

FEEST DAGEN VOOR IEDEREEN



Jaap la Lau, keurslager

Prins Benhardstraat 21, 2396 GA Koudekerk aan den Rijn
Tel. 071 341 64 26
www.lalau.keurslager.nl
info@lalau.keurslager.nl

**BOORDEVOL
INSPIRATIE EN TIPS
VOOR DE FEESTDAGEN**



INHOUD

Feestelijke aanbiedingen	3
Feestelijk assortiment	4-5
Recept: Beef Wellington	6
Gourmet, ouderwets lekker	7
Informatie over bestellen	8

Beste klant,

Voor een Keurslager is de decembermaand altijd een erg drukke maand, maar het is voor ons ook één van de mooiste periodes van het jaar. Nu deze feestelijke periode er weer aan zit te komen, willen we u graag laten zien wat wij u kunnen bieden op het gebied van lekker eten!

De feestdagen zijn wat ons betreft pas compleet met familie, vrienden én lekker eten. Een rijk gedekte tafel, de mooiste producten en het feest kan beginnen. Wij hopen ook dit jaar een bron van inspiratie te zijn als het gaat om de culinaire invulling van de feestdagen.

En vergeet niet; de feestdagen zijn voor iedereen!

Feestelijke groet,
Keurslager Jaap la Lau



Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

ONZE FEESTELIJKE AANBIEDINGEN

Juist in de drukke decembermaand maken we meer tijd vrij om uitgebreid te koken. Of het nu gaat om een lekkere lunch, gourmet of verrassend diner, bij de Keurslager vind je de lekkerste ingrediënten om van iedere feestmaaltijd een succes te maken. Ook deze drukke periode hebben wij feestelijke aanbiedingen van maandag 17 december tot en met 24 december:

KERSTULEESWARENTRIO

Rauwe ham, gegrilde achterham en
gegrilde varkensrollade

3 x 100 gram **7.95**

SPECIAAL AANBEVOLEN

Kipfilet 4 stuks **5.95**

TROTS VAN DE KEURSLAGER

Varkensfiletrollade
3 x 100 gram **12.98**

PATE VAN DE WEEK

Wildzwijnpaté 100 gram **2.95**

MAALTIJD VAN DE WEEK

Kipragout 500 gram **8.25**

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.
Aanbiedingen zolang de voorraad strekt op=op

Neem ook eens een kijkje op onze website
We zijn te volgen op Facebook

[f /keurslagerijjaaplalau](https://www.facebook.com/keurslagerijjaaplalau)
www.lalau.keurslager.nl



In december staat lekker eten en gezelligheid centraal. Als Keurslager hebben we daarom ook een uitgebreid assortiment heerlijke producten geselecteerd. Of het nu gaat om gourmetten of een uitgebreid driegangendiner, bij ons is het verkrijgbaar!



MENU TIP

Geen tijd om zelf een compleet menu samen te stellen? Wij adviseren graag!

Voorgerecht

Carpaccio met dressing

Flinterdun gesneden kogelbiefstuk met carpaciodressing

Vitello Tonato

Heerlijk gegaarde kalfsfricandeau met een huisgemaakte tonijndressing.

Hoofdgerecht

- Varkenshaas gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaatjes
- Beef Wellington
- Kalfshaas omwikkeld met serranoham

Dessert

Italiaanse desserts

Voor een feestelijke afsluiting van uw feestdagen hebben wij de volgende overheerlijke desserts:

Feestelijke Italiaanse ijstaart

Te bestellen in de smaken; Aardbeien en bitterkoekjes. De ijstaart is voor ongeveer zes personen

Overheerlijke Bavarois

Te bestellen in de smaken; Aardbeien en chocolade.

De bavarois is ongeveer voor 6 personen

Tiramisu

Lange vingers, koffie en mascarpone, afgewerkt met cacaopoeder.

Te bestellen per persoon

Triple Choco Heaven

Drie verschillende lagen chocolade mousse Te bestellen per persoon

Opgemaakte salades

In onze moderne keuken bereiden wij heerlijke salades, uitsluitend bereidt met verse ingrediënten. We bereiden de salade met zorg en ze worden fraai opgemaakt op een schaal.



U kunt kiezen uit een heerlijke huzarensalade met vijf soorten luxe vleeswaren of een zalsalade met vijf soorten vis.

Salades zijn te bestellen voor vier, zes, acht en tien personen en dienen vooraf betaald te worden.

Salades zijn uitsluitend af te halen op eerste kerstdag tussen 12:00 uur en 12:15 uur aan de achterkant van de slagerij

HEERLIJKE ROLLADES

Een rollade van een goed stuk vlees, gevuld met de lekkerste producten, kan niemand weerstaan!

- Runderbraadrollade
- Runderstoofrollade
- Feestrollade

Runderrollade gevuld met varkenshaas en spinazie

- Kalfsrollade
- Lamsrollade
- Varkensfiletrollade
- Schouderfiletrollade
- Kiprollade
- Kalkoenrollade

Hoe bereidt u een perfecte rollade? Wilt u zeker zijn van succes aantafel met uw rollade? Schaf dan een kerntemperatuurmeter aan voor maar 8,95 en wees zeker van een perfecte rollade. We voorzien u van een gepast bereidingsadvies.

WILD EN GEVOGELTE

Wil je zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? We hebben onder andere de volgende wild en gevogelte:

- Parelhoen
- Hazenrugfilet
- Hertebiefstuk
- Fazant
- Tamme eend
- Eendenborstfilet
- Wildzwijnbiefstuk

Heeft u speciale wensen vraag ernaar in de winkel. Wij voorzien alle producten graag van een passend bereidingsadvies en een serveersuggestie waarmee u uw tafelgenoten kan verrassen. Voorkom teleurstelling en bestel u wild uiterlijk vrijdag 21 december.

ULEESSPECIALITEITEN

Rundvlees

- Haasbiefstuk
- Entrecote
- Kogelbiefstuk
- Rosbief
- Contra Filet
- Ribeye

Kalfsvlees

- Kalfsragoutvlees
- Kalfsoester
- Kalfsfricandeau
- Kalfsschnitzel
- Kalfsschenkel

Lamsvlees

- Lamsrack
- Lamskoteletten
- Lamsbout zonder been
- Lamsbout met been

Varkensvlees

- Varkensrack
- Fricandeau
- Varkenshaas

Kip en kalkoen

- Kalkoen (gevuld of ongevuld)
- Kalkoendijen
- Kip in braadzak





BEEF WELLINGTON

Hoofdgerecht voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten

- Stuk ossenhaas van 800 gram
- 300 Gram serranoham
- 3 Eetlepels olijfolie
- 400 Gram kastanjechampignons
- 250 Gram gekookte kastanjes
- 200 Gram sjalotten
- 2 Tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 Rol bladerdeeg van 270 gram
- 2 Takjes tijm, de blaadjes
- 4 Eetlepels paneermeel
- 2 Eieren gesplitst
- 1 Eetlepel engelse mosterd
- Zout en peper

Bereiding

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol de ossenhaas door peper en zout
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten de ossenhaas goudbruin ook de kopse kanten.
3. Haal het vlees uit de pan en kwast de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet direct in de koeling terug.
4. Snijd de champignons en sjalotten in grove stukken en maal deze in de

keukenmachine, met de kastanjes, knoflook en tijmblaadjes, geheel fijn tot een bruine pasta en bak dit in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt. Zet het daarna in de koeling.

5. Leg op het werkblad ruim plasticfolie en leg er de serranoham dakpansgewijs op neer.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit en strooi op de plek waar de ossenhaas komt te liggen wat paneermeel.
7. Leg de afgekoelde ossenhaas in het midden op het paneermeel.
8. Rol met behulp van het plasticfolie de ossenhaas in de ham, rol deze stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
9. Leg nieuw plasticfolie op het werkblad en rol het deeg uit op de folie.
10. Haal het plasticfolie van de ossenhaas en leg de rol op het deeg en rol met behulp van het plasticfolie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.

11. Sluit de naden goed dicht en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar en verwijder overtollig deeg. Rol het strak in de folie en leg de rol 2 uur in de koeling.

12. Verwarm de oven op 200 graden.

13. Haal de rol uit de koeling en uit de plastic folie, splits de eieren, kwast de rol in met de eidooiers en bestrooi het met zeezout.

14. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de ossenhaas komt te liggen. Dit 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. Trek er met de achterkant van een mes eventueel mooie strepen over de deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig. Bak het vlees in 40 minuten medium rare. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dan na het rusten de temperatuur nog kan oplopen.



GOURMET

OUDERWETS LEKKER

Het is niet voor niets dat gourmets al jaren op nummer 1 staat tijdens de feestdagen. Het is makkelijk, het is gevarieerd, ook leuk voor kinderen en niet onbelangrijk; het is gewoon ouderwets lekker!

Wij hebben twee soorten gourmetschotels in ons assortiment, uiteraard kunt u ook voor fondue bij ons terecht.

Neem eens een kijkje in onze toonbank of op onze website. Maar je kunt ook altijd bij ons team terecht met al je gourmet vragen.

Gourmetschotel 'Populair'

- Biefstuk
- Varkensfricandeau
- Kipfilet
- Shoarmareepjes
- Hamburgertje
- Tartaartje
- Fakkeltje

p.p. **8²⁵**

Fondue 'Populair'

- Biefstuk
- Varkensfricandeau
- Kipfilet
- Gekruid fricandeau
- Gehaktballetjes
- Tartaar
- Vinkje

p.p. **7⁹⁵**

Gourmetschotel 'Speciaal'

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Hamburgertje
- Tartaartje
- Runderreepjes
- Fakkeltje

p.p. **8⁷⁵**



KERST

Belangrijke informatie voor het plaatsen van uw bestelling

- Gourmet, fondue en salades zijn te bestellen tot en met zaterdag 22 december.
- Voor wild en kalkoen is de uiterste besteldatum vrijdag 21 december.
- Salades zijn te bestellen voor vier, zes, acht en tien personen en dienen vooraf betaald te worden.
- Salades zijn uitsluitend af te halen op 1e kerstdag tussen 12:00 uur en 12:15 uur aan de achterkant van de slagerij. **Wees op tijd.**
- Maandag 24 december zijn we geopend van 7:00 uur tot en met 16:00 uur.
- In verband met ruimte- en tijdsgebrek zijn wij genoodzaakt het aannemen van bestellingen te beperken tot de artikelen vermeldt op deze bestellijst.
- Bestellingen via de e-mail worden niet in behandeling genomen.



Jaap la Lau, *keurslager*

Prins Benhardstraat 21, 2396 GA Koudekerk aan den Rijn
Tel. 071-341 64 26
www.lalau.keurslager.nl info@lalau.keurslager.nl