

## kerstsuggesties

sfeervol en makkelijk dineren in “kerstsfeer”

Het kerst-keuzemenu (3 of 4 gangen) kunt u vanaf donderdag 4 december tot donderdag 18 december a.s. via de website [www.traiteur-slagerijverheijen.nl](http://www.traiteur-slagerijverheijen.nl) bestellen!



### KERST-KEUZEMENU:

Maak een keuze tussen voor- en hoofdgerecht. Alle gerechten zijn kant-en-klaar en gemakkelijk te bereiden met duidelijke instructies.

**Tip: bestel voor iedereen zoveel mogelijk hetzelfde; dit voorkomt stress in de keuken!**

#### 3 gangen-menu:

- \* **soep:** heldere runderbouillon, ossenstaartsoep, tomatensoep
- \* **vlees:** varkenshaas in champignonsaus, boeuf bourgignon, biefreepjes in pepersaus, hazenpeper
- \* **aardappelgarnituur:** gratineerde aardappelen, aardappelpartjes
- \* **groente:** witlof met ham en kaas, sperzieboontjes, rode kool
- \* **dessert:** chocolademousse

#### 4 gangen-menu:

**extra voorgerecht:** carpaccio compleet (carpaccio, carpacciokaas en geroosterde pijnboompitjes met een heerlijke truffelmayonaise (verrassend lekkere zachte smaak!))

€ 21,00 per persoon (3-gangen)

€ 26,50 per persoon (4-gangen)

#### **Voordelen voor u:**

- \* thuis lekker “uit eten”
- \* snel klaar in keuken
- \* duidelijk advies van ons
- \* geen verdere inkopen
- \* warme maaltijd = compleet

## voorgerechten

\* **tip!** carpaccio compleet:

carpaccio, carpacciokaas en geroosterde pijnboompitjes met een heerlijke truffelmayonaise (verrassende lekkere zachte smaak) à € 7,25 per persoon

\* vitello tonato (mals kalfsvlees)

\* pata negra (overheerlijke Iberico ham)

## soep uit eigen keuken

\* tomatensoep

\* ossenstaartsoep

\* kippensoep

\* Chinese tomatensoep

\* heldere runderbouillon

\* groentesoep

\* aspergesoep

\* champignonsoep

## vleesgerechten uit eigen keuken kant-en-klaar

± 250-300 gram per persoon; ± 1½-2 uur in voorverwarmde heteluchtoven (100-125°C) of  
± 30 minuten in voorverwarmde heteluchtoven (175°C)



\* hazenpeper (hazenvlees gestoofd op klassieke wijze!)

\* gebraden konijnenbout in oma's saus

\* varkenshaas in champignonsaus

\* biefreepjes in pepersaus

\* boeuf bourgignon (botermals rundvlees op klassieke wijze)

\* rundvlees in ketjap (botermals rundvlees in ketjapsaus)

\* rundvleesragout

\* Rooise beenham

Lekker in combinatie met onze champignonsaus uit eigen keuken!

## groente- en aardappelgerechten uit eigen keuken

(± 200 gram per persoon)

- \* witlof met ham en kaas
- \* sperzieboontjes
- \* rode kool op klassieke wijze
- \* gratineerde aardappelen
- \* aardappelpartjes

## salades uit eigen keuken

- \* huissalade
- \* kool-cashewsalade
- \* aardappelsalade
- \* pastasalade
- \* huzarensalade
- \* ei van Columbus

## kerstgourmet

**Kerstgourmet “Verheijen”** à € 12,75 per persoon (**vanaf 2 personen!**):  
gemarineerde kipfilet, biefstuk, biefspies Argentijns, gemarineerde  
varkenshaas, gourmetsaté, gourmetburger en gourmetvinkje

**eventueel aangevuld met:**

**gourmet compleet** à € 9,75 per persoon (**vanaf 4 personen!**):  
sausjes, huzarensalade, huis- en koolcashewsalade, krieltjes, ui, paprika en  
champignons, stokbrood (om zelf af te bakken) en kruidenboter

De gourmetbestelling kunt u vanaf donderdag 4 december  
**tot** donderdag 18 december via de website  
[www.traiteur-slagerijverheijen.nl](http://www.traiteur-slagerijverheijen.nl) bestellen!

## vers varkensvlees

geselecteerd door ons op kwaliteit!



- \* handgeknoopte varkensfiletrollade (lekker gekruid)  
tip: aanbraden en  $\pm$  60 minuten in voorverwarmde oven (120°C)(kern 62°C)
- \* varkenshaas of gemarineerde varkenshaas
- \* Rooise beenham (alleen opwarmen in heteluchtoven)

## vers rundvlees

geselecteerd door ons op kwaliteit!



- |                                                                    |                                                     |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| * handgeknoopte runderrollade                                      | * rosbeef                                           |
| * biefstuk van de haas/ossehaas<br>(het malste stuk van het rund!) | * entrecote                                         |
| * kogelbiefstuk                                                    | * gemarineerde entrecote                            |
| * runderschnitzel                                                  | * truffel entrecote                                 |
| * picanha (rosbeef van staartstuk)                                 | * gemarineerde biefreepjes                          |
| * ribeye                                                           | * ossenstaart (voor de soep)                        |
| * bavette                                                          | * ribstuk (mals suddervlees voor diverse gerechten) |
| * bief garlic pepper                                               | * sukade                                            |

**TIP: laat uw vers vlees vacuüm verpakken door ons en bewaar het in de koelkast tot 7 dagen na aankoop!**

## vers kalfs- en lamsvlees

geselecteerd door ons op kwaliteit!

\* diverse soorten op voorraad



## vers kip- en kalkoenvlees

geselecteerd door ons op kwaliteit!

\* diverse soorten op voorraad

\* hele kalkoen (vanaf  $\pm 2,3$  kg tot  $\pm 7$  kg)

(indien gewenst vullen wij de kalkoen met gekruid gehakt en noten!)

**(hele kalkoen bestellen vóór donderdag 18 december a.s.)**



## hert en wild

geselecteerd door ons op kwaliteit!

\* verse hertenbief en hertenpoulet op voorraad

**Vers wild kunt u vóór donderdag 18 december a.s. bestellen**

## rolladespecialiteiten

geselecteerd door ons op kwaliteit!

\* runderrollade (gekruid zonder zout)

\* varkensfiletrollade (gekruid zonder zout)

\* kipfiletrollade (gekruid)

Andere rollades naar uw wens op bestelling!

## sauzen

\* champignonsaus

\* pepersaus

\* jagersaus

# Tapas (vanaf 3 personen)

alles uit eigen keuken!

Tapas compleet verzorgd:  
3-persoonsschaal à € 42,00\*  
4-persoonsschaal à € 56,00\*  
\*exclusief statiegeld schaal



(zie tapasfolder of op [www.traiteur-slagerijverheijen.nl](http://www.traiteur-slagerijverheijen.nl))

De tapas kunt u **vóór** donderdag 18 december a.s.  
via de website [www.traiteur-slagerijverheijen.nl](http://www.traiteur-slagerijverheijen.nl) bestellen!

## openingstijden:

zondag 21 december zijn wij **gesloten!**  
maandag 22 december zijn wij geopend van **11.00 tot 18.00 uur**  
dinsdag 23 december zijn wij geopend van **08.30 tot 18.00 uur**  
woensdag 24 december zijn wij geopend van **08.00 tot 15.00 uur**  
donderdag 25 december: 1<sup>e</sup> kerstdag **gesloten**  
vrijdag 26 december: 2<sup>e</sup> kerstdag **gesloten**  
zaterdag 27 december zijn wij **gesloten**  
zondag 28 december zijn wij **gesloten**  
maandag 29 december zijn wij geopend van **11.00 tot 18.00 uur**  
dinsdag 30 december zijn wij geopend van **08.30 tot 18.00 uur**  
woensdag 31 december zijn wij geopend van **08.00 tot 14.00 uur**  
donderdag 1 januari: nieuwjaar **gesloten!**  
vrijdag 2 januari zijn wij **gesloten!**  
zaterdag 3 januari zijn wij geopend van **08.00 tot 15.00 uur**

**Wij wensen u prettige en smakelijke kerstdagen  
en een gezond en gelukkig 2026!**

**Christian en Henriëtte Verheijen  
En team van Traiteur-Slagerij Verheijen**