

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER

ONZE WEBSHOP

Wist u dat u bij ons ook online uw boodschappen kunt bestellen? Dat is heel erg handig, want u kunt gewoon vanuit huis kijken wat ons aanbod is en waar u zin in hebt.

Neem eens een kijkje in onze webshop en ervaar zelf wat het gemak is van een online slager!

VANDERMEERHEERENVEEN.KEURSLAGER.NL



Verstand
van lekker
VLEES

OPENINGSTIJDEN WEEK 51/52:

Maandag 20 december	09.00 - 18.00 uur	Maandag 27 december	09.00 - 18.00 uur
Dinsdag 21 december	09.00 - 18.00 uur	Dinsdag 28 december	09.00 - 18.00 uur
Woensdag 22 december	09.00 - 18.00 uur	Woensdag 29 december	09.00 - 18.00 uur
Donderdag 23 december	09.00 - 20.00 uur	Donderdag 30 december	09.00 - 20.00 uur
Vrijdag 24 december	08.00 - 17.00 uur	Vrijdag 31 december	08.00 - 17.00 uur

Zaterdag 25 december 1e kerstdag	gesloten	Zaterdag 1 januari	gesloten
Zondag 26 december 2e kerstdag	gesloten	Zondag 2 januari	gesloten
		Maandag 3 januari	09.00 - 18.00 uur



fijne feestdagen

Van der Meer, keurslager

Molenplein 8, Heerenveen
Tel. 0513-626223
www.vandermeerheerenveen.keurslager.nl



WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



SFEER PROEVEN
bij de Keurslager!



Van der Meer, keurslager

WILD, rollades en specialiteiten

Met de slee naar het diner.
Overheerlijke braadsledes,
lekker makkelijk want de oven
doet het werk voor u.
Er is keuze uit verschillende
varianten:

VOORGERECHTEN

Biefstuk Caprese

Biefstuk met mozzarella, basilicum
en verse tomaat

Varkenshaas met champignonsaus

Varkenshaas met verse champignons,
prei en champignonsaus

Kip Parmigiana

Kipfilet met tomaat, mozzarella
en basilicum

Kalfsvlees met pepersaus

Kalfsvlees met pepersaus, groene asperges
en cherrytomaatjes

Wild

We hebben dit jaar diverse wildspecialiteiten
standaard in ons assortiment. Heeft u
andere wensen? Vraag ernaar in de winkel.

Wij kunnen andere soorten wild op
bestelling leveren.

WILD ASSORTIMENT

- Hertebiefstuk
- Wildzwijnbiefstuk
- Reebiefstuk
- Hazenrugfilet
- Eendenborstfilet
- Tamme konijnenbout

Meer info in de winkel



HEERLIJKE ROLLADES

Runderrollade

100 gram

1.70

Varkensfiletrollade

100 gram

1.55

Half om Half rollade

100 gram

1.60

Kalfsrollade

100 gram

1.90

Procureurrollade

100 gram

1.30

Italiaans rollade

100 gram

1.60

Kipfiletrollade

100 gram

1.75

Mini kiprollade

100 gram

1.75

Kalkoenrollade

100 gram

1.65

Bavette rollade

100 gram

2.05

GOURMET & FONDUE

Gourmet Traditioneel Standaard

200 gram vlees p.p. + mini producten en
shoarma: Kogelbiefstuk, Varkensfilet, Kipfilet,
Shoarma, Mini's (slavink, chip-chipolata worstje
en VIB burgertje)

per persoon 7.50

Gourmet 2.0 Standaard

200 gram vlees p.p. + mini specials:
Kogelbiefstuk, Varkensfilet, Kipfilet, Mini
specials (chip-chipolata worstje, megabal,
Limburgs varkensoester en sole mio)

per persoon 9.50

Gourmet Traditioneel Luxe

200 gr. vlees p.p. + mini producten en shoarma:
Ossenhaas, Varkenshaas, Kalkoenfilet, Shoarma,
Mini's (slavink, kipstickje en paprikaschijf)

per persoon 11.25

Gourmet 2.0 Luxe

200 gram vlees p.p. + mini specials: Ossenhaas,
Varkenshaas, Kalkoenfilet, Mini specials
(kipstickje, megabal, Limburgse varkensoester en
sole mio)

per persoon 13.00

Fondue Standaard

200 gram vlees p.p. + mini producten
Kogelbiefstuk, varkensfilet, Kipfilet, Mini's:
slavink, kerrie- en VIB balletje

per persoon 6.50

Fondue Luxe

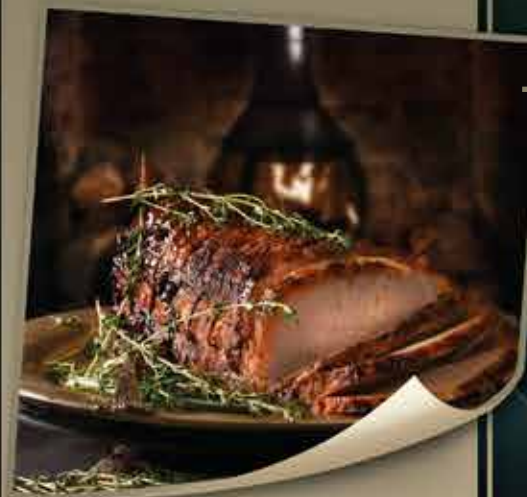
200 gram vlees p.p. + mini producten
ossenhaas, varkenshaas, kalkoenfilet, mini's:
slavink, kerrie- en VIB balletje

per persoon 8.50

Gourmetgroenten

Gesneden groenten: champignon, ui, paprika

2.75



VARKENSFILET MET VERSE ITALIAANSE KRUIDEN

45 MIN. 4 PERS. HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- ♦ 1 KG VARKENSFILET MET VETRAND, OP
KAMERTEMPERatuur
- ♦ 7 G SALIE, BLAADJES FIJNGESNEDEN
- ♦ 15 G CITROENTIJM
- ♦ 7 G ROZEMARIJN, TAKJES FIJNGEHAKT
- ♦ 2 TENEN KNOFLOOK, GEPELD EN GEPLET
- ♦ RASP EN SAP VAN EEN HALVE CITROEN
- ♦ 4 EL OLIJFOLIE
- ♦ 125 G ROOMBOTER
- ♦ PEPER EN ZOUT



BEREIDING

1. VERWARM DE OVEN OP 170 GRADEN EN WRIJF HET
VLEES IN MET PEPER, ZOUT EN CITROENRASP.
SMELT 25 G ROOMBOTER MET 2 EL OLIJFOLIE IN
EEN BRAADPAN EN BAK DE ROLLADE IN ONGEVEER
5 MINUTEN RONDOM BRUIN.
2. HAAL HET VLEES UIT DE PAN EN LEG HET IN EEN
OVENSCHAAL. SNIJD DE RESTERENDE ROOMBOTER IN
PLAKJES EN VERDEEL DIT SAMEN MET DE RESTERENDE
OLIJFOLIE, CITROENSAP, FIJNGESNEDEN SALIE,
ROZEMARIJN, GELETTE KNOFLOOK EN TAKJES TIJM
RONDOM HET VLEES.
3. PLAATS HET GERECHT 35 MINUTEN IN DE OVEN OF TOT
EEN KERNTEMPERatuur VAN 58 GRADEN. BEDRUIP
HET VLEES IEDERE 15 MINUTEN MET HET BRAADVOCHT.
4. LAAT HET VLEES RUSTEN EN SNIJD HET DAARNA IN
PLAKKEN. SERVEER DEZE VARKENSFILET MET EEN
PADDENSTOLENROOMSAP VAN DE KEURSLAGER OF
MET HET EIGEN BRAADVOCHT.



SALADES

Bakje rundvleessalade

(± 450 gram)

per stuk

4.75

Keurslaasje

(1 pers.)

1.95

Bakje kartoffelsalade

(± 450 gram)

per stuk

4.75

Bakje scharrelsalade

(± 450 gram)

per stuk

4.95

Rundvleessalade

(opgemaakt met lekkere
vleeswaren en diverse soorten fruit)

per stuk

4.50

SPECIALITEITEN

Beef tataki

per bakje

6.50

Carpaccio

per 100 gram

7.25

Vitello Tonnato

per bakje

6.95

CADEAUTIP!

GROOT VLEES VOOR DE
ECHTE LIEFHEBBER:

Entrecote

100 gram

3.50

T-bone steak

100 gram

4.50

Côte de Boeuf

100 gram

3.35

Picanha

100 gram

1.95

Club steak

100 gram

2.50

Diamanthaas

100 gram

3.25

Black Angus entrecote

100 gram

4.62

Ossenhaas

100 gram

7.20

Black Angus Ossenhaas

100 gram

7.00

Bavette

100 gram

2.45



BEKIJK MEER RECEPTEN OP KEURSLAGER.NL

fijne feestdagen