

Samen genieten

bij Gleis, keurslager

Kerst/Feestdagen

VOORUITDENKEN

Veel soorten vlees kunnen al een week van tevoren gekocht worden, omdat ze in een vacuüm- of gasverpakking worden geleverd. Invriezen is ook een optie. Op die manier heeft u de bestelling voor de feestdagen al op tijd in huis.

Doe tijdig uw bestelling zodat wij aan alle producten de juiste en gewenste aandacht kunnen geven.

BESTELTERMIJN

Voor de meeste producten kunt u tot 3 dagen voor de gewenste afhaaldatum een bestelling plaatsen. Voor enkele producten geldt een andere besteltermijn, die duidelijk in deze folder is aangegeven.

Afhalen op:

- 20-12 (uiterlijk 17-12 opgeven)
- 21-12 (uiterlijk 18-12 opgeven)
- 23-12 (gesloten om de bestellingen voor 24-12 klaar te maken)
- 24-12 (uiterlijk 21-12, voor 12.00 uur opgeven)
- 31-12 (uiterlijk 27-12 opgeven)

In onze winkel hebben we een uitgebreid assortiment heerlijke producten op voorraad: **niets bestellen is geen probleem.**

EXTRA AFHAALPUNT

Op 24 december hebben we een extra afhaalpunt aan de achterzijde van ons pand, op het parkeerterrein. Hoewel het december is en het weer onvoorspelbaar kan zijn, zorgen wij ervoor dat u in ieder geval droog staat.

Hier kunt u op die dag de bestellingen afhalen waar geen aanvullende producten meer bij hoeven. Deze kunt u wel in de winkel verkrijgen. We hebben gemerkt dat velen de voorkeur geven aan het afhaalpunt; soms is de winkel sneller!

De bestellingen op het afhaalpunt kunt u uitsluitend met de pin betalen. Vergeet niet om het bestelnummer mee te nemen.



VLEESWAREN

Dit jaar is het ook weer mogelijk om van tevoren te bestellen. Deze verpakken we voor u in een atmosferische verpakking en kunt u dan makkelijk een week in de koelkast goed houden.

PARKEREN

Parkeren kan op ons eigen parkeerterrein.

RECEPTEN IN DE FOLDER

In de folder verwijzen we naar verschillende recepten. Deze kunt u vinden op onze website: <http://www.keurslager.nl/recepten>

Ook dit jaar hebben wij een uitgebreid assortiment mooie, eerlijke en heerlijke producten voor de feestdagen.



Van 't Achterhoekse rund

Rundvlees uit de Achterhoek van eigen runderen.

078	Runder braadrollade
079	Lenderollade
074	Haasbiefstuk
073	Kogelbiefstuk
076	Half om half rollade
091	Côte de Boeuf
397	Pepersteak
095	Runderschnitzel
171	Bavette
075	Rosbief
082	Ossenstaart
396	Duitse biefstuk

CONTRAFILET

Entrecote aan 't stuk, mooi opgebonden om zo gemakkelijk te braden.

per 100 gram **4²⁵**
(min. 500-600 gram)

Aanbraden in een hoge braadpan, dan in de oven verder braden op 170°C tot een kerntemperatuur van 50-54 °C. Even laten rusten voor dat het vlees gesneden wordt; onder tussen heeft u dan tijd om een lekkere jus te maken.



Samen genieten

bij Gleis, keurslager

TIP! 2145

BIEFSTUKPUNTJES

Malse biefstukpuntjes, lekker gekruid.

per 400 gram **9⁹⁵**



Beef Wellington

Een echte Kerstklassieker.

De basis is een mooi stuk ossenhaas die licht wordt aangebraden en dan ingerold in Parmaham en een paddenstoelen duxelles. Vervolgens wordt het geheel omhuld met bladerdeeg

Deze is verkrijgbaar in twee formaten: voor 3 of voor 4 personen

Uiterste besteldatum: 20 december 18.00 uur. Alleen af te halen op dinsdag 24 december. Bestel tijdig op=op

TIP 2142 3 persoons **59⁵⁰**
TIP 2143 4 persoons **76⁰⁰**

De Beef Wellington moet ongeveer 20 à 30 min. in de oven op 170 °C tot een kerntemperatuur van 45-48°C. Laat na het afbakken de beef wellington nog 5 minuten staan voordat u aan tafel gaat. 45°C is dan een andere cuisson dan 48°C. Het bereidingsadvies krijgt u erbij.

Graan gevoerd rundvlees

Vlees van het Black Angus ras met een wat meer gemarmerde structuur. Door het graan neemt de hoeveelheid intramusculair vet toe, waardoor het (ook op de barbecue) erg sappig blijft.

790	Black Angus ribeye
796	Black Angus picanha
797	Black Angus Flat Iron

BLACK ANGUS BAVETTE

per 100 gram

4,29

Recept carpaccio-rollade van bavette



BAVETTE KNOFLOOK & ROZEMARIJN

in sousvidezak

per 100 gram

3,15



Van 't varken

Van onze vaste mester uit de regio, dus vertrouwd, sappig en lekker mager.

013	Varkensfiletrollade
014	Varkenshaas
009	Varkensfricandeau
026	Varkensrollade iets doorregen
036	Procureur aan stuk
376	Balkanhaasje
924	Dick's varkenshaas

BOURGONDISCH HAMMETJE

Een mooi stuk uit de ham, dat al voorbereid is met zout en kruiden. Kant en klaar om in de oven af te bakken. Met bereidingsadvies.

per 500 gram

9,75

Recept beenham en croute met honingtijmsaus



Van 't kalf

Echt Hollands kalfsvlees.

109	Kalfsfricandeau
118	Kalfsrollade
119	Kalfsgehakt
111	Ossobucco

KALFSOESTER

Lekker mager, heerlijk mals en licht verteerbaar.

per 100 gram

3,85



Gevogelte

Volop variatie en kakelvers

300	Kipfilet (ook Tante Door)
306	Hele kip (ook Tante Door)
330	Kipdijfilet (ook Tante Door)
319	Gerookte kipfilet
326	Kalkoenschnitzel
315	Gegrilde kip
307	Kippenlever
313	Kiprollade
316	Kip in braadzak
305	Soepkip
328	Hele kalkoen
342	Hele kalkoen gevuld

TIP! Reken ± 500 gram kalkoen per persoon

Uiterste besteldatum hele/gevulde kalkoen is **14 december**

HELE TANTE DOOR KIP

Lekker en makkelijk, kruiden en in de oven braden ± 70 min. op 180°C Het bereidingsadvies krijgt u erbij.

per 100 gram

± 1300 gram per stuk

Recept gebraden kip met gembersaus



ROLLADE VAN PROCUREUR

iets doorregen

per 100 gram

2,05

Recept rollade van procureur met vruchtensaus

Van 't lam

Nieuw-Zeelands en Hollands lamsvlees.

126	Lamslende
131	Lamskoteletten
138	Lamsfilet
127	Lams frenched racks

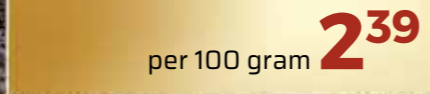


LAMSBOUT

Kruiden met zout, peper, rozemarijn en/of knoflook naar wens, aanbraden voor de kleur en dan in de oven op 200°C tot een kerntemperatuur van 55°C

per 100 gram

2,39



Wild

Uitsluitend Achterhoeks wild

718	Duivenborstfilet
703	Gerookte eendenfilet (Magret)
721	Hazenbout
728	Hazenrug
778	Hertenbiefstuk
740	Hertenrugfilet
705	Hertensukade
742	Hertenstoof vlees (blokjes)
781	Reebiefstuk
719	Reerugfilet
714	Tamme eendenborstfilet
734	Wilde-eendenborstfilet

HERTENBIEFSTUK

per 100 gram

4,45

Recept hertenbiefstuk met Pedro Ximenez-saus en wortel crème

Vleeswaren

De houdbaarheid is minimaal 7 dagen. U kunt deze dus al bij uw bestelling opgeven.

201	Aaltense schinken
212	Achterham
225	Nägelholt
253	Gebr.runderrollade
202	Runderrookvlees
222	Gebraden rosbief
236	Gebr. varkensfricandeau
252	Serrano ham

GEBRADEN CARPACCIOROLLADE met pijnboompitten en oude kaas

per 100 gram

3,45



HERTENSTOOFVLEES (blokjes)

per 100 gram

2,45

Recept hertenstoof, rode port & kruidkoek

Paté

Heerlijk op een stokbroodje, sfeervol op een toastje & makkelijk als een amuse

280	Cranberrypaté
282	Bourgondische paté
287	Reepaté



Cadeaukaarten

Leuk als relatiegeschenk of voor in het kerstpakket!



Een smakelijk geschenk!

'UIT ETEN' MAAR TOCH LEKKER THUIS

Speciaal voor de kerstdagen hebben we weer verschillende gerechten samengesteld, zodat u uw eigen kerstdiner kunt samenstellen. À la carte eten, maar dan lekker thuis. Deze dineronderdelen zijn ambachtelijk bereid en verpakt in oven- en magnetronbestendige bakjes, dus het opwarmen is heel eenvoudig en u ontvangt handige tips van onze kok.

Het is ook mogelijk om een compleet vegetarisch kerstdiner samen te stellen.

Voorgerecht compleet

469	Vitello Tonnato , gebraden kalfsfricandeau met rucola, zontomaatjes en tonijnsaus	p.p. € 9,90
471	Carpaccio van rund (ossenhaas) met dressing, oude kaas, rucola en pijnboompitjes	p.p. € 9,90
463	Zalm bonbon , bonbon van gerookte zalm met een vulling van zalm, appel, crème fraîche, verse dille. Met rucola, tomaat en walnoot	p.p. € 9,50
487	Kerstquiche (Vega) met roquefort, peer, rucola en walnoot	p.p. € 7,75
902	Kalfsragout lekker feestelijk in een pasteibakje of in bakje van filodeeg. 	100 gr. € 1,95

Tip 529 Neem ook een ambachtelijk stokbrood mee

Soepen

1 verpakking soep is ca. 650 gram wat overeenkomt met 2 flinke koppen soep

763	Tomatensoep	€ 8,30 / ltr
764	Kippensoep	€ 8,30 / ltr
767	Groentesoep	€ 8,60 / ltr
768	Champignonsoep (Vega)	€ 8,30 / ltr
770	Franse mosterdsoep	€ 8,30 / ltr
766	Ossenstaartsoep met Madeira	€ 8,90 / ltr
758	Thaise rode currysoep (Vega)	€ 8,30 / ltr

Deze kerstdinercomponenten kunt u tot en met woensdag 18 december 12.00 uur bestellen, maar eerder is ook fijn! Ze zijn alleen af te halen op dinsdag 24 december.

Hoofdgerechten

Natuurlijk uit eigen keuken. Voor een compleet hoofdgerecht perfect te combineren met de onderstaande garnituren

472	Ossenhaas stukjes in stroganoffsaus	p.p. € 13,50
473	Kalkoen rollade met sinaasappelsaus	p.p. € 9,50
474	Stukjes varkenshaas met champignonroomsaus	p.p. € 11,00
476	Aaltens wildstoofpotje , flinke stukken hert en ree, lekker gaar, in wildsaus	p.p. € 13,50
479	Duo van zalm en kabeljauw met beurre blancsaus	p.p. € 12,50
482	Truffelrisotto (Vega) met paddenstoelen	p.p. € 9,50

Garnituur

488	Aardappeltaartje (Vega) advies 2 stuks per persoon	p.st. € 1,35
486	Truffel gratin	p.st. € 2,75
485	Aardappelpuree met truffel & Parmaham	p.st. € 2,95
489	Groentetaartje (Vega) met gemengde groente	p.st. € 2,95
480	Appeltjes (Vega) met veenbessen	100 gr. € 2,45
613	Crispy rauwkost (Vega)	100 gr. € 1,65
955	Bolero rauwkost (Vega) met mandarijn en rozijn	100 gr. € 1,65
956	Winter rauwkost (Vega)	100 gr. € 1,65
483	Gestoofde rode kool met stukjes appel & rozijnen	100 gr. € 1,65

Dessert

Ambachtelijk vervaardigd door Zoetekauw

491	Cheesecake	€ 3,50 / st.
510	Pecantaartje	€ 4,50 / st.
545	Opgeklopte honing	€ 1,00 / st.

Snacks & Tapas

560	Saucijzenbroodje
561	Gevuld stokbrood
845	Broodje Pulled Pork
819	Broodje beenham
494	Party shoarmabroodjes
590	Quiche Lorraine
406	Filet Americain
447	Kalfsfilet Americain
409	Filet Americain speciaal
425	Hammousse
423	Tomaat-mozzarella salade
439	Warm gerookte zalsalade
429	Gamba's in aioli
154	Grillworst (kip/varken/Indisch)
2284	Grillfriet met Joppiesaus
587	Snackspek
149	Boerenmetworst
159	Saltufo (Italiaans salamibolletje met truffel)
158	Notensalami worstje
373	Indische partyballetjes
375	Gehaktballetjes in ketjapsaus
953	Mini kipsaté met sesamsaus
310	Kippenlevertjes met spek
190	Cowboy vlees
314	Kippeling
934	Carpaccio wrap met truffel mayonaise

FILET AMERICAIN SPECIAAL

Met als extra, ei & ui erbij door Heerlijk voor het kerstontbijt of op een toastje

per 100 gram **1,95**

MINI SAUCIJZENBROODJES

10 minuten in de oven op 150°C

per 10 stuks **7,95**

Gourmet & Fondue

GOURMET KEUR

Biefstuk, schnitzel, kipfilet, shoarma, gekruide biefreepjes, gekruide kipreepjes en mini hamburger

± 300 gram p.p. **8,95**

WILD GOURMET

Hertenbiefstuk, ree-biefstuk, eendenfilet, duivenfilet, fazantfilet en parelhoenfilet

± 250 gram p.p. **14,50**

VEGETARISCH GOURMET

Tex Mex, Oosterse balletje, verse groenteschijf, rode biet-wortelschijf, knolselderij-venkelschijf

± 250 gram p.p. **8,00**

VIS GOURMET

Zalmfilet met huid, gamba's, tonijn, kabeljauw, heilbot, roodbaars

± 250 gram p.p. **14,50**

GOURMET SPECIAAL

Haasbiefstuk, varkenshaas, kalkoenhaas, kalfsoester, varkensfilet en biefreepjes

± 275 gram p.p. **11,00**

KINDERGOURMET

Kipfilet, mini slavink, mini gehaktballetjes, mini hamburger en kipreepjes

± 200 gram p.p. **4,75**

FONDUE

Biefstuk, kipfilet, schnitzel-blokjes, kalfsvleesblokjes, mini slavink en mini gehaktbal

± 250 gram p.p. **8,30**

LOS PER STUK BIJ TE BESTELLEN

497	Mini slavink
498	Mini hamburger
499	Mini gehaktbal
493	Mini saucijs

Buffetschotels, salades

Kant-en-klaar te bestellen. Het aantal personen opgeven is voldoende.

Te bestellen vanaf 4 personen. U kunt het plateau bestellen t/m woensdag 18 december 12.00 uur (op=op).



RUNDVLEESSALADE OPGEMAAKT

Bestaande uit: rundvleessalade uit eigen keuken, ruim gegarandeerd met vleeswaren en vruchten.

p.p. **8,25**

ZALMSALADE OPGEMAAKT

Bestaande uit: zalsalade uit eigen keuken, feestelijk opgemaakt met gerookte zalm, forel en zalm.

p.p. **12,25**

Hapjespannen

PARTY-PAN AHOF

Een elektrische hapjespan met daarin 70 hapjes, één draai aan de knop en het wordt warm

per pan **37²⁵**

PARTY-PAN 'T WALVOORT

Deze party-pan bevat 140 hapjes

per pan **74⁵⁰**

Partypan in verschillende variaties van broodjes pulled pork tot aan gehaktballen.

Kijk voor alle info op www.slagerijgleis.nl



Midwinter barbecue

Met de feestdagen is er natuurlijk voldoende tijd om lekker een groot stuk vlees op de barbecue te doen.

091	Côte de Boeuf
797	Flat Ironsteak Black Angus
126	Lamslende
335	Kalkoen dijvlees
790	Ribeye Black Angus
026	Varkensrollade iets doorregen
796	Picanha Black Angus
787	Black Angus short rib
075	Rosbief



Afhaaltips

Rundvlees- en zalsalades liggen 24 en 31 december vanaf 13.00 voor u klaar.

'Het plateau' kan 24 en 31 december vanaf 8.00 uur worden opgehaald.

De Beef Wellington kan op 24 december vanaf 8.00 uur worden opgehaald.

Toch nog wat lekkernijen halen, we zien u graag in de winkel.

Is uw bestelling compleet? Gebruik het extra afhaalpunt. Deze is 24 december open tussen 8.00 en 16.00 uur. Alleen pinnen mogelijk!

Het retour brengen van de pannen en de plateaus kan dus vanaf 7 januari.

Prijzen onder voorbehoud; kijk voor actuele prijzen op www.slagerijgleis.nl

Openingstijden

Maandag	16 december	Gesloten	Telefonisch bereikbaar
Zondag	22 december	Gesloten	
Maandag	23 december	Gesloten	Telefonisch bereikbaar
Dinsdag	24 december	Open 8:00-16:00 uur	Afhaalpunt van 8:00-16:00 uur
Woensdag	25 december	Gesloten	
Donderdag	26 december	Gesloten	
Vrijdag	27 december	Open	
Zaterdag	28 december	Open 8:00-16:00 uur	
Zondag	29 december	Gesloten	
Maandag	30 december	Open 8:00 - 18:00 uur	
Dinsdag	31 december	Open 8:00 - 15:00 uur	

Maandag 23 december zijn wij gesloten om uw bestelling klaar te maken en deze alle aandacht te geven die ze verdienen.

Verbouwing

Vanwege verbouwwerkzaamheden zijn wij van 1 t/m 6 januari gesloten. Vanaf dinsdag 7 januari bent u van harte welkom in onze noodwinkel op ons parkeerterrein.



Gleis, keurslager

Prinsenstraat 10, Aalten
Tel. (0543) 47 23 15
info@slagerijgleis.nl
www.slagerijgleis.nl

