FEEST DAGEN

VOOR IEDEREEN

KEURSLAGER

Poleij, *keurslager*

Catering & Events
Langestraat 221, 2691 BG 's-Gravenzande
tel 0174 440544
info@poleij.keurslager.nl, www.poleij.keurslager.nl

BOORDEVOL INSPIRATIE EN TIPS VOOR DE FEESTDAGEN

INHOUD

Aan de slag	3
Feestelijk assortiment	4-5
Ons vlees, betrouwbaar en lekker	6
Recept: Beef Wellington	6
Gourmet, ouderwets lekker	7
Kerstproeverij	8

UITERSTE BESTELDATUM 21 DECEMBER

Beste klant,

Voor een Keurslager is de december-maand altijd een erg drukke maand, maar het is voor ons ook één van de mooiste periodes van het jaar. Nu deze feestelijke periode er weer aan zit te komen, willen we u graag laten zien wat wij u kunnen bieden op het gebied van lekker eten!

De feestdagen zijn wat ons betreft pas compleet met familie, vrienden én lekker eten. Een rijk gedekte tafel, de mooiste producten en het feest kan beginnen. Wij hopen ook dit jaar een bron van inspiratie te zijn als het gaat om de culinaire invulling van de feestdagen.

En vergeet niet; de feestdagen zijn voor iedereen!

Feestelijke groet,
Poleij Keurslager catering & events

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

MEER DAN GENOEG

Het is gelukkig voor veel mensen steeds normaler om geen, of minder, eten weg te gooien. Wij staan hier helemaal achter en hebben daarom dit handige overzichtje. Zo koop je niet te veel eten en voorkom je verspilling!

Soep	200 ml p.p.
Vis	200 gram p.p.
Vlees	150 gram p.p.
Sla	25 gram p.p.
Groente	150 gram p.p.
Pasta, aardappelen, rijst	100 gram p.p.

Neem ook eens een kijkje in onze online winkel. We zijn te volgen op Facebook en Instagram, maar je kunt ook bestellingen plaatsen in onze webshop!

/keurslager poleij
@keurslagerpoleij
www.webshop.poleij.keurslager.nl

In december staat lekker eten en gezelligheid centraal. Als Keurslager hebben we daarom ook een uitgebreid assortiment heerlijke producten geselecteerd. Of het nu gaat om gourmetten of een uitgebreid driegangendiner, bij ons is het verkrijgbaar!

MENU TIP

Geen tijd om zelf een compleet menu samen te stellen? Wij adviseren graag!

Voorgerecht
- Carpaccio van ossenhaas
  Compleet met pijnboompitjes, dressing en kaas
- Carpaccio van tonijn
  Met zontomaatjes, pijnboompitjes en kaas
- Vitello tonato
  Met tonijnmayonaise en kappertjes

Hoofdgerecht
- Hazenpeper- of hertenstoofschotel
- Iberico- varkenshaas in truffel-roomsaus
- Kalfsschotel met tomaatjes, courgette, paddestoelen en jus de veau.
- Gebraden varkensrollade in een heerlijke rode wijnsaus.
- Gegrilde kiprollade in een romige paddenstoelensaus
- Gevulde portobello met kip of tofu, mozzarella en tijm

Bijgerechten
- Witlof met ham en kaas
- Stoofpeertjes in rode wijnsaus
- Stoofpeertjes met passievrucht
- Stoofappels veenbessensaus
- Pommes macaire
- Aardappelgratin met truffel
- Groentetaartje met ratatouille en bospaddestoelen

Nagerechten:
- Tiramisu
- Tartelette citroen
- Bande Cappuccino
- Macarons mini
- Kaasplankje
- Klein/ groot incl. plankje

Soepen
Altijd vers uit eigen keuken
- Kreeftensoep **€ 17,50**
- Bospaddestoelensoep truffel **€ 8,95**
- Courgette soep **€ 6,95**
- Pompoensoep **€ 6,95**
- Mosterdsoep **€ 6,95**
- Bospaddestoelensoep **€ 6,95**

Shared dining
Kies dit jaar voor shared dining en laat iedereen zelf zijn bord vullen met lekkers. Denk hierbij bijvoorbeeld eens aan een heerlijke runderzijlende met gemengde paddenstoelen en balsamicojus of varkenshaas met roze peperbessen en honing-citrussaus. Serveer dit in plakjes op een groot bord en iedereen kan pakken wat hij wil!

WARME SAUZEN

Onze sauzen worden allemaal vers gemaakt.

- Bospaddestoelen truffelsaus
- Rodewijnsaus
- Cranberry-wildsaus
- Balsamico jus

HEERLIJKE ROLLADES

Een rollade van een goed stuk vlees, gevuld met de lekkerste producten, kan niemand weerstaan! Van varken, rund, kalf, wild, kalkoen, lam of kip (ook in braadzak verkrijgbaar). Met vulling en kruiden naar wens. Wij voorzien alle producten graag van een passend bereidingsadvies en een serveersuggestie waarmee u uw tafelgenoten kunt verrassen.

- **Kalfsrollade Caprese** per kilo **€ 29.95**
  met parmaham, mozzarella, zonge-droogde tomaat, basillicum en heerlijke marinade
- **Rollade Carpaccio** per kilo **€ 27.50**
  Van rundvlees met Parmezaan, pijnboompitten, paprika, spinazie en carpacciomarinade
- **Rollade Italiano** per kilo **€ 19.95**
  Met varkensprocureur, truffeltapenade, bospaddenstoelen en Italiaanse marinade

KERSTSPECIALS

- Kip bolero Kipfilet, roomkaas met pepers, serranoham, marinade
- Biefstuk Tartufo- Gevulde biefstuk met bospaddestoelentruffel
- Brie pestohaasje- varkenshaas gevuld met brie, bosui en omwikkeld met ontbijtspek
- Meesterlijk gevuld lamsfilet- lamsfilet gevuld met geitenkaas, walnoten en tijm

WILD EN GEVOGELTE

Wil je zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? Geef dan tijdig je bestelling aan ons door! We hebben bijvoorbeeld heerlijke hertenbiefstuk, eendenbout, parelhoen en nog veel meer. Vraag er gerust naar in de winkel of stuur ons een mail.

WILDSPECIALITEIT

Wildtrio in braadslee

- Hertenbiefstuk, parelhoenfilet en eend

VLEESSPECIALITEITEN

Rundvlees

- Tournedos
- Entrecote
- Dry age Côte de boeuf
- Rosbief
- Picanha
- Ribeye
- Bavette

Noord-amerikaanse rund (Black Angus)

- Ribeye
- Sucade (flat iron)
- Picanha

Zuid amerikaans rund (Noville Real)

- Ribye
- Entrecote
- Picanha

Kalfsvlees

- Kalfshaas
- Ribeye
- Kalfsoester
- Entrecote
- Fricandeau

Lamsvlees

- Lamshaas
- Lamsfilet
- Lamsrack
- Lamsbout

Zeeuws scharrelvarken:

- Varkenshaas
- Fricandeau
- Varkensfilet

Iberico varken:

- Racks
- Procereur
- Varkensfilet
- Varkenshaas

VISSPECIALITEITEN

Verse Vis

- Tonijn
- Zalm
- Kabeljauw
- Slibtong
- Tarbot
- Botervis
- Gamba's
- Garnalen
- Zeebaars
- Coquille, oesters

Alles op bestelling leverbaar

Gerookte vistrio

- Paling
- Zalm
- Hollandse garnalen

Visspecials

- Vis ovenschaaltje
- Kabeljauw
- Zalm
- Schol
- Zalmmootje met roomkaas

Bestel op tijd om teleurstellingen te voorkomen!

GOURMET

GOURMET

Naturel p.p. **6,95**
Varkenshaas, kipfilet, kogelbiefstuk, hamburger, slavink, worstje

Culinair p.p. **9,95**
Haas op stok, hertenbiefstuk, kalfsoester, kogelbiefstuk, lamsrack, Brusselse kip

De luxe p.p. **7,95**
Varkenshaas, kipfilet, kogelbiefstuk, muiderslotje, shaslick, shoarma

Kind p.p. **5,50**
Hamburger, slavink, golfstick, worstje, cordon bleu, kipfilet

Visgourmet de Luxe p.p.**12,95**
Zalm, pangafilet, botervis, coquille, tonijn, garnalen

Wildgourmet de Luxe p.p.**12,95**
Hertenbiefstuk, wildzwijn, eendenborst, fazant, parelhoenfilet,

GOURMET BIJGERECHTEN

- Trio van gourmetsauzen
- Gesneden gourmet groenten
- Wit, bruin of waldkorn stokbrood
- Kruidenboter/tapenade/bruchetta

Gourmet Compleet Voordeelpakket
voor 4 personen

Wilt u het u zelf makkelijk maken bestel dan dit complete pakket
- Gourmetvlees
- Saustrio
- Groententrio
- Kruidenboter/tapenade/aioli
- Breekbrood
- Rauwkostsalade

Gourmet naturel compleet **44.95**
Gourmet de luxe compleet **49.95**
Gourmet culinair compleet **57.95**

FONDUE

Naturel p.p. **6,95**
Kipfilet, kogelbiefstuk,
hamburger, slavink, tartaar

De luxe p.p. **7,95**
Varkenshaas, kipfilet, kogelbiefstuk,
kalfsoester, lamsfilet, kalkoen

Kind p.p. **5,50**
Hamburger, slavink, tartaar,
worstje, cordon bleu, kipfilet

FEESTSALADE SCHOTELS

Onze salades zijn bedoeld als maaltijd-salades en zijn uitsluitend afgegarneerd met verse producten zoals verse rauwkost, vers fruit, vleeswaren of vis.

- Mini huzarensalade
- Mini kipsalade
- Mini waldorfsalade
- Mini zalm salade
- Mini tortellinisalade
- Mini pasta kip pestosalade
- Mini kartoffelsalade

Verkrijgbaar vanaf **9.95**

Deze zijn op voorraad of
worden direct voor u gemaakt

STEENGRILL

Naturel p.p. **6,95**
Kipfilet, kogelbiefstuk, varkenshaas,
Hawaï, shaslick, satéspiesjes

De luxe p.p. **7,95**
Kipfilet, kogelbiefstuk, lamsfilet,
kalfsoester, varkenshaas, kalkoenfilet

Culinair p.p. **9,95**
Haas op stok, carpaccio misto, kalfsoester,
kogelbiefstuk, lamsrack, Brusselse kip

KERST MENU

1e en 2e kerstdag leverbaar

Vanaf 20 personen

€ 27,95 Per persoon

Incl. borden, bestek en servetten excl. Schoonmaakkosten en bezorgkosten

VOORGERECHTEN KOUD

Carpaccio van ossehaas
Vitello tonato
Luxe brood mand
Tapenade, bruchetta en kruidenboter

HOOFD GERECHTEN

Vispotje in witte wijn saus
Iberico varkenshaas in truffelroomsaus met bospaddenstoelen
Wild stoofschotel in rode wijnsaus

BIJGERECHTEN

Stoofperen in rode wijnsaus
Groentetaartje van Ratatouille en bospaddenstoelen
Aardappel gratin met truffel

NAGERECHTEN

kerst dessert buffet

KEURSLAGER

Poleij, *keurslager*

Catering & Events
Langestraat 221, 2691 BG 's-Gravenzande
tel 0174 440544
info@poleij.keurslager.nl, www.poleij.keurslager.nl