

RUND

Groot vlees lekker in de pan, oven of op de barbecue

- **Runderlende rollade**
  vanaf 750 gram
  malse gekruide rollade van de lende dus met een klein randje vet voor extra malsheid — *per kg* **38.90**
- **Rosbief rollade**
  vanaf 600 gram
  ouderwets lekkere magere runderrollade — *per kg* **34.90**
- **Rundercarpaccio rollade**
  vanaf 600 gram
  de bekende rollade gevuld met pesto, oude kaas, pijnboompitten en rucola. — *per kg* **37.90**
- **Rosbief**
  vanaf 500 gram
  mals rundvlees aan één stuk. — *per kg* **31.90**
- **Picanha**
  vanaf 500 gram
  extra sappig door een laagje vet. — *per kg* **32.90**
- **Ossenhaas**
  vanaf 500 gram
  voor de lekkerste beef Wellington of om aan een stuk te braden. — *per kg* **79.90**

VARKEN

- **Haasfilet rollade**
  vanaf 600 gram
  onze bekende rollade van de rib van het varken met een klein randje voor de smaak. — *per kg* **18.90**
- **Schouderfilet rollade**
  vanaf 600 gram
  doorregen varkensrollade uit de nek van het varken. Altijd succes. — *per kg* **18.90**
- **Kant-en-klare beenham**
  ± 1000 gram per stuk
  Hammetjes uit eigen worstmakerij gepekeld met een vleugje vieux — *per kg* **25.90**

KIP

- **Kiprollade**
  500 of 1000 gram
  gemaakt van kipfilet met de huid aan de buitenkant zodat de rollade niet droog wordt. — *per kg* **24.90**

KEURSLAGER

Marc de Meijer, *keurslager*

Grote Beer 5, 1622 ES Hoorn
0229-214747
info@marcdemeijer.keurslager.nl
www.marcdemeijer.keurslager.nl

BESTEL ONLINE

Drukfouten en prijswijzigingen voorbehouden.

DE MOOISTE MOMENTEN AAN TAFEL

KEURSLAGER



Marc de Meijer, *keurslager*

MET MEER SMAAK GENIETEN

PARTYPANNEN

Voor een heerlijke avond, borrel of snack. Binnen 30 min. op tafel

- **Partypan mix**
  ± 80 hapjes
  saté, grillworst, Zeeuws spek, snackballetjes, kaasgrillworst — *per pan* **49.95**
- **Partypan saté**
  ± 150 stuks
  opgemaakte schaal met mini satéstokjes — *per pan* **49.95**
- **Partypan beenham**
  opgemaakte schaal met beenham, beenhamsaus en 12 zachte bollen — *per pan* **49.95**



VOORGERECHTEN

- **Carpaccio**
  80 gram dungesneden haasbiefstuk om zelf op te maken — *per st.* **6.95**
- **Carpaccio *schaaltje***
  kant-en-klaar schaaltje
  met dungesneden biefstuk opgemaakt met pestomayonaise, rucola oude kaas en pijnboompitjes — *per st.* **6.25**
- **Vitello tonnato**
  kant-en-klaar schaaltje
  met dungesneden kalfsvlees opgemaakt met tonijnsaus, kappertjes, zongedroogde tomaat, rucola en huisgemaakte tonijnsaus — *per st.* **8.95**



DESSERTS

Maak het diner compleet. Bestel deze lekkernijen, zodat u niet misgrijpt.

- **Dessert kerstster**
  kerstster van cheesecakebavarois op krokante chocoladebiscuit — *per st.* **4.95**
- **Dessert bal**
  luchtige kaneelmousse met stoofperencompote in een bal van witte chocolade — *per st.* **7.95**
- **Dessert golden globe**
  pure chocoladebol gevuld met chocolademousse en karamel met een hart van frisse perzikgelei — *per st.* **7.95**
- **Dessert triple X-mas**
  mini-granddessert; macaron met bladgoud, quenelle van kookroom met kruidenkoek smaak, kerstbal van frambozenmousse met stoofperencompote — *per st.* **6.95**

SALADESCHOTEL

voor 3 personen

- **Luxe huzarensalade**
  luxe opgemaakt met o.a.: kipwrap, gevulde peppadew, droge worst — *per st.* **24.95**
- **Rundvlees staaf**
  saucijzenstaaf gemaakt door bakkerij Otten en gevuld met ons eigen rundergehakt — *per st.* **9.95**
- **Rundvlees letter**
  saucijzenletter in de vorm S, gemaakt door bakkerij Otten en gevuld met ons eigen rundergehakt — *per st.* **16.95**

Perfect gegaard vlees met

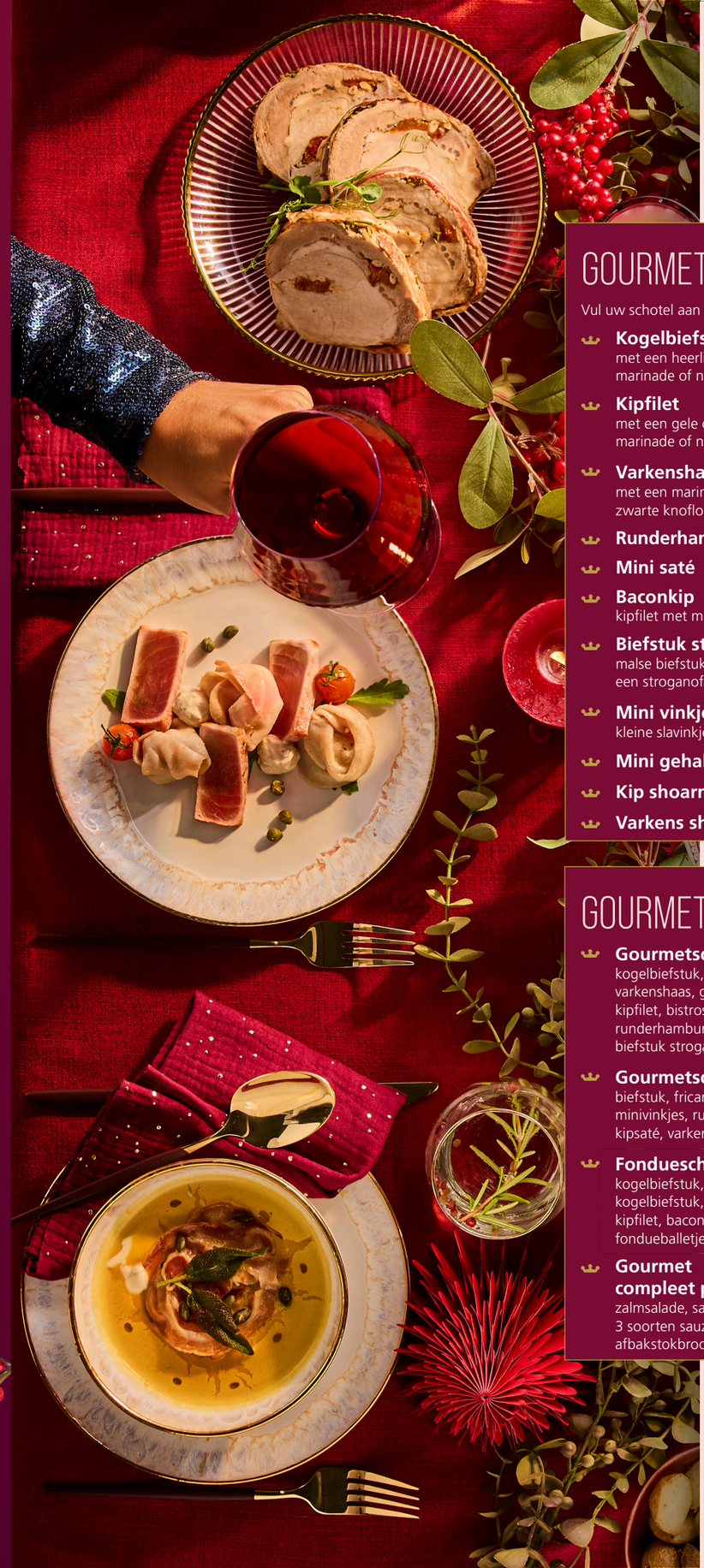
REVERSE SEARING!

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



GOURMET MINI'S

Vul uw schotel aan of stel zelf samen

	± 200 gram inhoud bakje	prijs
Kogelbiefstuk met een heerlijke pesto marinade of naturel	*per bakje*	**9.98**
Kipfilet met een gele curry marinade of naturel	*per bakje*	**3.98**
Varkenshaas met een marinade van zwarte knoflook en peper	*per bakje*	**5.75**
Runderhamburgertjes	*per bakje*	**4.48**
Mini saté	*per bakje*	**4.48**
Baconkip kipfilet met mager rookspek	*per bakje*	**4.95**
Biefstuk stroganoff malse biefstukreepjes in een stroganoffsaus	*per bakje*	**6.48**
Mini vinkjes kleine slavinkjes	*per bakje*	**4.95**
Mini gehaktballetjes	*per bakje*	**4.48**
Kip shoarma	*per bakje*	**5.25**
Varkens shoarma	*per bakje*	**4.75**

GOURMET & FONDUE

Gourmetschotel Luxe kogelbiefstuk, gemarineerde varkenshaas, gemarineerde kipfilet, bistrosteaks, runderhamburger, kipsaté, biefstuk stroganoff	*per pers.*	**9.48**
Gourmetschotel biefstuk, fricandeau, kipfilet, minivinkjes, runderhamburger, kipsaté, varkens shoarma	*per pers.*	**8.48**
Fondueschotel luxe kogelbiefstuk, gemarineerde kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, baconkip, fondueballetjes, minivinkjes	*per pers.*	**9.48**
Gourmet compleet pakket zalmsalade, salade van het huis, 3 soorten sauzen, kruidenboter, afbakstokbrood	*4 pers.*	**25.90**

MET MEER SMAAK GENIETEN