

WILD EN GEVOGELTE		
		Gewicht
Kalkoen vanaf 2,5 kg		
Heel konijn	aantal	
Konijnenbouten	aantal	
Hertenbiefstuk	aantal	
Hazenbout	aantal	
Hazenrug in been	aantal	
Hazenrugfilet	aantal	
Tamme eendenborst (vrouwelijk)	aantal	
Wilde eendenborstfilet	aantal	
Wildzwijnbout	aantal	
Heeft u nog andere wildspecialiteiten:		

ROLLADES	
	Gewicht
Runderrollade stoof	
Runderrollade rosé	
Runderrollade pijnboompitten kappertjes en Parmezaanse kaas	
Bavetterollade	
Runderrollade vijgen pancetta	
Kalfsrollade stoof	
Kalfsrollade rosé	
Varkensrollade mager	
Varkensrollade doorregen	
Kalkoenrollade	
Lamsvleesrollade gekruid met verse kruiden	

GOURMET / FONDUE	
	Aantal pers.
Gourmet	
Gourmet de luxe	
Fondue	
Fondue de luxe	

OPENINGSTIJDEN:

Maandag 22 december	10.00-18.00 uur
Dinsdag 23 december	9.00-18.00 uur
Woensdag 24 december	8.30-16.00 uur
Donderdag 25 december	gesloten
Vrijdag 26 december	gesloten
Zaterdag 27 december	gesloten
Zondag 28 december	gesloten
Maandag 29 december	12.00-18.00 uur
Dinsdag 30 december	9.00-18.00 uur
Woensdag 31 december	9.00-16.00 uur
Donderdag 1 januari	gesloten
Vrijdag 2 januari	10.00-18.00 uur
Zaterdag 3 januari	8:30-17:00 uur

Aangenomen:	
Aanbetaald	

OPHALEN BESTELLINGEN (DEZE LIJST):

☐ Maandag 22 dec
☐ Dinsdag 23 dec
☐ Woensdag 24 dec

Bestellingen van wild kan tot 18 december
Overige bestellingen kunnen t/m 20 december

Naam:
Adres:
Plaats:
Telefoonnummer:



FEEST OP TAfel



Keurslagerij Slenders

www.slenders.keurslager.nl

VREUGDEVOL GENIETEN

Wij zijn elke dag trots dat wij ons vak als ambachtelijke slager mogen uitvoeren. Met de feestdagen in zicht, hebben wij voor u onze vertrouwde producten, met net een beetje extra, zoals u dat van de Keurslager mag verwachten. Van een complete gourmetschotel, tot een luxe stuk groot vlees. Of kies voor gemak uit onze maaltijdenkeuken. Wij helpen u graag om de feestdagen extra bijzonder en smakelijk te maken. Heeft u nog tips of inspiratie nodig? Ons team staat voor u klaar!

VOORGERECHTEN

RUNDERCARPACCIO
met gratis saus

...

VITELLO TONATO
met gratis saus

...

HUISGEMAAKTE
KALFSRAGOUT

...

DIVERSE WILDPATE'S
MET VEENBESSENSAUS

HOOFDGERECHTEN

HUISGEMAAKTE
HAZENPEPER
heerlijk gestoofd
hazenvlees

BIJGERECHTEN

STOOFPEERTJES
volgens oma's
recept

...

RODE KOOL

...

AARDAPPELGRATIN
NATUREL, TRUFFEL
OF MEDITERRAANS



HOOFDGERECHTEN

BEEF TATAKI
ponzu saus gratis

...

DIVERSE PATE'S WILD

- HAAS

- REE

- WILD ZWIJN +
VEERBESSEN

- EEND CAVA

- GEVOGELTE + WISKEY
+ APPEL

*Voor meer informatie
slenderskeurslager.nl*



PANCETTAROLLADE MET PECANNOTEN

BENODIGDHEDEN

- 800 g varkensvlees (tussenrib).
- 100 g pancetta, in plakjes
- 200 g ontbijtspek
- 200 ml medium sherry
- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 g pecannoten
- 50 g paneermeel
- 2 tl tijm, alleen de blaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 bos basilicum, alleen de blaadjes (enkele blaadjes apart houden voor garnering)
- Peper
- Slagerstouw

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg de plakjes ontbijtspek overlappend op het werkblad. Leg het varkensvlees op de plakjes ontbijtspek en wrijf het in met peper.
3. Maak de vulling door knoflook, 200 gram pecannoten, paneermeel, Parmezaanse kaas, tijm en basilicum met de olijfolie te mengen in de keukenmachine.
4. Bak de plakjes pancetta uit in een droge koekenpan en verkruimel het. Meng dit door de vulling.
5. Smeer de vulling uit over het vlees en rol het samen met de pancetta strak op. Bind het vast met slagerstouw op diverse plaatsen zodat de vulling, het varkensvlees en de ontbijtspek op hun plaats blijven.
6. Verwarm de boter in een ovenvaste pan en laat uitbruisen. Bak de rollade om en om bruin aan en blus het af met de sherry. Zet de rollade ongeveer 40 minuten in de oven op een kerntemperatuur van 63 graden.
7. Laat het vlees 10 minuten afgedekt rusten en snijd de rollade in dikke plakken. Serveren met jus, enkele blaadjes basilicum en de resterende pecannoten.

ROLLADES

RUNDERROLLADE
STOOF OF ROSE

...

RUNDERROLLADE
met pijnboompitten
parmezaanse kaas en
zongedroogde tomaten

...

RUNDERROLLADE
met vijgen en pancetta

...

KALFSROLLADE
STOOF OF ROSE

...

VARKENSROLLADE
DOORREGEN OF MAGER

...

LAMSROLLADE
met verse tuinkruiden
en knoflook



GOURMET/FOUNDUE

GOURMET
STANDAARD OF LUXE

...

FONDUE
STANDAARD OF LUXE



WILD

KALKOEN
KONIJN
HEEL OF BOUTEN
HERTEN BIEFSTUK
HAZENBOUTEN
HAZENRUGFILET
EENDENBORST
WILD OF TAM
WILDZWIJN



*Een smakelijk
geschenk!*