

# Slagerij Wilbrink Kerstbestellijst 2017

Slagerij Wilbrink heeft alles in huis om de feestdagen tot een groot culinair succes te maken. Wij helpen u graag bij uw keuze en geven graag het juiste advies over het bereiden van vlees. *Wij wensen u smakelijke feestdagen!*

## Gourmet populair

Slavink, varkenshaas, kipfilet, hamburgertje, kogelbiefstuk en kipspiesje.  
(300 gr p.p.) per persoon € 6.50 ..... pers.

## Gourmet de luxe

Slavink, varkenshaas, kipfilet, shoarma, kogelbiefstuk, kipspiesje, cordonbleu en mini pizza.  
(400 gr p.p.) per persoon € 7.99 ..... pers.

## Wildgourmet

Hertenbiefstuk, wildzwijnfilet, kalkoenfilet, eendenborstfilet en kwarteleitjes  
(300 gr p.p.) per persoon € 12.95 ..... pers.

## Fondue

Varkenshaas, kipfilet, kogelbiefstuk, slavink, tartaar en hamburgertje  
(300 gr p.p.) per persoon € 6.50 ..... pers.



## Gourmet-uitbreiding

Vanaf 4 personen te bestellen  
Rundvleessalade, 2 soorten sausjes, stokbrood en kruidenboter  
per persoon € 4.99 ..... pers.

## Extra gourmet/fondue bakjes

€ 3,00 per 150 gram

Kogelbiefstuk	.....	aantal bakjes	.....
Varkenshaas	.....		
Kipfilet	.....		
Hamburgertjes	.....		
Slavinkjes	.....		
Shoarma	.....		

## Heerlijke salades voor bij de gourmet/fondue

Rundvlees á 400 gr prijs p.bak € 3.25	.....
Huzaren á 400 gr prijs p.bak € 3.25	.....
Scharrelei á 400 gr prijs p.bak € 3.75	.....
Zalmsalade á 400 gr prijs p.bak € 5.95	.....

## Rundvlees

Runderhaas stuk 100 gr € 5.99	.....	prijs 100 gr	.....
Runderhaas lapjes 100 gr € 5.99	.....		
Rosbief aan stuk 100 gr € 2.30	.....		
Rib-eye (black angus) 100 gr € 5.95	.....		
Entrecôte 100 gr € 2.52	.....		
Carpaccio 100 gr € 5.20	.....		
Steak bavette 100 gr € 2.39	.....		
Ribeye Hollands 100 gr € 3.00	.....		
Ossestaart 100 gr € 1.15	.....		

## Varkensvlees

Varkenshaas 100 gr € 2.03	.....	prijs 100 gr	.....
Varkensfilet stuk 100 gr € 1.46	.....		
Fricandeau 100 gr € 1.45	.....		
Spekhaasje 100 gr € 2.42	.....		
Beenham klein 700 gr € 1.79	.....		
Beenham groot 1.5 kg € 1.79	.....		

## Heerlijke rollades

Filetrollade 45 min. braden € 1.69	.....	per 100 gr	.....
Schouderfiletrollade 1.5 uur stoven € 1.45	.....		
Runderstoofrollade 2 uur stoven € 1.95	.....		
Lenderollade 45 min. braden € 2.89	.....		
Half-om-half 1.5 uur stoven € 2.15	.....		
Kipfiletrollade € 1.35	.....		
Kipdijrollade € 1.25	.....		

## Wild en gevogelte

*Bestellen voor 19 december*

Tam konijn achterbout 100 gr € 1.55	.....	prijs 100 gr	.....
Tam konijn heel € 1.45	.....		
Hertenbiefstuk 100 gr € 5.25	.....		
Reebiefstuk 100 gr € 6.99	.....		
Wildzwijnmedaillons 100 gr € 6.50	.....		
Hazenrugfilet 100 gr € 6.25	.....		
Tamme eendborstfilet (150 gr) € 3.75	.....		
Kalkoen (± 3 kg) € 0.99	.....		
Kalkoenbout (± 1 kg) € 6.95	.....		
Kipfiletrollade 100 gr € 1.35	.....		
Kipdijrollade 100 gr € 1.25	.....		

## Kalfs- en lamsvlees

Kalfs oesters 100 gr € 3.95	.....	prijs 100 gr	.....
Kalfs schnitzels 100 gr € 2.73	.....		
Kalfs entrecôte 100 gr € 3.99	.....		
Kalfs rib-eye 100 gr € 5.10	.....		
Kalfs fricandeau 100 gr € 3.16	.....		
Kalfs braadrollade 100 gr € 3.45	.....		
Lamsbout 100 gr € 2.85	.....		
Lamsrack 100 gr € 4.45	.....		
Lamskoteletten 100 gr € 3.50	.....		





### Paté's

Amaretto en amandelen € 2.40	.....	prijs 100 gr
Kalfspaté € 3.10	.....	
Wildzwijn met veenbessen € 2.90	.....	
Reepaté € 3.10	.....	
Peperpaté € 1.95	.....	
Cranberrypaté € 1.95	.....	
Notenpaté € 1.97	.....	
Roompaté € 1.43	.....	

### Passende bijgerechten

Appeltjes met veenbessen € 1.95	.....	prijs 100 gr
Tutti frutti € 1.75	.....	
Hazepeper € 3.25	.....	
Honing-cranberrysaus € 1.45	.....	
Rode wijn kaneelsaus € 1.45	.....	
Quichetaart spinazie-brie € 1.95	.....	
Quichetaart 4 kazen-cranberry € 1.95	.....	

### Luxe opgemaakte saladeschotels

#### Rundvleessalade "de luxe"

Afgeganeerd met gevulde eitjes, royale soorten vleeswaren, ham met asperge, paté, diverse tafelzuren, vers fruit.

4 pers. € 35.00     6 pers. € 49.99

#### Huzarensalade "de luxe"

Afgeganeerd met gevulde eitjes, royale soorten vleeswaren, ham met asperge, paté, diverse tafelzuren, vers fruit.

4 pers. € 35.00     6 pers. € 49.99

#### Zalmsalade

Afgeganeerd met gerookte zalm, forel en garnalen.

2 pers. € 17.50     4 pers. € 35.00

### Low & Slow winterbarbecue

De trend van deze winter. Een mooi groot stuk vlees vanaf de barbecue die op indirecte wijze wordt gegaard. U moet hierbij denken aan: Ribeye, buikspek, procureur, bavette enz.



Deze wijze van garen kan uitstekend op gasbarbecues met meerdere branders en op de Weber of keramische kolen grills bij voorkeur voorzien van thermometer. Wij hebben tal van ideeën en recepturen voor u klaar liggen voor een heerlijke geslaagde winterbarbecue. Vraag naar onze mogelijkheden.

### Uw gegevens

Naam: .....

Adres: .....

Plaatsnaam: .....

Telefoon: .....

Bestelling opgenomen door: .....

Ophaaldatum:

vrijdag 22 december 08:00-17:30

zaterdag 23 december 08:00-16:00

1<sup>e</sup> kerstdag 25 december 11:30-12:30

Numero: .....

### Speciale wensen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Druk - en zetfouten onder voorbehoud

