

# FEESTDAGEN

## BESTELLIJST VERS VLEES, VOORGERECHTEN EN WILD

bestelnummer hier opschrijven  
en aan nemen

### Voorgerechten

|                                         |                                                                         |                         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Carpaccio                               | <input type="checkbox"/> met <input type="checkbox"/> zonder garnituur  | ..... à 80gr per portie |
| Vitello tonnato                         | <input type="checkbox"/> met <input type="checkbox"/> zonder tonijnmayo | ..... à 80gr per portie |
| Kalfsragout kant en klaar               |                                                                         | ..... ca 500gr per stuk |
| Rosbief carpaccio kant en klaar         |                                                                         | ..... ca 80gr per stuk  |
| Kalfsfricandeau carpaccio kant en klaar |                                                                         | ..... ca 80gr per stuk  |
| Tapas trio                              |                                                                         | ..... ca 80gr per stuk  |
| Serrano ham                             |                                                                         | ..... ca 80gr per stuk  |
| Parma ham                               |                                                                         | ..... ca 80gr per stuk  |

### Barbecue toppers

|                                                |                        |
|------------------------------------------------|------------------------|
| Cote de boeuf zonder been (per stuk 500-700gr) | ..... gewicht / aantal |
| Tomahawk (per stuk 1000-1200gr)                | .....                  |
| Bavette (flank steak / vanglap)                | .....                  |
| Picanha (staartstuk met vetrandje)             | .....                  |
| Flat iron steak (per stuk 200-300gr)           | .....                  |

### Runder stoofvlees

|                          |                                                                  |                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Smaakvolle sucade lappen | <input type="checkbox"/> lappen <input type="checkbox"/> blokjes | ..... gewicht / aantal |
| Malse riblappen          | <input type="checkbox"/> lappen <input type="checkbox"/> blokjes | .....                  |
| Magere runderlappen      | <input type="checkbox"/> lappen <input type="checkbox"/> blokjes | .....                  |

### Rundvlees dikbil

|                       |                                                                        |                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Ossenhaas / Tournedos |                                                                        | ..... gewicht / aantal |
| Rib-eye               |                                                                        | .....                  |
| Entrecote             |                                                                        | .....                  |
| Biefstuk              | <input type="checkbox"/> kogel <input type="checkbox"/> zijlende       | .....                  |
| Lende rosbeef         | <input type="checkbox"/> met <input type="checkbox"/> zonder vetrandje | .....                  |

### Blank Hollands kalfsvlees

|                                                                                                             |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kalfshaas <input type="checkbox"/> Fricandeau <input type="checkbox"/> Stooflapjes | ..... gewicht / aantal |
| <input type="checkbox"/> Oesters <input type="checkbox"/> Schnitzels                                        | .....                  |

### Vers Hollands lamsvlees

|                                                                           |                                                                   |                        |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Bout                                                                      | <input type="checkbox"/> met <input type="checkbox"/> zonder been | ..... gewicht / aantal |
| Schouder                                                                  | <input type="checkbox"/> met <input type="checkbox"/> zonder been | .....                  |
| <input type="checkbox"/> Koteletten <input type="checkbox"/> Lamsschenkel |                                                                   | .....                  |
| Lamsrack (Nieuw Zeelands)                                                 |                                                                   | .....                  |
| Lamskoteletten (Nieuw Zeelands)                                           |                                                                   | .....                  |

### Black Angus rundvlees

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| Black Angus bavette   | ..... gewicht / aantal |
| Black Angus rib-eye   | .....                  |
| Black Angus ossenhaas | .....                  |

### Kip- en kalkoenvlees

|                                             |                                                                       |                        |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Kipfilet                                    | <input type="checkbox"/> Wellfoort <input type="checkbox"/> Gildehoen | ..... gewicht / aantal |
| Dijenvlees Wellfoort                        |                                                                       | .....                  |
| Kalkoen ongevuld (vanaf 2½ kg tot max 6 kg) |                                                                       | .....                  |
| Kalkoenfilet                                |                                                                       | .....                  |

### Ambachtelijke rollades

|                       |                                                                        |                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Bavette rollade       | <input type="checkbox"/> naturel <input type="checkbox"/> carpaccio    | ..... gewicht / aantal |
| Runder lende rollade  | <input type="checkbox"/> met <input type="checkbox"/> zonder vetrandje | .....                  |
| Ru carpaccio rollade  | <input type="checkbox"/> met <input type="checkbox"/> zonder vetrandje | .....                  |
| Kalfslende rollade    |                                                                        | .....                  |
| Haasfilet rollade     | <input type="checkbox"/> Verde varken <input type="checkbox"/> kdv     | .....                  |
| Schouderfilet rollade | <input type="checkbox"/> Verde varken <input type="checkbox"/> kdv     | .....                  |
| Kalkoen rollade       | <input type="checkbox"/> gekruid <input type="checkbox"/> naturel      | .....                  |
| Kip rollade           | <input type="checkbox"/> gekruid <input type="checkbox"/> naturel      | .....                  |

### Voor de soep

|             |                                                                          |                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Ossenstaart |                                                                          | ..... gewicht / aantal |
| Schenkel    | <input type="checkbox"/> kalf (= ossobuco) <input type="checkbox"/> rund | .....                  |
| Poulet      | <input type="checkbox"/> kalf <input type="checkbox"/> rund              | .....                  |

### Verde varkensvlees of KDV

|                                      |                                                                    |                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------|
| KDV = Keten Duurzaam Varkensvlees    |                                                                    | ..... gewicht / aantal |
| Varkenshaas kdv (per stuk 225-300gr) |                                                                    | .....                  |
| Haasfilet                            | <input type="checkbox"/> Verde varken <input type="checkbox"/> kdv | .....                  |
| Fricandeau                           | <input type="checkbox"/> Verde varken <input type="checkbox"/> kdv | .....                  |

### Wild en gevogelte

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Hertenbiefstuk ±125gr     | ..... gewicht / aantal |
| Konijnenbout              | .....                  |
| Ree biefstuk ±90gr        | .....                  |
| Wildzwijn biefstuk ±125gr | .....                  |

### Vlees gevulde roomboter staven en kransen

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| Vlees gevulde staaf        | ..... gewicht / aantal |
| Vlees gevulde (kerst)krans | .....                  |

### Ambachtelijke beenham uit eigen worstmakerij

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Een gepekeld ham, rauw en zonder been. Inclusief bereidingswijze. | aantal |
| Ca. 1000 gram. 4-6 personen                                       | .....  |
| Andere gewichten vóór woensdag 16-12-2024 bestellen.              |        |

Naam: .....

Telefoon: .....

Aangenomen door: .....

**KERST**

zondag 20-12 zijn we GESLOTEN

☐ di 22-12 .....uur (8:00-18:00u)

☐ wo 23-12 .....uur (8:00-18:00u)

☐ do 24-12 .....uur (7:00-17:00u)

**OUD EN NIEUW**

☐ wo 30-12 .....uur (8:00-18:00u)

☐ do 31-12 .....uur (8:00-16:00u)

Uiterste besteldatum zaterdag 19 december. Voor sommige producten is op = op. Dus wees er op tijd bij!

# FEESTDAGEN

## BESTELLIJST GOURMET, FONDUE EN PARTY SALADES

bestelnummer hier opschrijven  
en aan nemen

Al ons gourmet- en fonduevlees gaat in zwarte bakjes met transparante deksel die makkelijk te verdelen zijn over uw eettafel. De bakjes wegen per stuk ongeveer 200 gram. Bakjes zijn per stuk te bestellen. U kunt ongeveer 300 gram vlees per persoon rekenen.

### Gourmet vlees

|                                               | aantal bakjes                                                                            |                                                    | aantal bakjes                                                                           |                                                      | aantal bakjes |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> Haasbiefstuk         |  .....  | <input type="checkbox"/> Haasbiefstuk gemarineerd  |  ..... | <input type="checkbox"/> Mini slavink gemarineerd    | .....         |
| <input type="checkbox"/> Kogelbiefstuk        |  .....  | <input type="checkbox"/> Kogelbiefstuk gemarineerd |  ..... | <input type="checkbox"/> Mini rundervink gemarineerd | .....         |
| <input type="checkbox"/> Varkenshaas          |  .....  | <input type="checkbox"/> Varkenshaas gemarineerd   |  ..... | <input type="checkbox"/> Varkensshoarma              | .....         |
| <input type="checkbox"/> Kipfilet             |  .....  | <input type="checkbox"/> Kipfilet gemarineerd      |  ..... | <input type="checkbox"/> Kip shoarma                 | .....         |
| <input type="checkbox"/> Kalfsoester          |  .....  | <input type="checkbox"/> Hete kip reepjes          | .....                                                                                   | <input type="checkbox"/> Lamsshoarma                 | .....         |
| <input type="checkbox"/> Lamsrack gemarineerd |  .....  | <input type="checkbox"/> Mini runder hamburgers    | .....                                                                                   | <input type="checkbox"/> Mini gehakt cordon bleu     | .....         |
| <input type="checkbox"/> Kipsaté blokjes      |  .....  | <input type="checkbox"/> Va.haas saté blokjes      |  ..... | <input type="checkbox"/> Mini roomschnitzels         | .....         |
| <input type="checkbox"/> Gamba's gemarineerd  |  ..... | <input type="checkbox"/> .....                     | .....                                                                                   | <input type="checkbox"/> .....                       | .....         |

### Fondue vlees

|                                          | aantal bakjes                                                                             |                                                  | aantal bakjes                                                                             |                                                  | aantal bakjes |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> Haasbiefstuk    |  ..... | <input type="checkbox"/> Kogelbiefstuk           |  ..... | <input type="checkbox"/> Mini slavink            | .....         |
| <input type="checkbox"/> Varkenshaas     |  ..... | <input type="checkbox"/> Kipfilet                |  ..... | <input type="checkbox"/> Mini rundervink         | .....         |
| <input type="checkbox"/> Kalbsfricandeau |  ..... | <input type="checkbox"/> Varkensgehakt balletjes | .....                                                                                     | <input type="checkbox"/> Runder gehakt balletjes | .....         |
| <input type="checkbox"/> .....           | .....                                                                                     | <input type="checkbox"/> .....                   | .....                                                                                     | <input type="checkbox"/> .....                   | .....         |

De party salade wegen ongeveer 200-250 gram. De party salade zit in een handzame bak die stapelbaar is. Lekker en makkelijk voor op uw tafel bij de gourmet, brunch of de borrel.

### Party salade

|                                                 | aantal bakjes |
|-------------------------------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> Waldorf party salade   | .....         |
| <input type="checkbox"/> Rundvlees party salade | .....         |

 Gluten vrij

Naam: .....

Telefoon: .....

Aangenomen door: .....

Aantal personen: .....

#### KERST

zondag 20-12 zijn we GESLOTEN

☐ di 22-12 .....uur (8:00-18:00u)

☐ wo 23-12 .....uur (8:00-18:00u)

☐ do 24-12 .....uur (7:00-17:00u)

☐ za 26-12 .....uur (12:00-13:00u)

alleen ophalen gourmet en fondue bestellingen

#### OUD EN NIEUW

☐ wo 30-12 .....uur (8:00-18:00u)

☐ do 31-12 .....uur (8:00-16:00u)

**Uiterste besteldatum zaterdag 19 december. Let wel op, we hebben een maximum aantal wat we aan kunnen nemen. Dus het kan zijn dat we al vóór 19 december niks meer aan kunnen nemen. Wees er op tijd bij dus!**