

Mag het ietsje meer KNALLEN?

OPENINGSTIJDEN

Maandag 15 december	Gesloten (telefonisch bereikbaar)
zaterdag 20 december	Open 8:00 tot 16:00 uur
Maandag 22 december	Gesloten (telefonisch bereikbaar)
Dinsdag 23 december	Open 8:00 tot 12:30
Woensdag 24 december	Open 8:00 tot 16:00
Donderdag 25 t/m 27 december	GESLOTEN
Maandag 29 december	Open 8:00 tot 18:00 uur
Dinsdag 30 december	Open 8:00 tot 18:00 uur
Woensdag 31 december	Open 8:00 tot 14:00 uur

Dinsdag 23 december zijn wij vanaf 12:30 uur gesloten om uw bestelling klaar te maken en deze alle aandacht te geven die ze verdient.

'Zie ommezijde voor meer belangrijke informatie'

24 DECEMBER

- Plateau
- Kerstdiner componenten
- Beef Wellington
- Rundvlees- en zalmzalades (vanaf 13:00)

EERDER UW BESTELLING OPHALEN, DAT KAN!

Het is mogelijk om een week van tevoren de bestelling op te halen. Wij verpakken onze producten in een vacuüm- of gasverpakking. Invriezen is tevens een optie. Zo kunt u de drukte ontlopen en heeft u de bestelling voor de feestdagen al in huis.

EXTRA AFHAALPUNT

Op 24 december hebben we een extra afhaalpunt aan de achterzijde van ons pand, op het parkeerterrein.

Hier gelden een aantal spelregels:

- Geen mogelijkheid tot het kopen van aanvullende producten
- Uitsluitend met de pin betalen
- Vergeet het bestelnummer niet mee te nemen

Let op: soms is de winkel minder druk dan het afhaalpunt

ALLES OP EEN RIJTJE

- Graag tijdig bestellen
- Let op de termijnen voor speciale producten
- Kijk goed naar de openingstijden
- Bestelnummer meenemen
- Geen bestelling is geen probleem; de winkel ligt vol lekkers
- Kijk waar u het beste op kunt halen, de winkel of het pick-up point



Mag het ietsje meer FEEST zijn?



Gleis, keurslager

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

BESTEL ONLINE



MET MEER SMAAK GENIETEN



TOURNEDOS

met Madeirajus, aardappel-citroen-mousseline en harissa-tomaatjes

45 minuten • 4 personen • Hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN

- 4 tournedos (elk 120 g)
- 25 g roomboter
- 1 ui, gesnipperd
- 2 dl Madeira
- 400 ml kalfs- of runderfond
- 3 el olijfolie

BEREIDING

1. Smelt de roomboter in een steelpan en fruit de ui glazig. Voeg de Madeira toe en laat het iets inkoken.
2. Voeg de fond toe en laat het geheel voor een derde inkoken.
3. Verhit in een koekenpan de olijfolie en bak de tournedos aan twee kanten fel aan. Leg ze op een rooster en bak ze in een voorverwarde oven van 85° C tot een kerntemperatuur van 48° C.

Kijk op www.keurslager.nl of in de Proef voor het volledige recept

Echt Achterhoeks rundvlees

Om heerlijk rosé te bakken

- 74 **HAASBIEFSTUK** (*tournedos*)
- 73 **KOGELBIEFSTUK**
- 91 **CÔTE DE BOEUF**
- 67 **ENTRECOTE**
- 171 **BAVETTE**
- 75 **ROSBIEF**
- 86 **ZIJLENDE**
- 95 **RUNDERSCHNITZEL**
- 397 **PEPERSTEAK**
- 396 **DUITSE BIEFSTUK**
- 384 **MUIDERSLOTJE**

Tip!

184 **CARPACCIO MISTO**

Zacht rundvlees met spinazie, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

per 100 gram **3.45**

Tip!

2145 **BIEFSTUK PUNTJES**

Malse gekruide biefstuk puntjes

per 250 gram **6.95**

Beef Wellington

Mooi stuk ossenhaas met Parmaham, paddenstoelen duxelle en omhuld met bladerdeeg

3 personen **62.50**

4 personen **79.00**



Winter BBQ & Black Angus

Graan gevoerd; meer gemarmerd

- 796 **PICANHA** (*black angus*)
- 797 **FLAT IRON** (*black angus*)
- 823 **BAVETTE** (*black angus*)
- 787 **SHORT RIBS** (*black angus*)
- 824 **BRISKET** (*black angus*)
- 509 **SPARERIBS** (*rauw*)
- 515 **GEGAARDE SPARERIBS**
- 33 **BUIK ZONDER ZWOERD**
- 36 **PROCUREUR**

Verder zijn de meeste barbecue artikelen gewoon verkrijgbaar en zichtbaar in de webshop

Tip!

790 **RIBEYE BLACK ANGUS**

per 100 gram **6.80**

Tip!

789 **RIBEYE ZUID AMERIKAANS**

Ook graan gevoerd

per 100 gram **4.95**

Rollades

Onmisbaar tijdens het kerstdiner

- 78 **RUNDER BRAADROLLADE**
- 79 **LENDEROLLADE**
- 116 **KALFS LENDEROLLADE**
- 13 **VARKENS FILETROLLADE**
- 26 **VARKENS DOORREGEN-ROLLADE**
- 25 **VARKENS BUIKROLLADE**
- 313 **KIPROLLADE**
- 347 **KALKOENROLLADE**

Tip!

2149 **GEVULDE VARKENSROLLADE**

Filetrollade met gehakt en salie; granaat-appelmelassesaus apart verkrijgbaar

per 100 gram **2.09**



Van het Kalf

Echt Nederlands kalfvlees

- 111 **OSSO BUCCO**
- 112 **KALFSHAAS**
- 115 **KALFSENTRECOTE**
- 859 **KALFSWANGEN**
- 119 **KALFSGEHAKT**

Tip!

122 **KALFSOESTER**

De biefstuk van het kalf: heerlijk mals!

per 100 gram **4.35**

Van het Lam

Nieuw-Zeelands

- 130 **LAMSBOUT**
- 127 **LAMS FRENCHED RACKS**
- 131 **LAMSKOTELETTEN**
- 139 **LAMSGEHAKT**

Tip!

126 **LAMSLENDE**

Uit de rug en super zacht van structuur!

per 100 gram **3.19**

Wild

Achterhoeks wild; wildzwijn, parelhoen, fazant, duif, konijn e.d. op bestelling verkrijgbaar

781 **REEBIEFSTUK**

719 **REERUGFILET**

778 **HERTENBIEFSTUK**

740 **HERTENRUGFILET**

742 **HERTENSTOOFVLEES**

721 **HAZENBOUT**

727 **HAZENRUGFILET**

Tip!

734 **WILDE EENDENBORSTFILEET**

Met en zonder vel

per 100 gram **4.95**

Tip!

714 **TAMME EENDENBORSTFILEET**

Met en zonder vel

per 100 gram **2.65**



VARKENS-ROLLADE

met gehakt, verse salie en granaatappel-melassesaus

20 minuten (excl. stooftijd) • 4 personen • Hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN

- 750 g procureur
- 250 g varkensgehakt
- 100 g ontbijtspek, fijn gesneden
- 6 blaadjes salie
- Verse nootmuskaat, geraspt
- 3 el olijfolie
- Peper en zout
- Slagerstouw

BEREIDING

1. Verwarm de oven op 180°C. Snijd salie fijn, houd 4 blaadjes heel. Meng de fijn gesneden salie met ontbijtspek, nootmuskaat, varkensgehakt, peper en zout.
2. Snijd de procureur open (niet helemaal door), vul met het gehaktmengsel, rol op en bind met slagerstouw. Bestrooi met peper en zout.
3. Bak de rollade in olijfolie rondom bruin in een braadpan.
4. Steek de 4 salieblaadjes onder het touw en leg de rollade in een braadslede.
5. Bak ca. 1 uur tot een kerntemperatuur van minimaal 68°C



SHORTRIBS

met smashed potatoes en geroosterde spruitjes

1 uur + 3 uur marineren • 4 personen • Hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN

- 1,2 kg shortribs (zonder vlies)
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 6 el olijfolie
- 1 el piment
- 3 tl grof zeezout
- 3 el tomatenketchup
- 2 el sojasaus
- 2 el honing
- 75 g roomboter

BEREIDING

1. Maak een marinade van alle ingrediënten (behalve roomboter, maar wel 3 el olijfolie) en smeer de shortribs ruim in.
2. Laat 3 uur marineren in een afgedekte schaal in de koelkast.
3. Laat op kamertemperatuur komen en verwarm de oven voor op 140°C.
4. Leg de ribs op een rooster met een lekbak eronder en gaar tot een kerntemperatuur van 90°C. Laat 10 min afkoelen.
5. Verhit roomboter + 3 el olijfolie in een grote braadpan en bak de ribs ca. 2 min per kant bruin en krokant, steeds bedruipend met boter/olie.
6. Laat het vlees 10 min rusten onder aluminiumfolie en snijd/serveer.

Van het varken

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

- 14 **VARKENSHAAS**
- 924 **DICK'S VARKENSHAAS**
- 376 **BALKANHAAS**
- 55 **SCHUITJE VARKENSHAAS MET BRIE**
- 36 **PROCUREUR**
- 588 **PULLED PORK**
- 515 **GEGAARDE SPARERIBS**
- 509 **SPARERIBS DIK** rauw
- 42 **VARKENSWANGEN**
- 49 **VARKENSGEHAKT**



Tip!

586 **BOURGONDISCH HAMMETJE**
Kant-en-klaar stuk ham voor de oven

per 500 gram **8.90**

Tip!

2395 **TOMAPORK RIBROAST**
De tomahawk van het varken

per 500 gram **7.45**

Kip

Alles aanwezig van kipfilet, dij- en in reepjes en blokjes. Wij hebben ook Tante Door!

- 306 **HELE KIP**
- 316 **KIP IN BRAADZAK**
- 785 **ROAD KILLED CHICKEN**
- 315 **GEGRILDE KIP**
- 388 **VERSCHOLEN KIP**
- 319 **GEROOKTE KIPFILET**
- 1328 **PULLED CHICKEN**
- 338 **KIPGEHAKT**

Tip!

2575 **KIPPENDIJENCAKE**
Gevuld met paprika en ui; klaar voor de oven

voor 4 personen **22.90**

Kalkoen

Reken 500 gram kalkoen per persoon; uiterlijk 13 december bestellen

- 328 **HELE KALKOEN**
- 342 **HELE KALKOEN GEVULD**



Vleeswaren

Minimaal 7 dagen houdbaar; bestellen voor minder wachttijden

- 201 **AALTENSE SCHINKEN**
- 212 **ACHTERHAM**
- 225 **NAGELHOUT**
- 202 **RUNDERROOKVLEES**
- 262 **COPPA**
- 252 **SERRANOHAM**
- 253 **GEBR. RUNDERROLADE**
- 222 **GEBR. ROSBIEF**
- 236 **GEBR. VARKENSFRICANDEAU**

Tip!

227 **ITALIAANSE PORCHETTA**
Met venkel, knoflook en rozemarijn; van de BBQ

per 100 gram **3.25**

Brood & toastsalades

- 400 **KIP-KERRIE SALADE**
- 406 **FILET AMERICAIN**
- 447 **KALFSFILET AMERICAIN**
- 423 **TOMAAT MOZZARELLA SALADE**
- 425 **HAMMOUSSE**
- 441 **TONIJN SALADE**
- 457 **HEMELSE EIERSALADE**
- 2030 **PULLED PORK SALADE**
- 439 **WARM GEROOKTE ZALMSALADE**

Broodjes

- 845 **BROODJE PULLED PORK** 2x
- 2382 **PITA PULLED CHICKEN** 2x
- 561 **GEVULD STOKBROOD**
- 494 **PARTY SHOARMA BROODJES** 5x
- 3112 **BROODJE SURINAAMS BUIKSPEK**
- 819 **PISTOLET** grillworst sate, piri piri, beenham
- 529 **STOKBROOD**
- 553 **ROBUUST WIT**
- 556 **ROBUUST MEERGRANEN**

Snacks

- 149 **BOERENMETWORST**
- 154 **GRILLWORST** varken, kip & Indisch
- 158 **NOTENSALAMI WORSTJE**
- 159 **SALTUFO**
- 560 **SAUCIJZENBROODJE**
- 562 **MINI SAUCIJZENBROODJE**
- 190 **COWBOY-VLEES**
- 587 **SNACKSPEK**
- 375 **GEHAKTBALLETJE** in ketjapsaus
- 953 **MINI KIPSATÉ** met sesamsaus
- 310 **KIPPENLEVERTJES** met spek
- 314 **KIPPELING**
- 2284 **GRILLFRIET** met joppiesaus
- 2394 **KIPVINGERS** met sriracha mayo
- 373 **INDISCHE PARTYBALLEN**
- 429 **GAMBA'S IN AIOLI**

Paté

- 280 **CRANBERRYPATÉ**
- 282 **BOURGONDISCHE PATÉ**
- 287 **WILDZWIJNPATÉ & VEENBES**

'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 diner onderdelen zijn ambachtelijk bereid en verpakt in oven- en magnetron bestendige bakjes, dus het opwarmen is heel eenvoudig en u ontvangt handige tips van onze kok.

Voorgerecht

Hier hoeft u niets meer aan toe te voegen; sommige alleen even opwarmen

- 469 **VITELLO TONNATO** €10,50 p.p.
gebraden kalfsfricandeau met rucola, zontomaatjes en tonijnsaus
- 471 **CARPACCIO VAN RUND** €12,50 p.p.
met dressing, oude kaas, rucola en pijnboompitje
- 463 **ZALM BONBON** €9,50 p.p.
van gerookte zalm met een vulling van zalm, appel, crème fraîche, verse dille
- 470 **VARKENSHAASROULEAUX** p.p.
met spek en salie en een aardappel pastinaak crème – saltimbocca style
- 902 **KALFSRAGOUT** €2,25 100gr
lekker feestelijk in een pasteibakje of in bakje van filodeeg
- 487 **AUBERGINE SCHUITJE** €8,90 p.p. 
gevuld met venkel, courgette, geglaceerde wortel, pitten en halloumi

Soepen

Heerlijke soepen uit eigen keuken!

- 763 **TOMATENSOEP** €8,30 / ltr
- 764 **KIPPENSOEP** €8,30 / ltr
- 767 **GROENTESOEP** €8,90 / ltr
- 768 **CHAMPIGNONSOEP** €8,30 / ltr 
- 770 **FRANSE MOSTERDSOEP** €8,30 / ltr
- 766 **OSSENSTAARTSOEP MET MADEIRA** €8,90 / ltr
- 758 **THAISE RODE CURRYSOEP** €8,30 / ltr 

Desserts

In samenwerking met Kasper Paul hebben wij wat lekkers voor u bedacht!

- 510 **APPLE CRUMBLE** €4,95
Tip: lekker met een bol ijs

Hoofdgerecht

Natuurlijk uit eigen keuken; voor een compleet hoofdgerecht adviseren wij dit te combineren met de onderstaande garnituren.

- 472 **OSSENHAAS STUKJES** €15,90 p.p.
in stroganoffsaus
- 474 **VARKENSHAAS STUKJES** €11,90 p.p.
in champignonsaus
- 476 **AALTENS WILDSTOOPOTJE** €13,90 p.p.
goed gevuld met hert en ree, heerlijk zacht en in een wildsaus
- 479 **KABELJAUW** €13,90 p.p.
in wittewijn roomsaus met dille en kappertjes
- 473 **TAMME EENDENBORST** €14,50 p.p.
in een balsamico tijmsaus
- 1150 **PAPPARDELLE POMPOEN** €10,90 p.p. 
met citroenroomsaus en geroosterde pompoen en amandelen

Garnituren

- 488 **AARDAPPELTAARTJE** p.st. €1,35
- 486 **TRUFFELGRATIN** p.st. €2,75
- 485 **AARDAPPEL PASTINAAKPUREE** p.st. €2,95
- 489 **GROENTETAARTJE** p.st. €2,95
- 483 **GESTOOFDE RODE KOOL** 100 gr €1,65
- 909 **GEROOSTERDE POMPOEN** p.st. €2,95
met amandelen
- 913 **GEBAKKEN ZUURKOOL** p.st. €3,25
met spek
- 480 **APPELTJES MET VEENBESSEN** 100 gr €2,45
- 889 **STOOPPEREN** 100 gr €1,75
- 955 **BOLERO RAUWKOST** 100 gr €1,65
- 956 **WINTER RAUWKOST** 100 gr €1,65
- 613 **CRISPY RAUWKOST** 100 gr €1,65

Gourmet

- 504 **PAKKET KEUR** €9,95 p.p.
Biefstuk, schnitzel, kipfilet, shoarma, gekruide biefreepjes, gekruide kipreepjes en mini hamburger
- 502 **PAKKET SPECIAAL** €12,65 p.p.
Haasbiefstuk, varkenshaas, kalkoenhaas, kalfsoester, varkensfilet en biefreepjes
- 481 **PAKKET VIS** €14,50 p.p.
Zalmfilet met huid, gamba's, tonijn, kabeljauw, heilbot en roodbaars
- 501 **PAKKET WILD** €15,90 p.p.
Hertenbiefstuk, reebiefstuk, eendenfilet, duivenfilet, fazantfilet en haasrugfilet
- 505 **KINDERPAKKET** €5,15 p.p.
Kipfilet, mini slavink, mini gehaktballetjes, mini hamburger en kipreepjes
- 492 **VEGETARISCH** €8,90 p.p. 
Tex Mex schijf, Oosters balletje, Oosterse grillgroente, verse groenteschijf en halloumi frites
- 500 **FONDUE DELUXE** €9,45 p.p.
Biefstuk, kipfilet, schnitzelblokjes, kalfsvleesblokjes, mini slavink en mini gehaktbal

Het plateau

32 verschillende koude hapjes op een lang plateau! Denk aan carpaccio, vitello, tapas, antipasti, vis, kaas, vleeswaren en toastsalade.

Minimaal 4 personen p.p. 24,95



Partypannen

Veel verschillende varianten aan pannen en perfect voor de hele familie. Alle varianten gaan in een hapjespan en met één draai aan de knop wordt het warm. Makkelijker kan niet! Hier hebben we enkele hardlopers; kijk voor het volledige aanbod op onze website.



- 607 **PARTY PAN AHOF**
70 stuks €42,50
Spareribs, grillworst, Indische ballen, tv-sticks, gehaktballetje en mini kipsaté
- 600 **PARTY PAN WALVOORT**
140 stuks €79,90

Broodjes pannen

- 867 **PARTY PAN BROODJE BOERENKIP** 15 broodjes €49,95
- 869 **PARTY PAN BROODJE VARKENSHAASSATÉ** 15 broodjes €57,50
- 871 **PARTY PAN BROODJE PULLED PORK** 20 broodjes €69,95
- 877 **PARTY PAN BROODJE PULLED CHICKEN** 20 broodjes €69,95
- 878 **PARTY PAN SHOARMA & PITA** 15 pita 62,95
- 882 **PARTY PAN BROODJE GEHAKTBAL** 18 broodjes €57,50

Opgemaakte salades

- 598 **RUNDVLEESSALADE OPGEMAAKT**
p.p. €8,65
Heerlijke rundvleessalade uit eigen keuken, ruim gegarneerd met vleeswaren en vruchten
- 596 **ZALMSALADE OPGEMAAKT**
p.p. €12,65
Heerlijke zalmzalade uit eigen keuken, feestelijk gegarneerd met zalm, gerookte zalm en forel

BESTELTERMIJN

Help ons de drukte door! Doe tijdig uw bestelling zodat wij aan alle producten de gewenste aandacht kunnen geven.

Voor de meeste producten kunt u tot 3 dagen voor de gewenste afhaaldatum een bestelling plaatsen.

Voor enkele producten geldt een andere besteltermijn:

Plateau: 19-12 tot 12:00 uur

Kerstdiner componenten:

19-12 tot 12:00 uur

Beef Wellington:

20-12 tot 12:00 uur

Afhalen op = bestellen op

20-12 = uiterlijk 17-12 opgeven

23-12 = uiterlijk 19-12 opgeven

24-12 = uiterlijk 20 december, voor 12.00 uur opgeven

31-12 = uiterlijk 29 december, voor 12.00 uur opgeven

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

PARKEREN

Parkeren kan normaal gezien op ons eigen parkeerterrein, maar de ervaring leert anders; uitwijken naar omliggende straten is verstandig en gewenst.

RECEPTEN IN DE FOLDER

In de folder verwijzen we naar verschillende recepten. Deze kunt u vinden op de website: www.keurslager.nl.

Via www.slagerijgleis.nl word je ook doorverwezen.

Prijzen onder voorbehoud; kijk voor actuele prijzen op onze webshop.