



Mag het ietsje meer
FEEST *zijn?*

Tim Janssen, keurslager
www.timjanssen.keurslager.nl

Inhoud

KEURSLAGER RECEPT

Steak tartare royal

3

DINEREN MET SMAAK

Ons feestdagenassortiment

4 & 5

GOURMET

Voor ieder wat wils

6

KEURSLAGER RECEPT

Tournedos

7

AANGEPASTE OPENINGSTIJDEN

8



2



Beste klant,

De feestdagen zijn een tijd van samenkomen, gezelligheid en vooral genieten van heerlijk eten. Wij begrijpen hoe belangrijk het is om de feesttafel te vullen met de lekkerste specialiteiten. Of je nu een traditioneel kerstdiner, een feestelijke brunch, of een intiem familiemoment organiseert, wij bieden een ruim assortiment met heerlijke producten en gerechten.

Ons team staat klaar om te adviseren en te helpen bij het samenstellen van de perfecte feestmaaltijd.

Fijne feestdagen en eet smakelijk!

BESTEL VIA ONZE
WEBSHOP!





25 minuten • 4 personen • Voorgerecht

BENODIGDHEDEN

- 300 g kogelbiefstuk, iets aangevoren
- 5 el olijfolie
- 2 tl tomatenketchup
- 1 el sojasaus
- 4 mergpijpjes
- 1 sjalot, gesnipperd
- 50 g Parmezaanse kaas
- 75 g gemengde sla
- 2 el truffelmayonaise
(2 el mayonaise, 1 el truffelolie, ½ eetlepel
paddenstoelen-truffeltapenade)
- 1 el olijfolie met citroenaroma
- Peper en zout

KEURSLAGER RECEPT

STEAK TARTARE ROYAL

met truffelcrème en een mergpijpje

BEREIDING

1. Snijd de kogelbiefstuk tot een fijne tartaar of laat dit de Keurslager doen. Meng het vlees met de helft van de olijfolie, de tomatenketchup, peper en zout. Roer de overige olijfolie met de sojasaus.
2. Verwarm de oven op 180° C. Zet de mergpijpjes rechtop in een ovenschaal. Verdeel de sjalot over de mergpijpjes. Zet ze ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven.
3. Maak met behulp van een steekring mooie timbaaltjes van de steak tartaar over 4 borden en rasp er wat Parmezaanse kaas overheen.
4. Besprenkel de sla met de olijfolie en peper en zout en leg op ieder timbaaltje een plukje sla.
5. Lepel er wat sojasaus omheen en schep er een halve eetlepel truffelmayonaise bij.
6. Zet het mergpijpje ernaast en serveer. Schep aan tafel het mergpijpje met de sjalot door de steak tartaar.

Voorgerechten

RUNDER CARPACCIO

voor **8.95**

VITELLO TONNATO

voor **9.95**

KIP CARPACCIO

voor **7.95**

GEROOKTE EENDENBORST

voor **9.95**

BBQ BUIKSPEK LANGZAAM GEGAARD

voor **7.95**

ZALM CARPACCIO

voor **9.95**

GYOZA

voor **5.95**



Hoofdgerechten

500 gram per portie (2 personen).

FILETROLLADE

in camberland saus
per 100 gram **2.50**

RUNDERROLLADE

in jager saus
per 100 gram **3.75**

VARKENSHAAS

in champignon saus
per 100 gram **2.85**

BOEUF BOURGIGNON

per 100 gram **2.95**

ZALMMOOT in dille saus
per 100 gram **3.50**

HERTENBIEFSTUK

in rode wijn saus
per 100 gram **4.50**

COQ AU VIN (kipstoof)
per 100 gram **2.50**

HAZENPEPER
per 100 gram **3.90**

KIP RAGOUT
per 100 gram **1.99**

Perfect gegaard vlees met REVERSE SEARING!

Wil je thuis een steak bereiden zoals in een goed restaurant?

Ontdek reverse searing – dé methode voor perfect gegaard vlees met een heerlijk krokant korstje.

Bij reverse searing gaar je het vlees eerst langzaam in de oven op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig roze van binnen. Daarna geef je het vlees in een gloeiend hete pan of op de BBQ een korte, krachtige “sear” voor die onweerstaanbare korst en extra smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees zoals entrecote, ribeye of côte de boeuf. Vraag ons gerust naar het beste stuk om te reverse searen – we helpen je graag op weg, inclusief tips voor bereiding!

-  **Rare** ➤ 52 °C
-  **Medium rare** ➤ 55 °C
-  **Medium** ➤ 58 °C
-  **Well done** ➤ 65 °C



Bestellen kan via de telefoon,
mail, webshop en natuurlijk
fysiek in de winkel tijdens
openingstijden.

Bijzondere artikelen en wild
graag vooraf bestellen.
Deze bestelling ontvangen we
graag voor woensdag 17 december.

Alle andere artikelen bestellen
voor 19 december.

Opgemaakte **RUNDVLEES SALADE**

De luxe	voor	11.⁹⁵
Culinair	voor	13.⁹⁵

Groots Genieten **BABY KALKOEN**

per kilo **17.50**

KALKOEN

per kilo **17.50**

GEVULDE KALKOEN

per kilo **18.50**



Gourmet

GOURMET POPULAIR

Runder hamburger, slavink, biefstuk, shoarma, schnitzel en gemarineerde kipfilet

p.p. **9.⁹⁵**

GOURMET DELUXE

Varkenshaassaté, gemarineerde kalkoenfilet, runder hamburger, kogelbiefstuk, shoarma en gemarineerd kiphaasje

p.p. **13.⁵⁰**

GOURMET CULINAIR

Mini misto, haasbiefstuk, varkenshaas, gemarineerde kalkoenfilet, kipkaatje en kalfsoester

p.p. **16.⁹⁰**

GOURMET COMPLEET

(per 4 personen)

Rundvleessalade, krieltjes, gesneden paprika, champignons en ui, rauwkost, 3 sausjes en stokbrood met kruidenboter

Compleet + populair **85.⁰⁰**

Compleet + deluxe **99.⁰⁰**

Compleet + culinair **115.⁰⁰**

KEURSLAGER RECEPT

TOURNEDOS

met Madeirajus,
aardappel-citroen-
mousseline en
harissa-tomaatjes

45 minuten • 4 personen • Hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN

- 4 tournedos (elk 120 g)
- 25 g roomboter
- 1 ui, gesnipperd
- 2 dl Madeira
- 400 ml kalfs- of runderfond
- 3 el olijfolie

BEREIDING

1. Smelt de roomboter in een steelpan en fruit de ui glazig. Voeg de Madeira toe en laat het iets inkoken.
2. Voeg de fond toe en laat het geheel voor een derde inkoken.
3. Verhit in een koekenpan de olijfolie en bak de tournedos aan twee kanten fel aan. Leg ze op een rooster en bak ze in een voorverwarmde oven van 85° C tot een kerntemperatuur van 48° C.



Mag het
ietsje meer
KNALLEN?

OPENINGSTIJDEN

Maandag 22 december	8.00 - 18.00 uur
Dinsdag 23 december	8.00 - 18.00 uur
Woensdag 24 december	07.00 - 15.00 uur
Donderdag 25 t/m 28 december	Gesloten
Maandag 29 december	8.00 - 18.00 uur
Dinsdag 30 december	8.00 - 18.00 uur
Woensdag 31 december	8.00 - 15.00 uur
Donderdag 1 t/m 5 januari	Gesloten



KEURSLAGER

Tim Janssen, keurslager

🏠 Bellevue 72, 6561 CZ Groesbeek

✉ info@timjanssen.keurslager.nl ☎ 024 - 679 34 39

www.timjanssen.keurslager.nl



BESTEL ONLINE

