

WEINIG WERK VEEL LEKKERS

PARTYPANNEN

Een ruime keuze aan heerlijke hapjespannen, perfect om samen met familie en vrienden van te genieten! Alle varianten worden geleverd in een hapjespan. Met één draai aan de knop warmt u alles eenvoudig op. Makkelijker kan niet!

Hier vindt u enkele van onze hardlopers. Bekijk het volledige assortiment op onze website.

Partypan Ahof Spareribs, grillworst, Indische ballen, tv-sticks, mini frikandel en mini kipsaté	*70 stuks*	**44,90**
Partypan Walvoort	*140 stuks*	**89,90**
Partypan broodje Boerenkip	*15 broodjes*	**54,90**
Partypan broodje pulled pork	*20 broodjes*	**74,90**
Partypan broodje pulled chicken	*20 broodjes*	**74,90**
Partypan shoarma & pita	*15 pita*	**64,95**
Partypan broodje gehaktbal	*18 broodjes*	**59,90**
Partypan broodje varkenshaassaté	*15 broodjes*	**79,90**
Partypan broodje varkenssaté	*15 broodjes*	**59,90**
Partypan gehaktbal & jus	*18 ballen*	**52,90**
Partypan pulled chicken calzone	*15 broodjes*	**79,90**
Partypan pulled pork calzone	*15 broodjes*	**79,90**
Partypan broodje hamburger	*15 broodjes*	**59,90**
Partypan broodje beenham	*10 broodjes*	**42,90**

SALADES

- **Rundvleessalade**
- **Barbecuesalade**
- **Aardappelsalade**
- **Zalmsalade**

HET PLATEAU

- **Het plateau** *per persoon* **26,95**
  vanaf 4 personen

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

Bestellen kan tot zaterdag 19 december om 12.00 uur. Afhalen donderdag 24 december vanaf 13.00 uur.

OPGEMAAKTE SALADES

- **Rundvleessalade opgemaakt** *per persoon* **8,95**
  Heerlijke rundvleessalade uit eigen keuken, ruim gegarneerd met vleeswaren en vruchten
- **Zalmsalade opgemaakt** *per persoon* **12,75**
  Heerlijke zalmsalade uit eigen keuken, feestelijk gegarneerd met zalm, gerookte zalm en forel

Afhalen op 24 december vanaf 13.00 uur en op 31 december vanaf 12.00 uur.

GOURMET & FONDUE

- **Gourmet Keur** *(+/- 300 gram)* *per persoon* **9,95**
  Biefstuk, schnitzel, kipfilet, shoarma, gekruide biefreepjes, gekruide kipreepjes en mini hamburger
- **Gourmet speciaal** *(+/- 275 gram)* *per persoon* **13,25**
  Haasbiefstuk, varkenshaas, kalkoenhaas, kalfsoester, varkensfilet en biefreepjes
- **Gourmet vis** *(+/- 250 gram)* *per persoon* **14,90**
  Zalmfilet met huid, gamba's, tonijn, kabeljauw, heilbot en roodbaars
- **Gourmet wild** *(+/- 250 gram)* *per persoon* **15,90**
  Hertenbiefstuk, reebiefstuk, eendenfilet, duivenfilet, fazantfilet en parelhoenfilet
- **Gourmet kind** *(+/- 200 gram)* *per persoon* **5,25**
  Kipfilet, mini slavink, mini gehaktballetjes, mini hamburger en kipreepjes
- **Gourmet vegetarisch** *(+/- 250 gram)* *per persoon* **8,90**
  Tex-Mex schijf, Oosters balletje, verse groenteschijf, halloumi, aubergine rolletje en oesterzwam
- **Fondue deluxe** *(+/- 250 gram)* *per persoon* **9,75**
  Biefstuk, kipfilet, schnitzelblokjes, kalfsvleesblokjes, mini slavink en mini gehaktbal

LOS PER STUK

- **Mini saucijs**
- **Mini slavink**
- **Mini hamburger**
- **Mini gehaktbal**

BESTEL EENVOUDIG VIA ONZE WEBSHOP!



ALLES WAT JE MOET WETEN

BESTELTERMIJN

Tijdens de feestdagen maken wij graag iets bijzonders voor u klaar. Door tijdig te bestellen, kunnen wij aan alle producten de aandacht en zorg besteden die ze verdienen.

Voor de meeste producten gelden onderstaande uiterste bestelmomenten:

Afhalen op = bestellen op
22-12 uiterlijk bestellen 18-12
23-12 uiterlijk bestellen 19-12 voor 12.00 uur
24-12 uiterlijk bestellen 19-12 voor 16.00 uur
31-12 uiterlijk bestellen 29-12 voor 12.00 uur

Voor enkele producten gelden afwijkende besteltermijnen:
Plateau: 19 december voor 12.00 uur
Kerstdinercomponenten: 19 december voor 12.00 uur

Niets besteld? Geen probleem.
In onze winkel vindt u een uitgebreid assortiment aan heerlijke producten. U bent dus ook zonder bestelling van harte welkom!

Speciale afhaaldata
- Plateau: 24 december
- Kerstdinercomponenten: 24 december
- Rundvlees- en zalmsalades: 24 december vanaf 13.00 uur
- Rundvlees- en zalmsalades: 31 december vanaf 12.00 uur

De kerstdrukte liever voor zijn?
Haal uw bestelling gerust eerder op!
Veel van onze producten kunt u al tot een week vóór de feestdagen ophalen. Wij verpakken ze zorgvuldig vacuüm of onder beschermende atmosfeer, zodat ze optimaal vers blijven. Ook invriezen is bij veel producten mogelijk.

Zo vermijdt u de drukte vlak voor de feestdagen en heeft u alles alvast in huis!

Fijne feestdagen namens het voltallige team van Slagerij Gleis

GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN

Maandag 14 december	**Gesloten** *(telefonisch bereikbaar)*
Zaterdag 19 december	**Open 8.00 tot 16.00**
Maandag 21 december	**Gesloten** *(telefonisch bereikbaar)*
Dinsdag 22 december	**Open 8.00 tot 18.00**
Woensdag 23 december	**Open 8.00 tot 12.30**
Donderdag 24 december	**Open 8.00 tot 16.00**
Vrijdag 25 t/m maandag 28 december	**GESLOTEN**
Donderdag 31 december	**Open 8.00 tot 13.00**
Vrijdag 1 januari t/m maandag 4 januari	**GESLOTEN**

Woensdag 23 december zijn wij vanaf 12.30 uur gesloten om uw bestelling klaar te maken en deze alle aandacht te geven die ze verdient.

EXTRA AFHAALPUNT

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

Bij het afhaalpunt gelden enkele spelregels:
- U kunt hier uitsluitend vooraf bestelde producten ophalen. Aanvullende aankopen zijn niet mogelijk.
- U kunt hier alleen pinnen.
- Houd uw bestelnummer bij de hand.

Tip: Soms is het in onze winkel rustiger dan bij het extra afhaalpunt. Kijk dus gerust waar u het snelst geholpen wordt!

PARKEREN

Tijdens de feestdagen kan het extra druk zijn rondom onze winkel. Parkeren kan op ons eigen parkeerterrein, maar de ervaring leert dat dit snel vol raakt. Houd hier rekening mee en maak indien nodig gebruik van de parkeermogelijkheden in de omliggende straten.

ALLES OP EEN RIJTJE

- Bestel op tijd en houd rekening met de besteltermijnen.
- Let op de afwijkende besteltermijnen voor speciale producten.
- Controleer onze aangepaste openingstijden.
- Neem uw bestelnummer mee bij het ophalen.
- Niet besteld? Geen probleem! Onze winkel ligt vol met lekkers.
- Op 24 december kunt u uw bestelling ophalen in de winkel of bij ons extra afhaalpunt. Kijk waar u het snelst geholpen wordt!

RECEPTEN

Op zoek naar inspiratie voor een heerlijk kerstdiner? Ontdek de recepten op www.slagerijgleis.nl en www.keurslager.nl.

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

KEURSLAGER

Gleis, *keurslager*

Prinsenstraat 10, Aalten
0543-472315
info@slagerijgleis.nl
www.slagerijgleis.nl

BESTEL ONLINE

KEURSLAGER

Alles voor jouw ideale

KERSTDINER

Gleis, *keurslager*

MET MEER SMAAK GENIETEN

OP ZOEK NAAR WAT ANDERS?

Vraag gerust naar de mogelijkheden. We denken graag met je mee!



RUND
- Bavette rollade gevuld
- Côte de boeuf *(dry aged)*
- Haasbiefstuk *(tournedos)*
- Kogelbiefstuk
- Ribeye Zuid-Amerikaans
- Entrecote
- Bavette

BLACK ANGUS
- Bavette
- Ribeye
- Picanha
- Flat iron
- Short ribs
- Brisket

KALF
- Ossobuco
- Kalfshaas
- Kalfsoester
- Kalfswangen
- Fricandeau

VARKEN
- Varkensfilet Orloff-stijl
- Hickory Honey Ham
- Varkenshaas
- Bourgondisch hammetje
- Fricandeau
- Gegaarde spareribs
- Spareribs dik rauw
- Varkenswangen

IBÉRICO
- Presa
- Secreto
- Ribfingers

SPECIALS
- Muiderslotje
- Carpaccio misto
- Dick's varkenshaas
- Duitse biefstuk
- Varkenshaas, spek, peer & salie
- Biefstukpuntjes
- Verscholen kip
- Kip-sinaasappelrolletje
- Portobello kip gevuld
- Kalfsoester tonnato

WILD
Heb jij een bijzonder wildgerecht? In overleg kunnen wij bijna alles regelen!
- Reebiefstuk
- Hertenbiefstuk
- Hertenstoofvlees
- Hazenbout
- Wildzwijnprocureur
- Wilde eendenborstfilet
- Tamme eendenborstfilet

LAM
- Lamsbout
- Lams frenched racks
- Lamskoteletten
- Lamslende
- Lamsfilet

KIP
- Kippendijencake
  voor 4 personen
- Kip wellington
  voor 2 of 3 personen
- Kiprollade gevuld
- Kip in braadzak
- Road killed chicken

GEHAKT
- Heb je voor je recept een gehaktvulling nodig? Wij hebben gehakt van varken, rund, lam, kip en kalf. Vraag gerust naar de mogelijkheden!

ROLLADES
- Runderbraadrollade
- Lenderollade
- Varkensfiletrollade
- Varkensdoorregenrollade
- Varkensbuikrollade
- Kiprollade
- Kalkoenrollade

KALKOEN
- Hele kalkoen
  Reken 500 gram kalkoen per persoon, uiterlijk 12 december bestellen
- Hele kalkoen gevuld
  Reken 500 gram kalkoen per persoon, uiterlijk 12 december bestellen
- Kalkoenbraadvlees *(in braadzak)*

BBQ
- Black Angus
- Iberico
- Spareribs (dik)
- Buik met/zonder zwoerd
- Procureur

Perfect gegaard vlees met REVERSE SEARING!
Wil je thuis een steak bereiden zoals in een goed restaurant? **Ontdek reverse searing** – dé methode voor perfect gegaard vlees met een heerlijk krokant korstje.

Bij reverse searing gaar je het vlees eerst langzaam in de oven op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig roze van binnen. Daarna geef je het vlees in een gloeiend hete pan of op de BBQ een korte, krachtige "sear" voor die onweerstaanbare korst en extra smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees zoals entrecote, ribeye of côte de boeuf. Vraag ons gerust naar het beste stuk om te reverse searen – we helpen je graag op weg, inclusief tips voor bereiding!

Rare	52 °C
Medium rare	55 °C
Medium	58 °C
Well done	65 °C

VOOR BIJ DE BORREL

Brood- & toastsalades
- Filet americain
- Filet americain speciaal
- Kalfsfilet americain
- Hammousse
- Hemelse eiersalade
- Pulled pork-salade
- Spareribsalade
- Warmgerookte zalmsalade
- Kip-kerriesalade
- Tomaat mozzarella salade
- Tonijn salade

Brood
- Stokbrood
- Gekruid stokbrood
- Robuust wit
- Robuust meergranen
- Gevuld stokbrood
- Ambachtelijk pitabroodje

Snacks
- Broodje pulled pork *2 stuks*
- Mini saucijzenbroodjes
- Saucijzenbroodje
- Partyshoarmabroodjes *5 stuks*
- Snackspek
- Grillfriet met joppiesaus
- Mini kipsaté met sesamsaus
- Gehaktballetjes in ketjapsaus
- Kippeling
- Kipvingers met srirachamayo
- Pulled pork
- Pulled chicken
- Gamba's in aioli
- Boerenmetworst
- Grillworst *varken, kip, & kebab*
- Notensalami worstje
- Kippenlevertjes *met spek*
- Indische partyballen

Vleeswaren
Minimaal 7 dagen houdbaar
- Gebr. varkensfricandeau
- Gebr. carpacciorollade
- Gebr. rosbief
- Gebr. runderrollade
- Achterham
- Ardenner achterham
- Nagelhout
- Runderrookvlees
- Coppa
- Serranoham
- Pata Negra Iberico
- Saksische leverworst *appel cranberry*

Paté
- Cranberrypaté
- Bourgondische paté
- Paté met sinaasappel en arancello
- Wildzwijnpaté met veenbessen





"UIT ETEN" MAAR TOCH LEKKER THUIS

Speciaal voor de kerstdagen hebben we weer verschillende gerechten samengesteld. Hiermee stelt u eenvoudig uw eigen kerstdiner samen. À la carte genieten, maar dan lekker thuis!

Al onze gerechten worden ambachtelijk bereid en verpakt in oven- en magnetronbestendige bakjes. Volg thuis de bereidings- of opwarmtips bij uw gerecht en u zet zonder stress een heerlijk kerstdiner op tafel.

Bestellen kan tot zaterdag 19 december om 12.00 uur. Afhalen donderdag 24 december.

Voorgerechten
U hoeft niets meer toe te voegen.
- **Vitello tonnato** *per stuk* **10,75**
  gebraden kalfsfricandeau met rucola, zontomaatjes en tonijnsaus
- **Carpaccio van rund** *per stuk* **12,75**
  met dressing, oude kaas, rucola en pijnboompitjes
- **Tonijntataki** *per stuk* **11,50**
  met sesam, wakame en wasabimayonaise
- **Sjalot tarte tatin** *per stuk* **9,90**
  met geitenkaascrème & peer-walnootsalade
- **Sticky gochujang kippendij** *per stuk* **10,50**
  met kokoscrème

Soepen
Uit eigen keuken
- **Champignonsoep** *liter* **8,50**
- **Groentesoep** *liter* **9,10**
- **Franse mosterdsoep** *liter* **8,50**
- **Ossenstaartsoep met madeira** *liter* **9,20**
- **Thaise rode currysoep** *liter* **8,30**
- **Uiensoep** *liter* **8,70**

Hoofdgerechten
Natuurlijk uit eigen keuken! Voor een compleet hoofdgerecht adviseren wij een combinatie met onderstaande garnituren.
- **Ossenhaasstukjes** *per stuk* **16,25**
  in stroganoffsaus
- **Varkenshaasstukjes** *per stuk* **11,90**
  in champignonsaus
- **Aaltens wildstoofpotje** *per stuk* **14,50**
  goed gevuld met hert en ree, heerlijk zacht en in een wildsaus
- **Varkensstoof sauce au vin** *per stuk* **11,90**
- **Citroenzalm met spinazie & pappardelle** *per stuk* **13,90**
- **Aziatische watermeloensteak** *per stuk* **9,90**

Garnituren
- **Aardappeltaartje** *per stuk* **1,45**
- **Truffelgratin** *per stuk* **2,95**
- **Aardappel pastinaakpuree** *per stuk* **2,95**
- **Groentetaartje** *per stuk* **2,95**
- **Gekarameliseerde wortel** *per stuk* **2,95**
- **Parmezaanse spruiten** *per stuk* **3,25**
- **Haricots verts met spek** *per stuk* **3,75**
- **Appeltjes met veenbessen** *100 gram* **2,69**
- **Stoofperen** *100 gram* **1,95**
- **Bolero rauwkost** *100 gram* **1,69**
- **Winterrauwkost** *100 gram* **1,72**
- **Crispy rauwkost** *100 gram* **1,69**

Nagerechten
- **Brownie stoofpeer** *per stuk* **4,95**
- **Lemon loafcake** *per stuk* **4,95**

