pp in combinatie met een huzaren schotel of plateau of ca.350 gram pp als hoofdgerecht

	Prijs per stuk
"Hazenpeper St. Johannes Rijk gevulde, romige wildschotel van hazenvlees"	€ 2,99
"Stroganoff Malse reepjes varkensfricandeau in een zachte saus met paprika, ui, champignon, wodka en room"	€ 1,75
"Varkenshaas Archiduc Gebraden plakjes varkenshaas in een zachte roomsaus met paddenstoelen en cognac."	€ 1,95
"Bœuf Bourguignon Mager rundvlees gestoofd met rode wijn, champignons, spek, ui en room"	€ 1,85
"Veau Dijonnaise Malse reepjes kalfsfricandeau in een zachte mosterdsaus met fijn garnituur."	€ 2,75
"Vlaamse stoverij Mager rundvlees met Trappistenbier, uien, kersen en room."	€ 1,85
"Limburgsch zuurvlees heerlijk draadjes vlees met ui, stroop, peperkoek en een druppel azijn."	€ 1,60

	Prijs per stuk	Gewicht/aantal
"Pekingschotel Malse stukjes kipfilet in een lichte sojasaus met ui, paprika, suikerpeultjes en paddenstoelen"	€ 2,25	
"Gebraden gehaktballetjes Geserveerd in Pangang saus"	€ 1,65	
"Gebraden gehaktballetjes Geserveerd in Satésaus"	€ 1,65	
"Saté Ajam gmarineerde kipfilet in satésaus."	€ 1,75	
"Kip piri-iri mals kippenvlees in een zoet pikante Portugese saus"	€ 1,85	
"Scampi Geserveerd in een zachte knoflookroomsaus"	€ 3,95	
"Visserspotje Visfilets gepocheerd in een witte wijnsaus"	€ 3,00	

PETIT PLATEAU

Dit jaar introduceren wij ons nieuwste plankje 'Petit Plateau', gebaseerd op het succes van 'Het Plateau'.

Maar dan geschikt voor ca. 6-7 personen en geserveerd met ovenvers stokbrood. Indische gehaktballetjes, pincho aioli, scudetto, gerookte zalmfilet, gerookte forefilet, tonijnwraps, rosbief truffelmayonaise, in porto gemarineerde meloen, Gandaham, pasta-pestosalade, Franse roombrie, tomaat-caprese, kruidenboter, tomaat-bruchette, pesto, truffelsalami, krabsalade, eiersalade, kip-pepersalade, cevapcici, filet vitello, kaasblok mosterd en gevulde scharreletjes.

Het Plateau is **€ 95,00**



Uiteraard kunt u ook nog Het Plateau voor 8-10 personen bij ons bestellen! Informeer in de winkel!

Geachte gast,

Dit jaar is door het Coronavirus, het een andere kerst dan andere jaren!
Daarom willen wij het voor U en voor onszelf zo veilig mogelijk maken.
Om lange wachtrijen in de winkel te voorkomen, hebben wij het volgende besloten;

- Zoals elk jaar werken wij met bestel lijsten. Deze kunt u ophalen in de winkel, ontvangen via post / mail of invullen via onze website.
- Bij voorkeur bestelformulier thuis volledig invullen en inleveren in de winkel.
U kunt het bestelformulier inleveren t/m **ZATERDAG 19 DECEMBER.**
- Woensdag 23 december zijn wij gesloten. Dan gaan wij al onze zorg en aandacht aan de bestellingen voor de kerstdagen geven.
- Op donderdag 24 december werken wij **ENKEL OP BESTELLING!**
Dat wil zeggen dat er **GEEN WINKEL VERKOOP** meer mogelijk is.
Uw bestelling krijgt een nummer, dit nummer wordt gekoppeld aan een tijdvak waarin U uw bestelling kan komen ophalen. Dit tijdvak wordt met U afgesproken als U het bestelformulier komt inleveren. Er wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met uw voorkeur (tijdvakken zijn tussen 08.00 en 10.00 uur, 10.00 en 12.00 uur, 12.00 en 14.00 uur en 14.00 tot 16.00 uur).
- Wij verzoeken u dringend om zo veel mogelijk **alleen te komen** binnen de aangeven **tijdvakken!**
- Deurbeleid; wij mogen 4 mensen tegelijk in onze winkel toestaan en werken middels een nummersysteem.
- Natuurlijk zullen wij gedegen en op ons "SNELST" te werk gaan, wij streven ernaar de wachttijden te beperken en u toch persoonlijke aandacht te geven!

Alvast bedankt voor uw medewerking! Samen gaan we voor een gezellige en veilige kerst 2020.

Met vriendelijke groet,
Team Keurslagerij Hans Adriaans

Bestellingen kunt u uiterlijk **zaterdag 19 december 2020** inleveren! Vult u hieronder al uw gegevens in:

Afhaaldatum:

Naam:

Adres:

Postcode:

Plaats:

Telefoon:

E mail adres:

Bestelling aangenomen door:

Gewijzigde openingstijden

Maandag 21 december 9.00 - 18.00 uur (laatste inleverdag bestellijsten)

Dinsdag 22 december 9.00 - 18.00 uur

Woensdag 23 december Gesloten

Donderdag 24 december: van 08.00 – 16.00 uur

(enkel afhalen bestellingen geen losse verkoop!)

Eerste kerstdag, alléén buffetschotels : van 10.00 – 12.00 uur

Tweede kerstdag, alléén buffetschotels: van 10.00 – 12.00 uur

Zondag 27 december: gesloten

31 december: van 08.00 – 16.00 uur

1 januari 2021: gesloten (wel bezorging buffetschotels)

Zaterdag 2 januari 2021 zijn wij u vanaf 08.30 uur weer graag van dienst.