

Bestellijst Slagerij Thijs Kuepers

Wij hebben een ruime keuze in huis om de feestdagen tot een culinair succes te maken. Wij helpen u graag bij uw keuze en geven u graag de juiste adviezen over het bereiden van onze specialiteiten.

Kalkoenspecialiteiten Per 100 gram	
Kalkoefilet (stuk/lappen)	1,10 gr
Hele kalkoen ± 3 kg	0,99 gr
Gevulde kalkoen	1,20 gr
(gevlud met gekruid gehakt met appeltjes, ovenklaar)	

Rundvleesspecialiteiten Per 100 gram	
Carpaccio per persoon €	3,25 st
Runderhaas stuk/lappen €	4,10 gr
Entrecôte stuk/lappen €	2,10 gr
Kogelbiefstuk stuk/lappen €	2,56 gr
Picanha stuk €	1,46 gr
Rosbief stuk/lappen €	1,79 gr
Soepvlees mager €	1,19 gr
Soepballetjes 150 gram per zakje €	1,57 gr
Mergpijpes	0,35 st
Schenkel €	1,00 gr
Rundertong €	1,15 gr
Runder gehakt €	0,87 gr
Gehakt half-om-half €	0,75 gr

Rollade specialiteiten Per 100 gram	
<i>Al onze rollades worden heerlijk gekruid.</i>	
Runderbraadrollade	1,48 gr
Varkensfiletrollade	1,15 gr
Kalkoenrollade naturel	1,22 gr
Kalkoenrollade gevuld met gehakt en appeltjes	1,35 gr
Kalkoenrollade gevuld met brie en ham	1,35 gr
Wildzwijn rollade	1,75 gr

Varkensvleesspecialiteiten Per 100 gram	
Varkenskophaas	1,49 gr
Varkensfilet aan stuk	1,15 gr
Ambachtelijke peelham	1,39 gr
(alleen even opwarmen in warm water of in de oven)	

Gezellig tafelen	
Versgourmet: 250 gram p.p.	5,25 st
(bief, varkensvlees, hamburger, saucijsje, kalkoen en slavink)	
Gourmet speciaal: 330 gram p.p.	7,25 st
(bief, varkensvlees, hamburger, saucijsje, kalkoen, slavink, shoarma, kipkrokant en biefreepjes)	
Boerengourmet: 500 gram p.p.	10,25 st
(bief, varkensvlees, kalkoen, boerenburger, boerenschnitzel, saucijsje en slavink)	
Vis gourmet: 250 gram p.p.	9,00 st
(minispiesje zalm, minispiesje witvis, garnalen, zalm- en witvisfilet)	

De gourmet pakketten kunnen vanaf 4 personen uitgebreid worden met een compleet pakket bestaande uit: huzarensalade, pastasalade, koolsalade, knoflooksaus, cocktailsaus en zigeunersaus, uien, champignon, paprika, aardappelblokjes en stokbrood met kruidenboter.

Per persoon 6,25 pers

Gourmet zelf samenstellen Bakje 250 gram	
Mini biefstukjes	4,99 st
Mini varkenslapjes	4,99 st
Mini gepaneerde schnitzeltjes	4,99 st
Mini slavinkjes	4,99 st
Mini saucijsjes	4,99 st
Mini speklapjes	4,99 st
Mini kalkoenlapjes	4,99 st
Mini schoarma vlees	4,99 st
Mini biefreepjes	4,99 st
Mini garnalen	4,99 st
Kruidenboter, bakje 150 gr	1,65 st
Stokbrood wit	2,10 st

Hartige specialiteiten & bijgerechten	
<i>Alles uit eigen keuken.</i>	
Saucijzenbroodje (5 halen, 4 betalen) st
Worstenbroodje (5 halen, 4 betalen) st
Gevuld stokbrood st
Groentesoep, per liter	3,50 st
Kippensoep, per liter	3,50 st

Kant-en-klare specialiteiten	
(alleen even opwarmen)	
Uit eigen keuken per 500 gram verpakt	
Varkenshaas in champignonroomsaus	7,25 st
Varkenshaas in grandverneursaus	7,25 st
Hazenpeper	7,98 st
Kalkoen in zigeunersaus	4,99 st
Balletjes in tomatensaus	4,99 st
Ragout	4,99 st
limburgs zuurvlees €	5,29 st
Beenham in Jussaus	5,15 st

Patéspecialiteiten	
<i>Alles uit eigen worstmakerij</i>	
Room paté gr
Boeren paté gr
Cranberry paté gr

Wild specialiteiten	
Hertenbiefstuk, 100 gram	3,50 x gr
Eendenborstfilet, 100 gram	2,30 gr
Konijnenbout tam, 100 gram	1,10 gr
Hazenbout, 100 gram	1,65 gr
Wildzwijn bief, 100 gram	2,10 x gr
Fazant ± 900 gram	9,50 st

Om teleurstelling te voorkomen verzoeken wij u vriendelijk de kerstbestelling uiterlijk donderdag 17 december en de eindejaarsbestelling maandag 28 december in te leveren!

Feest specialiteiten (ovenklaar)	
Gevulde varkenshaas, 100 gram	1,99 st
Varkenshaas gevuld met brie en parmaham.	
2 persoons Kalkoen roulade, 100 gram	1,35 st
heerlijk gekruide kalkoefilet met ontbijtspek op een bedje prei met roomsaus. Voor in de oven.	
Konijnenbout in saus, 100 gram	1,44 st
Gegaarde konijnenbout in Luikse saus, alleen even opwarmen.	

Kalfsvlees Per 100 gram	
Kalfsoester	2,81 gr
Kalfsschnitzel	2,59 gr
Crème de la crème	3,65 gr
Kalfslapje gevuld met kruiden crème en ganda ham.	

Openingstijden tijdens de feestdagen		
Maandag	21 december	8.30 - 18.00
Dinsdag	22 december	8.30 - 18.00
Woensdag	23 december	8.30 - 18.00
Donderdag	24 december	8.00 - 15.00
Vrijdag	25 december	gesloten
Zaterdag	26 december	gesloten

Maandag	28 december	13.00 - 18.00
Dinsdag	29 december	8.30 - 18.00
Woensdag	30 december	8.30 - 18.00
Donderdag	31 december	8.00 - 15.00
Vrijdag	01 januari	gesloten
Zaterdag	02 januari	gesloten

Bestelling afhalen	
<input type="checkbox"/>	Donderdag 24 december
<input type="checkbox"/>	Donderdag 31 december

Speciale wensen	
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Uw gegevens	
Naam:	
Adres:	
Telefoonnummer:	



Ambachtelijke Slager

Slagerij Thijs Kuepers

Eind 12, 6034 SN Nederweert-Eind, Telefoon 0495 430851
 info@slagerijkuepers.nl, www.slagerijkuepers.nl

Kerst Specialiteiten

van de Ambachtelijke Specialist



Kerstdagen 2020

Het lekkerste voor de feestdagen

Wat zet u tijdens de kerstdagen op tafel? Die vraag heeft ons geïnspireerd om u te verrassen met heerlijke suggesties voor een compleet kerstdiner. Wij hebben alles in huis waarmee u de lekkerste amuses, tussengerechten, bijgerechten en hoofdgerechten op tafel zet. Laat u verrassen door onze smakelijke mogelijkheden. Bestel alstublieft tijdig om teleurstelling te voorkomen. Wij wensen u smakelijke feestdagen!



De kwaliteit van vers



Vleesspecialiteiten

De feestdagen lenen zich uitstekend voor een exclusief stuk vlees. Echte specialiteiten waarmee u voor de dag kunt komen. Wij hebben volop specialiteiten in huis en wij kunnen u adviseren op welke wijze u dit het beste kunt bereiden. Vraag ons naar de smakelijke mogelijkheden.



Vleeswaren en hapjes

Gezellig met elkaar. Genieten van een hapje en een drankje. Met onze vleeswaren, toastsalades en al onze heerlijke delicatessen zet u gegarandeerd iets lekkers op tafel. Voor elke smaak.



Gourmet en fondue

Fondue, steengrill of gourmet is niet alleen lekker en gezellig, u hoeft er veel minder lang voor in de keuken te staan en u kunt zelf gezellig meetafelen. Wij hebben een compleet assortiment waaruit u kunt samenstellen wat u wenst. Laat u verrassen door onze ruime keuze en stel de ingrediënten samen die u lekker vindt.



Slagers-rollades

De vertrouwde slagers-rollade is natuurlijk dé klassieker tijdens de kerst. Succes verzekerd en altijd lekker, zeker omdat wij ze nog ambachtelijk maken. Wij hebben diverse smaken en soorten zodat u ook voor de komende feestdagen een goed stuk vlees op tafel zet waarvan uw gasten zullen smullen.



Saladeschotels

Lekker en gemakkelijk, onze salade- en hapjesschotels. Wij maken ze zelf met uitsluitend de lekkerste verse ingrediënten en met topproducten. Ambachtelijk lekker! Wij hebben diverse smaken en soorten en wij kunnen de schotels leveren inclusief de bijproducten zoals u dat wenst. Totaal ideaal!



Onze kerstspecial

Prosciutto Bistecca
Botermalse biefstukrolletjes verpakt in Italiaanse rauwe ham met courgette. Een aanrader!

Speciale wensen?

Heeft u speciale wensen? Laat het ons tijdig weten, dan kunnen wij samen met u kijken hoe we dat voor u kunnen regelen.

