

WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



# Kerstfolder 2021

“Feestelijk thuis genieten van eerlijke  
ambachtelijke producten”

Team Keurslagerij Hans Adriaans

**Donderdag 23 december GESLOTEN**  
**Vrijdag 24 december van 8.00-16.00**  
Alleen geopend voor afhalen bestellingen.



**Hans Adriaans, keurslager**

Dommelseweg 36a, Valkenswaard  
Tel. 040 2046064

[www.adriaans.keurslager.nl](http://www.adriaans.keurslager.nl), [info@adriaans.keurslager.nl](mailto: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
<b>Tip: lekker met een rode ui confituur of cumberland saus</b>			
Tomahawk steak van "ons Weivlees"	€ 3,50		va. 900 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"	€ 3,95		
<b>Tip: serveer met rodewijn-sjalotsaus</b>			
Runderbraadrollade (rosé braden)	€ 3,15		
Runderstoofrollade (lekkers sudderen)	€ 2,40		
Varkensfiletrollade mager	€ 2,25		
Varkens - halsfiletrollade doorregen	€ 2,25		

## OVEN SPECIALS

Umieke combinatie van vlees of vis gecombineerd met een bijgerecht. Om zo in de oven af te garen en te serveren. Het gerecht wordt in een speciale bak met een passende saus en een smakelijk kruidensausje. Het kost €1,- om te bereiden in de oven. De schalen zijn geschikt voor 2-4 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"	€ 36,50		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"	€ 36,50		ca 1500 gram
"Entrecote met gegrilde groenten, stoofpeer en roseval aardappel boter mals stuk runderlende, oven klaar geserveerd met een truffeljus "	€ 39,90		ca 1500 gram

## RUNDVLEES

	Prijs 100 gr	Aantal	Gewicht per stuk
"Biefstuk van de haas tournedos – chateau briands"	€ 5,99		
Entrecote	€ 3,15		
Kogelbiefstuk	€ 3,25		
Caprese al forno, Malse biefstuk, mozzarella, zontomaat, kruiden olie in alu slofje	€ 3,25		Ca. 200 gram per stuk
Peper steaks	€ 2,45		
Rosbief	€ 2,55		
Sukade	€ 1,99		
Sukade Noord Amerikaans Black Angus	€ 3,50		
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	€ 2,45		
Varkensschnitzel naturel/ gepaneerd	€ 1,99		
Varkensfricandeau	€ 1,65		
Varkensribfilet	€ 1,79		
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
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		
kangoeroe 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	€ 1,55		va. 2,5 kg
Gemarineerde kalkoenbiefstukjes	€ 2,25		
Tamme eendenborstfilet (volledig schoon, courant gesneden)	€ 3,69		ca. 300 gr of ca. 120 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
Mini worstenbroodjes	€ 0,65		X 10 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	€ 8,95	
Knabbel schaal voor 5-7 pers., 6 soorten koude vleeshapjes met piri piri sausdip.	€ 17,50 per schaal	
Warme hapjes schotel voor ca. 8pers., Fingerfood, balletjes, spiesjes met passende dip, geleverd in oven geschikte schaal, ca. 50 stuks.	€ 25,00 per schaal	

## 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
nieuw: Filet americain tartufo (parmezaan & truffel)	€ 2,49		100 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 "Kalkoen-pistache-dadels"	€ 2,95		
Paté met 4-noten	€ 2,45		
Paté en croute met uienkonfijt	€ 2,99		
Paté met appel en krokante spekjes	€ 2,69		
Paté van Iberico / pata negra	€ 2,95		
Mousse de canard (eendenmousse) met truffel	€ 3,95		
Terrine van ree (grove)	€ 3,45		
Terrine van fazant	€ 3,45		
Hamtaart	€ 2,25		175 gram/cup
Ardeense 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		
Oostenrijks schinken speck (eigen import)	€ 3,95		
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 runder rib-eye	€ 3,25		
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 Kerstrollade spek, appel, kaneel	€ 2,75		
Kerst boterhamworst	€ 2,49		
Salufo (truffelsalami met Parmezaan)	€ 5,50		per stuk





# HUZARENSCHOTELS

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

Luxe vleeschotel	Prijs per portie	Aantal pers.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rundvleessalade uit eigen keuken</li> <li>Gevulde scharrel eieren</li> <li>Gevulde tomaten</li> <li>Rolletjes beenham met asperge</li> <li>Cervelaatkroontjes met augurk</li> <li>Meloen</li> <li>Gerookte Kempenham</li> <li>Gebraden rosbeef</li> <li>Gebraden kalf fricandeau</li> <li>Gebraden kiprollade</li> <li>Gerookte kipfilet</li> <li>Kerstpaté</li> <li>2 passende sauzen</li> </ul>	€ 16,00 p.p.	

Luxe visschotel	Prijs per portie	Aantal pers.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rundvleessalade uit eigen keuken</li> <li>Gevulde scharreleieren</li> <li>Gevulde tomaten</li> <li>Rolletjes beenham met asperge</li> <li>Cervelaatkroontjes met augurk</li> <li>Meloen</li> <li>Gerookte Kempenham</li> <li>Gerookte zalmfilet</li> <li>Hollandse garnalen</li> <li>Gerookte palingfilet</li> <li>Gerookte forefilet</li> <li>2 passende sauzen</li> </ul>	€ 20,50 p.p.	

Extra opties voor op uw luxe schotels	Prijs per portie	Aantal portie
Gevulde scharreleieren (per 6 stuks)	€ 4,50 /ds	
Gevulde tomaten Rundvlees salade (per 6 stuks)	€ 8,50 /ds	
Vis assortiment aan vleeschaal toevoegen	€ 9,50 /p	

Extra voor bij uw luxe schotels	Prijs per stuk	Aantal stuks
Wit stokbrood gebakken	€ 2,25	
Bruin stokbrood gebakken	€ 2,25	
Kruidenboter	€ 1,65	
Ciabata stokbrood gebakken	€ 2,25	

## 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 100 gram	Gewicht/aantal
<b>Wildstoofpot Brabanconne</b> Rijk gevulde, romige wildschotel van diverswild	€ 2,99	
<b>Stroganoff</b> Malse reepjes kippenfilet in een zachte saus met paprika, ui, champignon, wodka en room	€ 1,75	
<b>Varkenshaas Archiduc</b> Gebraden plakjes varkenshaas in een zachte roomsaus met paddenstoelen en cognac.	€ 1,95	
<b>Bœuf Bourguignon</b> Mager rundvlees gestoofd met rode wijn, champignons, spek, ui en room.	€ 1,85	
<b>Veau Dijonnaise</b> Malse reepjes kalfsfricandeau in een zachte mosterdsaus met fijn garnituur.	€ 2,75	
<b>Vlaamse stoverij</b> Mager rundvlees met Trappistenbier, uien, kersen en room.	€ 1,85	
<b>Limburgsch zuurvlees</b> heerlijk draadjes vlees met ui, stroop, peperkoek en een druppel azijn.	€ 1,60	

	Prijs per 100 gram	Gewicht/aantal
<b>Pekingschotel</b> Malse stukjes kipfilet in een lichte sojasaus met ui, paprika, suikerpeultjes en paddenstoelen.	€ 2,50	
<b>Gebraden gehaktballetjes</b> Geserveerd in Pangang saus.	€ 1,65	
<b>Gebraden gehaktballetjes</b> Geserveerd in Satésaus.	€ 1,65	
<b>Saté Ajam</b> gemarkerde kipfilet in satésaus.	€ 1,75	
<b>Kip piri-piri</b> mals kippenvlees in een zoet pikante Portugese saus	€ 1,85	
<b>Scampi</b> Geserveerd in een zachte knoflookroomsaus	€ 3,95	
<b>Visserspotje</b> Vis iets gepocheerd in een kreeftsaus	€ 3,00	
<b>Kip curry</b> Malse kip in een kerrie groenten saus	€ 2,25	

## PETIT PLATEAU

Na het succes van vorig jaar hebben wij dit jaar wederom het "Petit plateau" en ons "Traditionele plateau".

Petit plateau is geschikt voor ca. 6-7 personen en geserveerd met ovenvers stokbrood. Indische gehaktballetjes, pincho aioli, scudetto, gerookte zalmfilet, gerookte forefilet, tonijnwraps, rosbeef 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 scharreleitjes.

Het Petit plateau **€ 95,00**



Sfeerimpressie

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

# SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER



Geachte gast,

Omdat wederom dit jaar het Coronavirus onder ons is, zal het weer een andere kerst dan vroegere jaren zijn! 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 bestellijsten. Deze kunt u ophalen in de winkel, ontvangen via post / mail.
- Bij voorkeur bestelformulier thuis volledig invullen en inleveren in de winkel. U kunt het bestelformulier inleveren t/m **ZATERDAG 18 DECEMBER**.
- Donderdag 23 december zijn wij gesloten zodat wij al onze zorg en aandacht aan de bestellingen voor de kerstdagen kunnen geven.
- Op vrijdag 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 2021

Met vriendelijke groet,

**Team Keurslagerij Hans Adriaans**

Bestellingen kunt u uiterlijk **zaterdag 18 december 2021** inleveren! Vult u hieronder al uw gegevens in:

Afhaaldatum: .....

Naam: .....

Adres: .....

Postcode: .....

Plaats: .....

Telefoon: .....

E mail adres: .....

Bestelling aangenomen door: .....

## Gewijzigde openingstijden

Maandag 20 december 9.00 - 18.00 uur

Dinsdag 21 december 9.00 - 18.00 uur

Woensdag 22 december Gesloten 09.00 – 18.00

**Donderdag 23 december: GESLOTEN**

**vrijdag 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

Maandag 27 december 11.00 – 18.00

Vrijdag 31 december: van 08.00 – 16.00 uur

Zaterdag 1 januari 2022: GESLOTEN (wel bezorging buffetschotels)

Zondag 2 januari 2022: GESLOTEN (wel bezorging buffetschotels)