

SALADES

Salade voor bij de gourmet, fondue e.d. Voor u maken wij een schaalje met 4 of 8 bollen huzarensalade afgesmeerd met mayonaise en gegarneerd met plakjes ei, augurk, zilveruitjes en wortelsalade.

4 bollen 7.00 8 bollen 11.00

Luxe rundvleessalade

Rijkelijk gevulde rundvleessalade afgesmeerd met een garneersaus en opgemaakt met tomatenroosjes, aalbessen, bosbessen en aardbeitjes. De salade wordt omringd door halve eieren.

Per persoon 350 gram

6.50

Vanaf 6 personen

Luxe huzarensalade

Een heerlijke basissalade afgesmeerd met een garneersaus en opgemaakt met tomatenroosjes, aalbessen, bosbessen en aardbeitjes. De salade wordt omringd door rolletjes rookvlees/ei, rolletjes ham/asperge, wijncervelaat, kippenham, rauwe ham en gebraden fricandeau.

Per persoon 400 gram

9.00

Vanaf 6 personen

Luxe zalmzalade

Rijkelijk gevulde zalmzalade belegd met gerookte zalmfilet en gegarneerd met aalbessen, bosbessen en aardbeitjes. De salade wordt omringd door gerookte paling, gerookte forel, Hollandse garnaltjes, rivierkreeftjes en gerookte zalmfilet.

Per persoon 400 gram

12.50

Vanaf 6 personen

WILD

Wij hebben vele soorten wild vers in huis, zoals hert en Franse eendenborst. Wij kunnen bijna al het wild voor u bestellen. Doe dit wel ruim van tevoren om teleurstelling te voorkomen!

OPENINGSTIJDEN VOOR KERST

Donderdag 22 december

Vrijdag 23 december

Zaterdag 24 december

GESLOTEN

08:00-18:00 uur

07:00-16:00 uur



Bestellijsten kunt u uiterlijk inleveren tot woensdag 21 december 18.00 uur.

Het is niet mogelijk om vleeswaren, salades en gangbare producten te bestellen die niet op de bestellijst staan. Hiervan hebben we voldoende op voorraad.

Wij zien u graag in onze Keurslagerij en verzorgen met de grootst mogelijke zorg uw kerstbestelling.

Team Keurslager Krijn van der Bent

FIJNE FEESTDAGEN!



KEURSLAGER

FEEST OP TAFEL



Krijn van der Bent, keurslager

www.vanderbent.keurslager.nl



Krijn van der Bent, keurslager

Kerkstraat 50, Noordwijk, Tel. 071-3612720
Info@vanderbent.keurslager.nl
www.vanderbent.keurslager.nl



VREUGDEVOL GENIETEN

Een feestelijk diner in een handomdraai op tafel. Laat u inspireren door een mooie selectie aan heerlijke specialiteiten. Samen maken we de feestdagen bijzonder!

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

Met truffelmayonaise, geroosterde pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en verse rucola
per portie á 80 gram

8.95

Vitello tonato

Rosé gegrilde kalfsfricandeau met zachte tonijn mayonaise en verse rucola
per portie á 80 gram

8.95

Huisgemaakte kalfsragout

Met kastanjechampignons compleet met roomboter pasteibakje
per portie á 100 gram

3.50

HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte hazenpeper

Heerlijk gestoofd hazenvlees in rode wijn met winterpeen en ui, afgebonden met zoete kruidkoek
per portie á 400 gram

10.95

Varkenshaasmedaillons In bospaddenstoelensaus

4 medaillons
per portie á 350 gram

8.95

Boeuf Bourguignon

Mals rundvlees gestoofd in rode wijn. Rijk gevuld met diverse groenten
per portie á 350 gram

8.95

BIJGERECHTEN

Stoofpeertjes

Volgens Oma's recept

per stuk

1.50

Brusselse witlofrolletjes

Met ham en kaas

per stuk

2.25

Haricots verts

Omwikkeld met ontbijtspek

per bosje

2.25

Aardappelgratin met truffel

per stuk á 70 gram

2.25

Rode kool gemengd met puree

per portie á 300 gram

4.50



DESSERTS

Chocolademousse

met sinaasappel kaneel cremeux

per cupje

2.95

Aardbei mousse

met rood fruit compote

per cupje

2.95



BEEF WELLINGTON

60 MIN. 6 PERS. HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g ossenhaas
- 300 g serranoham
- 3 eetlepels olijfolie
- 400 g kastanjechampignons, in grove stukken
- 250 g gekookte kastanjes
- 200 g sjalotten, in grove stukken
- 2 tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 rol bladerdeeg (270 g)
- 2 takjes tijm, de blaadjes
- 4 eetlepels paneermeel
- 2 eieren, gesplitst
- 1 eetlepel Engelse mosterd
- Peper en zout

BEREIDING

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol deze door peper en zout.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten het vlees goudbruin (ook de kopse kanten).
3. Haal het vlees uit de pan en wrijf, met een kwastje, de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet hem in de koeling terug.
4. Maal de champignons, sjalotten, kastanjes, knoflook en tijmblaadjes in de keukenmachine geheel fijn tot een bruine pasta. Bak deze in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampd en zet het daarna in de koeling.
5. Spreid plastic folie uit op het werkblad en leg er de serranoham dakpansgewijs op.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit. Strooi wat paneermeel op de plek waar de ossenhaas komt te liggen en leg het afgekoelde vlees er op.
7. Rol met behulp van de folie het vlees in de ham. Rol dit stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het pakketje in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
8. Leg nieuw folie op het werkblad en rol het deeg er op uit. Haal de ossenhaas uit de koeling uit de folie en leg hem op het deeg. Rol met behulp van de folie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.
9. Sluit de naden goed af, bevochtigt het deeg een beetje en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar. Verwijder overtollig deeg. Rol het strak in het folie en leg de rol 2 uur in de koeling.
10. Verwarm de oven op 200 graden.
11. Haal de rol uit de koeling en uit het plastic, splits de eieren, haal het kwastje goed door de eidooiers en kwast de rol in met eigeel en bestrooi het met zeezout.
12. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de Beef Wellington komt te liggen om het overtollige vocht op te nemen, zodat de korst aan de onderkant krokant blijft. Leg de Beef Wellington met de naad naar beneden op het bakblik.
13. Trek met de achterkant van een mes mooie strepen over het deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig.
14. Bak de rol in 25 minuten medium rare en tot het deeg goudbruin en knapperig is. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat de rol 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dat tijdens het rusten de temperatuur nog op kan lopen.

GROOTS GENIETEN

Huisgemaakte Kerstham

Dit mooie magere stuk Duroc varkensvlees van ongeveer 1,5 kilo mag 120 min. in de oven op 120°C. Wij doen er een bakje honing-mosterdsaus gratis bij.

per kilo **24.00**

De gevulde Kerstkalkoen

Deze kalkoen weegt ongeveer 3 kilo en is gevuld met kalkoengehakt, noten, rozijnen, cranberries en een scheutje cognac. Bereiding 3,5 tot 4 uur in een voorverwarmde oven op 180 graden.

per kilo **20.00**

Varkensfiletrollade

Heerlijk mals stuk varkensvlees van het Duroc varken met de hand geknoopt en heerlijk gekruid.

per kilo **21.00**

Runderrollade

Gemaakt van de runderdeksel bovenbil heerlijk gekruid en met de hand geknoopt. Te bestellen vanaf 750 gram.

per kilo **31.50**

Carpacciorollade

Runderrollade heerlijk gekruid en belegd met verse bladspinazie, Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes. Te bestellen vanaf 750 gram. per kilo

32.50

Beef Wellington

(ovenklaar) Ossenhaas/Parmaham/truffel voor 3 á 4 pers. voor 5 á 6 pers.

80.00 120.00

Italiaanse varkensrollade

Gevuld met Parmaham, mozzarella, zontomaat en groene pesto marinade. Te bestellen vanaf 750 gram.

per kilo **22.00**

Côte de boeuf

(vanaf 700 gram), per kilo

29.50

Rosbief aan het stuk

per kilo **30.00**

GOURMET & FONDUE

Stel uw eigen gourmetfeest samen

Elk schaalpje weegt 200 gram. Een gemiddelde eter heeft genoeg aan twee schaalpjes. Voor bourgondische eters adviseren we drie schaalpjes per persoon. U kunt dus zelf uitrekenen hoeveel schaalpjes u nodig heeft. Op bijgevoegde bestellijst kunt u makkelijk uw keuze maken.

CREATIEF TAFELN

Gourmet schotel "Allerlei"

Deze gourmetschotel bestaat per persoon uit een biefstuk, stuk varkenshaas, stuk kipfilet, mini worstje, mini slavink, mini stokje kipsaté, mini cordon-blue van varkenshaas en een mini runder hamburger. Samen weegt dit ongeveer 300 gram

per persoon

9.95

Van deze samenstelling wordt NIET afgeweken

Fondue schotel "Allerlei"

Deze fondue schotel bestaat per persoon uit biefstuk, varkenshaas, kipfilet, mini worstje, mini gehaktballetjes en mini slavinkje. Samen weegt dit ongeveer 300 gram.

per persoon

9.95

Steengrill "Allerlei"

Deze schotel bestaat per persoon uit een bief-stuk, stuk varkenshaas, stuk kipfilet, stuk kalfsbiefstuk, stuk lamsrack, mini kipsaté en mini runder hamburger. Samen weegt dit ongeveer 300 gram.

Per persoon

12.50

U kunt natuurlijk ook zelf uw schotel samenstellen door een keuze te maken uit ons Gourmet Expres assortiment.

Bouillon Fondueschotel

Deze schotel bestaat per persoon uit dungseden biefstuk, varkenshaas, kipfilet, kalfsbiefstuk en tartaarballetjes. Samen weegt dit ongeveer 300 gram.

Per persoon

12.50