



Feestelijk FIJNPROEVEN

bij Hans Adriaans, keurslager

**“FEESTELIJK THUIS GENIETEN VAN EERLIJKE
AMBACHTELIJKE PRODUCTEN”**

Team Keurslagerij Hans Adriaans

**ZATERDAG 23 DECEMBER GESLOTEN
ZONDIAG 24 DECEMBER VAN 8.00-14.00 UUR**
Alleen geopend voor afhalen bestellingen.

adriaans.keurslager.nl

VLEES, SPECIALITEITEN EN ROLLADES

	prijs 100 gr	aantal	gewicht per stuk
"Jambon Maison, klassieke beenham gepekeld met whisky, zeezout en jeneverbess. Zacht op beukenhout gerookt."	2,50		ca. 500 gr.
Tip: lekker met een rode ui confituur of cumberland saus			

Vlees keuze	gewicht	€ / 100 gr	Maak uw vulling keuze:
Rundvlees rosé rollade		3,50	<input type="checkbox"/> klassieke vleeskruiden
Rundvlees stoof rollade		2,90	<input type="checkbox"/> zontomaat - spinazie - Parmezaanpijnboompit
Kalfsvlees rollade		3,99	<input type="checkbox"/> mosterd - dille
Kalkoenfilet rollade		2,40	<input type="checkbox"/> katenspek - bospaddenstoelen
Varkensfilet mager rollade		2,50	<input type="checkbox"/> rozemarijn - tijm - knoflook
Varkensfilet doorregen rollade		2,50	

OVEN SPECIALS

Schotels geschikt voor ca. 3 personen	prijs per schaal	aantal	gewicht per schaal
"Zacht gegaard buikspek a la bonne femme, gebakken aardappeltjes, groentjes en spekjes."	39,50		ca 1800 gram
"Smocky zalm groenten gratin mooi stuk gerookte zalmhaas op een bed van groenten, aardappel, room, ei en kaas"	39,50		ca 1800 gram
"Entrecote met gegrilde groenten en roseval aardappel boter mals stuk runderlende, oven klaar geserveerd"	45,00		ca 1800 gram

ONS WEIVLEES

	prijs 100 gram	aantal	gewicht per stuk
"Biefstuk van de haas tournedos - chateau briands"	7,50		
Entrecote	3,50		
Kogelbiefstuk	3,90		
Bavette	2,95		
Rosbief	3,35		
Sukade	2,35		
Rib eye weivlees	3,85		

VOOR DE SOEP

	prijs 100 gram	aantal	gewicht per stuk
Bouillonschijf met groenten + kruiden	2,45		
Soepvlees aan het stuk	1,95		
Runderpoulet	1,95		
Schenkel	1,59		
Ossenstaart	1,75		
Gehakt gemengd	1,25		

VARKENSVLEES

	prijs 100 gram	aantal	gewicht per stuk
Varkenshaas	2,49		
Varkensfricandeau	1,79		
Varkensribfilet	2,00		
Buikspek met zwoerd	1,50		
Procureur (hals filet voor o.a. pulled porc)	1,65		

KALFSVLEES

	prijs 100 gram	aantal	gewicht per stuk
Kalfsoester	4,00		
Kalfslever	4,50		
Kalfsfricandeau	3,80		
Kalfsschnitzel	4,00		
Kalfsentrecote	4,50		
Kalfspoulet	2,75		
Kalfsgehakt	1,99		250 gram

LAMSVLEES

	prijs 100 gram	aantal	gewicht per stuk
Lamsfilet	va. 4,95		va. 300 gram
Lamsrack (2 pers, 8 ribs)	4,95		ca. 400 gram

WILD EN EXOTEN

	prijs 100 gram	aantal	gewicht per stuk
Hertenbiefstuk van de bout	4,99		
Hertenrugfilet	8,25		
Tamme konijnenbouten	1,89		250 gram
In overleg verzorgen het 'wild' van uw keuze: hert, ree, wildzwijn, haas, konijn etc.			

GILDEHOEN & GEVOGELTE

	prijs 100 gram	aantal	gewicht per stuk
Gildehoen kipfilet	1,99		
Gildehoen dijfilet	1,65		
Gildehoenbouten	0,99		
Hele kalkoen	1,75		va. 2,5 kg
Gemarineerde kalkoenbiefstukjes	2,25		
Tamme eendenborstfilet (volledig schoon, courant gesneden)	3,70		ca. 300 gr of ca. 120 gr

In overleg zorgen wij graag voor het gevogelte naar keuze; eend, fazant, patrijs, parelhoender, gans enz.

BROODSNACKS, SPECIALITEITEN EN RECEPTUUR

	prijs per stuk	aantal	verpakt per
Worstenbroodjes	1,50		x4 stuks
Mini worstenbroodjes	0,90		x10 stuks
Saucijzenbroodjes	1,99		x4 stuks
Roomboter kaasbroodjes	1,65		x4 stuks
Quiche	2,49		x2 stuks

TAPAS & LEKKERE HAPJES

	per 100 gram	aantal
Yakitori (Japans kipspiesje)	2,75	
Pincho aioli	3,50	
Javaanse bamiballetjes	2,10	
Satéballetjes	2,15	
Indische balletjes	2,10	
Cevapcici	2,10	
Oma's gehaktballen 500 gram	9,99	

SALADES & SPECIALITEITEN

	prijs 100 gram	aantal	gewicht
Scharrelei salade	1,99		
Selderij salade	1,75		
Bouillon salade (vlees)	2,65		
December salade special Gerookte zalmzalade, gerookte schotse zalmfilet, mosterd, dille, scharrelei en Sherry	4,25		
Kip-peper salade	2,65		
Kip-kerrie salade	2,25		
Kip-teriyakisalade	2,75		
Garnalensalade	2,65		
Zalmsalade	2,95		
Tonijnsalade	2,75		
Krabsalade	2,75		
Gegrilde scampi-aiolisalade	3,99		
Filet americain (onze klassieker)	2,35		150 gram
Filet van kalf (met fijne ui)	2,65		200 gram
Filet Martino (pittig met ui en augurk)	2,99		200 gram
Filet vitello tonato, mousse van kalf & tonijn	2,55		150 gram

MAALTIJDSALADES VOOR CREATIEF TAFELN

	prijs 100 gram	aantal	gewicht
Huzarensalade	0,99		500 gram
Aardappel-speksalade	0,95		500 gram
Pastasalade eigen keuken	0,99		300 gram

HUISGEMAAKTE PATÉS

	per 100 gram	aantal	gewicht
Roompaté (onze onovertroffen...)	2,45		
Roompaté met cranberry	2,95		
Kerstpaté vijg en porto	3,25		
Paté met 4-noten	2,95		
Paté met stooftpeer en veenbes	2,50		
Paté van Iberico / pata negra	3,95		
Eendenpaté a la orange	3,25		
Terrine van ree (grove)	3,95		
Terrine van fazant	3,95		
Terrine van zontomaat (vega)	2,95		
Hamtaart	3,00		
Ardeense rode confiture	1,99		50 gram/cup
Witte ajuin confiture	1,99		50 gram/cup

VLEESWAREN KLASSIEK

	prijs 100 gram	aantal	gewicht
Serranoham (Spanje)	4,25		
Parmaham (Italië)	5,50		
Boeren Kempenham	3,95		
Coburgerham	3,95		
Runderrookvlees	4,45		
Truffelsalami	4,99		
Gekookte achterham	2,99		
Gebraden Zeeuws spek	2,25		
Gebraden fricandeau	2,45		
Gebraden rosbeef	3,40		
Gebraden kalfsfricandeau (vitello tonato)	4,60		
Gebraden kalf rollade	3,59		
Gebraden kalfsgehakt met truffel & hazelnoot	3,75		100 gram
Kerst rollade pistache- groene peper-paddenstoeltjes	3,75		100 gram

VLEESWAREN SPECIAAL

	prijs 100 gram	aantal	gewicht
Scudetto, zachte aromatische magere Italiaanse salami	3,99		
Kerst boterhamworst	2,75		
Saltufo gesneden (truffelsalami met Parmezaan)	7,50		per stuk

GOURMET EN FONDUE

	prijs per portie	aantal	gewicht
"Gourmet "SUPREME" Diamanthaas, varkenshaas, kalkoenhaas, lamfilet, kalfsoester en hertenbiefstuk"	16,50		250 gr pp
"Fondue Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, mini katenvinkjes, 2 soorten gehaktballetjes"	8,50		250 gr pp
"Visgourmet (2 personen / schaal) Zalmfilet, tonijnfilet, kabeljauwhaas, scampi, roodbaarsfilet, heilbot *"	22,50		500 gram = 2 pers.

UW GOURMET

Wij adviseren 250-300 gram /p.p.	prijs per bakje	aantal	inhoud
Mini kip croquant schnitzels	4,00		6 st/bk
Mini runder hamburgers	3,75		200 gr/bk (ca. 8st.)
Kogelbiefstuk	8,00		200 gr/bk
Gemarineerde biefstuk	7,00		200 gr/bk
Herten biefstukjes	8,50		150 gr/bk
Varkenshaas	5,50		200 gr/bk
Gemarineerde speklapjes	5,50		200 gr/bk
Shoarma reepjes	3,50		200 gr/bk
Gyrosreepjes	3,50		200 gr/bk
Kipfilet	4,50		200 gr/bk
Truffelaars (kiphaas in truffelolie)	4,50		200 gr/bk
Mini kip op stok	6,00		200 gr/bk
Gemarineerde kalkoen biefstukjes	4,50		200 gr/bk
Kip saté stokjes	5,50		150 gr/bk
Katen vinkjes (8 stuks)	4,50		200 gr/bk
Gehakt cordonbleu	4,50		6 st/bk
Kaas wraps (vega)	6,25		200 gr/bk
Oosterse roerbak groenten (vega)	3,50		200 gr/bk
Grote knoflook garnalen	7,95		200 gr/bk
Verse zalmfilet	6,50		200 gr/bk
Kwarteleitjes	5,95		18 st/bk

KOUDE SAUZEN

	prijs 100 gram	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	1,99		200 gr/bk
Kruidenboter	1,79		per stuk
Tonijnsaus (voor Vitello Tonnato)	2,50		100 gr/bk

WARME SAUZEN

	prijs 100 gram	aantal	inhoud
Champignonroomsaus varkensvlees, kalfsvlees, kip/kalkoen	1,95		200 cc/bk
Stroganoffsaus rundvlees, kip/kalkoen	1,50		200 cc/bk
Pepersaus rundvlees, kalfsvlees, kip/kalkoen	1,95		200 cc/bk
Mosterdsaus vlees, gevogelte, vis	1,65		200 cc/bk
Portsaus wild, rundvlees	1,95		200 cc/bk
Rode wijn-sjalotsaus wild, rundvlees	1,95		200 cc/bk
Honing-tijmsaus beenham, lamsvlees	1,95		200 cc/bk
Kreeftensaus vis, schaaldieren	1,95		200 gr/bk

KOUDE EN WARME VOORGERECHTEN

	prijs 100 gram	aantal	inhoud
Carpaccio van runderhaas,** Tip: garneren met rucola, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en balsamico dressing	6,00 MEENEEMPRIJS		per stuk
Frans mosterdsoep met gerookte zalmfilet	8,50		per liter
Oxtail clair, Helderere 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	1,75		500 gram
Kalfsragout	1,99		500 gram
Pasteibakjes van de warme bakker	2,05		voor 2 stuks

HOOFDGERECHT EN WARME GERECHTEN

Enkele mooie gerechten om uw menu gemakkelijk en compleet te maken	prijs	aantal	inhoud
Luxe ratatouille gemengde groente schotel	1,55		per 100 gram
Hollands wortelmix (gele, witte, oranje, paarse) met verse tijm en lookolie	1,55		per 100 gram
Stoofpeertjes Rood gestoofde Giesser Wildeman peertjes, volgens geheim recept een ware delicatessen	4,50		per 4 stuks
Rode kool met appel, kaneel en honing	6,00		per 400 gr/st
Aardappelgratins	4,75		3 st/bk
Fijne spruitjes met honing, pijnboompitten en druiven	4,00		per 200 gram
Peultjes & Parijse wortel	4,00		200 gr/bk
Haricots verts in katenspek	6,50		8 st/bk

DESSERTS (DIEPVRIES VERS)

	prijs	aantal	geschikt voor:
Trendy duo dessert Bavaois van bloedsinaasappel met "Hemelse modder"	18,50		5-6 pers
Moeders appeltaart bavaois met appel, kaneel, rozijn en likeur	18,50		5-6 pers
Tiramisu, Italiaans desserttaartje met amaretto, koffie, mascarpone	18,50		5-6 pers

HUZARENSCHOTELS

Luxe vleeschotel	prijs per portie	aantal pers.
<ul style="list-style-type: none"> • Rundvleessalade uit eigen keuken • Gevulde scharrel eieren • Gevulde tomaten • Rolletjes beenham met asperge • Cervelaatkroontjes met augurk • Meloen • Gerookte Kempenham • Gebraden rosbeef • Gebraden kalf fricandeau • Gebraden kiprollade • Gerookte kipfilet • Kerstpaté • 2 passende sauzen 	16,50 p.p.	

Extra opties voor op uw luxe schotels	prijs per portie	aantal porties
Gevulde scharreleieren (per 6 st)	4,50 /ds	
Gevulde tomaten Rundvlees salade (per 6 st)	8,50 /ds	
Vis assortiment aan vleesschaal toevoegen	9,50 /p	

Luxe visschotel	prijs per portie	aantal pers.
<ul style="list-style-type: none"> • Rundvleessalade uit eigen keuken • Gevulde scharreleieren • Gevulde tomaten • Rolletjes beenham met asperge • Cervelaatkroontjes met augurk • Meloen • Gerookte Kempenham • Gerookte zalmfilet • Hollandse garnalen • Gerookte palingfilet • Gerookte forefilet • 2 passende sauzen 	22,50 p.p.	

Extra voor bij uw luxe schotels	prijs per stuk	aantal
Wit stokbrood gebakken	2,50	
Bruin stokbrood gebakken	2,50	
Kruidenboter	1,79	
Clabata stokbrood gebakken	2,50	

COMPLEET MAKEN Enkele mooie warme gerechten om uw buffet compleet te maken.

	prijs per 100 gr.	gewicht aantal	gewicht
Wildstooftpot Brabanconne Rijk gevulde, romige wildschotel van divers wild	2,99		500 gr.
Stroganoff Malse reepjes kippenfilet in een zachte saus met paprika, ui, champignon, wodka en room	1,85		500 gr.
Varkenshaas Archiduc Gebraden plakjes varkenshaas in een zachte roomsaus met paddenstoelen en cognac.	2,25		500 gr.
Bœuf Bourguignon Mager rundvlees gestoofd met rode wijn, champignons, spek, ui en room.	1,89		500 gr.
Veau Dijonnaise Malse reepjes kalfsfricandeau in een zachte mosterdsaus met fijn garnituur.	2,95		500 gr.
Vlaamse stoverij Mager rundvlees met Trappistenbier, uien, kersen en room.	1,89		500 gr.
Limburgsch zuurvlees heerlijk draadjes vlees met ui, stroop, peperkoek en een druppel azijn.	1,75		500 gr.

	prijs per 100 gr.	gewicht aantal	gewicht
Pekingschotel Malse stukjes kipfilet in een lichte sojasaus met ui, paprika, suikerpeultjes en paddenstoelen.	2,50		500 gr.
Gebraden gehaktballetjes Geserveerd in Pangang saus.	1,75		500 gr.
Gebraden gehaktballetjes Geserveerd in Satésaus.	1,75		500 gr.
Saté Ajam gemarineerde kipfilet in satésaus.	1,75		500 gr.
Kip piri-piri mals kippenvlees in een zoet pikante Portugese saus	1,85		500 gr.
Kalkoenoster met rode wijnsaus	6,00		2 stuks
Scampi Geserveerd in een zachte knoflookroomsaus	3,95		500 gr.
Visserspotje Vis iets gepocheerd in een kreeftsaus	3,00		500 gr.
Italiaanse kippendij oesters a la osso bucco	1,85		100 gr.

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

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
115,00

HET PLATEAU

Deze creatieve, stijlvolle plank ligt vol met heerlijke koude tapas gerechtjes voor zo'n 8-10 personen. Dit is Genieten met een grote "G"! Houdt u niet van een smakelijke verrassing, maar wilt u vooraf weten wat wij serveren, informeer hier naar in onze winkel!
Bestel uw plateau op tijd! weg = weg



OP ONZE WEBSITE VINDT
U DE EXACTE INHOUD

Het plateau is
175,00



Geachte gast,

- Indien mogelijk het bestelformulier thuis volledig invullen en inleveren in de winkel. U kunt het bestelformulier inleveren t/m **ZATERDAG 16 DECEMBER**.
- Zaterdag 23 december zijn wij gesloten zodat wij al onze zorg en aandacht aan de bestellingen voor de kerstdagen kunnen geven.
- Op zondag 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 en 12.00 en 14.00 uur).
- 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 smakelijke kerst 2023.

Met vriendelijke groet,

Team Keurslagerij Hans Adriaans



GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN

Maandag 18 december	11.00 - 18.00 uur	Maandag 25 en dinsdag 26 december	10:00 - 12:00 uur afhalen schotels
Dinsdag 19 december	9.00 - 18.00 uur		
Woensdag 20 december	9.00 - 18.00 uur		
Donderdag 21 december	9.00 - 18.00 uur	Woensdag 27 t/m vrijdag 29 dec.	9.00 - 18.00 uur
Vrijdag 22 december	9.00 - 18.00 uur	Zaterdag 30 december	8.00 - 16.00 uur
Zaterdag 23 december	GESLOTEN	Zondag 31 december	10.00 - 12.00 uur
Zondag 24 december	8.00 - 14.00 uur	(Afhalen schotels)	
(geen losse verkoop, alleen afhalen bestellingen!)		Maandag 1 januari	GESLOTEN

Bestellingen kunt u uiterlijk **zaterdag 16 december 2023** inleveren! Vult u hieronder al uw gegevens in:

Afhaaldatum:

Naam:

Adres:

Postcode:

Plaats:

Telefoon:

E mail adres:

Bestelling aangenomen door:



Hans Adriaans, keurslager

Dommelseweg 36a, Valkenswaard
Tel. 040 2046064, info@adriaans.keurslager.nl
www.adriaans.keurslager.nl



Druktoestellen in wijzigingen onder voorbehoud.