



DE KEURSLAGER IS DE
VAKMAN MET VERSTAND
VAN LEKKER ETEN, OOK
TIJDENS DE FEESTDAGEN

UW KERSTBESTELLING

Om u zo optimaal mogelijk te bedienen zou het prettig zijn als u uw kerstbestelling voor 18 december aan ons zou willen doorgeven (in de winkel, telefonisch of via mail). Evenals voorgaande jaren gaat het hier om **specialiteiten, rollades, groot vlees, wild, schotelwerk** (gourmet etc, opgemaakte salades en vleeschotels) of **andere bijzonderheden**.

Echter "dagelijkse" artikelen als gehakt, poelet, schenkels, bakjes salades, vleeswaren en worstsoorten, karbonades, riblappen enz. hoeven niet besteld te worden, deze zijn voldoende voorradig. Wenst u evenwel absolute zekerheid omtrent deze "dagelijkse" artikelen dan kunt u overwegen om deze vroegtijdig in huis te halen en evt. in te vriezen.

LEKKERE SNACKS

- Kippeling
- Doesburgse Böllekes
- Gevuld Stokbrood
- Saucijzenbroodjes
- Zelfgemaakte Salades

En natuurlijk onze onovertroffen huisgemaakte
Filet Americain & Filet Carpaccio!

NIEUW:

Paul's Pie

Diverse smaken
Ook heerlijk bij de brunch

Per stuk 3,75
3 stuks **10⁰⁰**

OPENINGSTIJDEN

Vrijdag 21 december	tot 20.00 uur
Zaterdag 22 december	tot 16.00 uur
Zondag 23 december	van 12.00-17.00 uur
Maandag 24 december	van 08.30-17.00 uur
1e en 2e kerstdag afhalen	12.00-12.30 uur

(aangeven bij de bestelling!)

FEEST DAGEN VOOR IEDEREEN



We danken u voor uw
bestelling en wensen u
fijne feestdagen!

*Dinie, Henk, Christiaan, Annelies,
Josette, Berry, Dione.*



De Worstepinne, keurslager

Ooipootstraat 30, Doesburg
Tel. 0313-472314
info@worstepinne.keurslager.nl
www.worstepinne.keurslager.nl



Verstand
van lekker
VLEES

KERSTAANBIEDINGEN

geldig van 17 t/m 29 december

Als beleg of bij de maaltijd:

Kerstgebraad

150 gram **3⁴⁵**

Trots van de Keurslager:

Diverse rollades

500 gram vanaf **5⁹⁵**

Keurslagerkoopje:

Varkensfiletlapjes

elke 4^e **GRATIS**

Special:

Orloffgebraad

100 gram **1⁹⁵**

Keurslager Culinair:

Ovenschotel met rookworst

500 gram **5⁹⁵**

Vleeswarekoopje:

**100 gram gegrilde rosbeef +
100 gram gebraden gehakt**

samen **3⁷⁵**

Alleen even opwarmen:

Gegrilde kipdrumsticks

5 voor **4⁰⁰**

Lekker en schnell:

Duitse biefstukken

4 stuks **5⁹⁵**



HEERLIJKE MENU IDEEËN OM ZELF TE MAKEN

Voor recepten, zie Proef nummer 6 - 2018

Simpel, maar o zo lekker:

Procureur-rollade

met gestoofde appeltjes

Kerstklassieker:

Beef Wellington

met ossenhaas of een ander stukje zacht
rundvlees

Wild op 'wild':

Tamme eendenborst

met zuurkool

&

Hertenbiefstuk

met kersen

Om te 'sharen':

Kippendij

met tutti frutti

Heerlijk zacht:

Lamsrack of lamsfilet

met glühweinsaus



HET PLATEAU

Een groot succes: het plateau vol met
lekkernijen! Een uitgebreid assortiment van
koude heerlijkheden gepresenteerd op een
lang houten plateau.

U zet het plateau midden op tafel en uw
gasten eromheen. Samen gezellig genieten
van een volwaardige maaltijd.

Per persoon **16⁰⁰**
Minimaal 5 personen.

Ook voor buffetten kunt u bij ons terecht.

Zie hiervoor onze website.

KERST-TOPPER:

Gezellig gourmetten

300 gram vlees p.p. (8 soorten)
per persoon **6⁹⁵**

GOURMET ALL-IN

Vlees, salades, sausjes, spekjes/champignons/
paprika/ui, krieltjes, stokbrood, kruidenboter
(vanaf 4 personen)

per persoon **12⁹⁵**

Ook kunnen we voor u fondueschotels,
steengrillschotels enz. verzorgen.

KERST-ROLLADES

Onze rollades worden handgeknoopt, zodat
het braadkorstje bewaard blijft. Bovendien
mengen we onze eigen kruidenmix.

Wilt u uw rollade lekker pittig? Of met een
vulling? Of juist met weinig zout?

Wij vervullen uw wensen graag.

- **Varkensfiletrollade**
45 – 60 minuten braden
- **Schouderfiletrollade**
iets doorregen varkensrollade
- **Runderrollade**
om gaar te maken
- **Lenderollade**
heerlijk om rosé te bereiden
- **Half om half rollade**
buitenom rund, binnenin varken
- **Kiprollade, Kalkoenrollade**
- **Pamparollade**
varkensfiletrollade gevuld met rauwe ham
en gekruid met pepertjes
- **Italiaanse rollade**
met salami, kaas en Italiaanse kruiden
- **Gevulde rollade**
met bijv. gekruid gehakt of gedroogde
vruchtjes
- **Wildrollade**

**Rollades of groot vlees moeilijk te
braden?**

De Keurslager vleesthermometer is voor
€ 5.95 bij ons verkrijgbaar.

