

# FEEST DAGEN VOOR IEDEREEN



**Wit & Wit, keurslager**

Schootenplaza 10, 1785 RM Den Helder

Tel. 0223-630623

[info@witenwit.keurslager.nl](mailto:info@witenwit.keurslager.nl)

[www.witenwit.keurslager.nl](http://www.witenwit.keurslager.nl)

**BOORDEVOL  
INSPIRATIE EN TIPS  
VOOR DE FEESTDAGEN**





# INHOUD

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Inhoud                 | 1   |
| Aan de slag            | 2   |
| Feestelijk assortiment | 3-4 |
| Smullen met hapjes     | 5   |
| Gourmet                | 6   |
| Bestellijst            | 7   |

Beste klant,

Voor een Keurslager is de decembermaand altijd een erg drukke maand, maar het is voor ons ook één van de mooiste periodes van het jaar. Nu deze feestelijke periode er weer aan zit te komen, willen we u graag laten zien wat wij u kunnen bieden op het gebied van lekker eten!

De feestdagen zijn wat ons betreft pas compleet met familie, vrienden én lekker eten. Een rijk gedekte tafel, de mooiste producten en het feest kan beginnen. Wij hopen ook dit jaar een bron van inspiratie te zijn als het gaat om de culinaire invulling van de feestdagen.

En vergeet niet; de feestdagen zijn voor iedereen!

Feestelijke groet,  
Team Wit & Wit



Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



# MEER DAN GENOEG

Het is gelukkig voor veel mensen steeds normaler om geen, of minder, eten weg te gooien. Wij staan hier helemaal achter en hebben daarom dit handige overzichtje. Zo koop je niet te veel eten en voorkom je verspilling!

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Soep                      | 200 ml p.p.   |
| Vis                       | 200 gram p.p. |
| Vlees                     | 150 gram p.p. |
| Sla                       | 25 gram p.p.  |
| Groente                   | 150 gram p.p. |
| Pasta, aardappelen, rijst | 100 gram p.p. |



Neem ook eens een kijkje op de website  
of kom langs in de winkel.  
[www.witenwit.keurslager.nl](http://www.witenwit.keurslager.nl)

 /witenwit





In december staat lekker eten en gezelligheid centraal. Als Keurslager hebben we daarom ook een uitgebreid assortiment heerlijke producten geselecteerd. Of het nu gaat om gourmets of een uitgebreid driegangendiner, bij ons is het verkrijgbaar!

### Vleeswarenspecialiteiten

- Beenham
- Gerookte achterham
- Runderrookvlees
- Runderrosbief
- Gebakken biefstuk
- Fricandeau (naturel of kerrie)
- Gerookte ribeye
- Kerstgebraad
- Prosciutto arrosto *(Italiaanse gekookte ham)*
- Parmaham
- Serranoham
- Iberico Bellota 48 mnd
- Salame sopressa
- Truffel salami
- Saltufo gold
- Appel-cranberryrollade

### Feestelijke patés

- Cranberrypaté
- Paté brie met nootjes en honing
- Roquefort-perenpaté
- Paté van uienconfijt
- Reepaté
- Sinaasappel-grand marnier paté
- Roompaté
- Peperpaté
- Bourgondische Livarpaté



### Salades uit eigen keuken

- Kip kerrie salade
- Filet Americain
- Filet speciaal
- Carpaccio tapenade
- Kip Swanje salade
- Beenham salade
- Tonijn salade
- Hot ei salade
- Ei salade
- Kip Marrakesh salade
- Mosterd gebrad salade
- Oude kaas salade
- Tomaat mozzarella salade
- Zalm salade
- Gerookte zeebanket salade



### TIPS VOOR HET VOORGERECHT

- Carpaccio van het rund met dressing
- Steak tartaar
- Gerookte eendenborst
- Vitello tonnato

### TIPS VOOR HET HOOFDGERECHT

- Gevulde varkenshaas met mozzarella en zontomaatjes
- Gevulde kalkoen
- Beef Wellington
- Boeuf Bourguignon

### Shared dining

Kies dit jaar voor shared dining en laat iedereen zelf zijn bord vullen met lekkers. Denk hierbij bijvoorbeeld eens aan een heerlijke runderzijlende met gemengde paddenstoelen en balsamico-jus of varkenshaas met roze peperbessen en honing-citrussaus. Serveer dit in plakjes op een groot bord en iedereen kan pakken wat hij wil!



## ROLLADES

### HEERLIJKE VARKENSROLLADES

- **Haasfiletrollade**
- **Schouderfiletrollade**
- **Bourgondische rollade**  
*schouderfiletrollade met kruidenkaas en verse groente*
- **Spaanse varkensrollade**  
*met pittige marinade en grove peper*
- **Italiaanse rollade**  
*Parmaham mozzarella en zontomaatjes*
- **Satérollade**  
*schouderfiletrollade gemarineerd in een Indische marinade en gevuld met pindasaus en uitjes*

### ZALIGE ROLLADES VAN RUNDVLEES

- **Runderrollade**
- **Runderrollade Misto**  
*met pesto pijnboompitjes, zontomaatjes en kappertjes*

### HALF OM HALF

- **Half om rollade**  
*een heerlijke rollade van varkensvlees met van binnen rundvlees*

## VLEESSPECIALITEITEN

### Rundvlees

- Tournedos
- Entrecote
- T-bone
- Rosbief
- Ribeye
- Picanha
- Black Angus ribeye

### Lamsvlees

- Lamskoteletjes
- Lamsrack
- Lamsbout



## WILD EN GEVOGELTE

Wil je zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? Geef dan tijdig je bestelling aan ons door! We hebben bijvoorbeeld heerlijke hertenbiefstuk, eendenbout, parelhoen en nog veel meer. Vraag er gerust naar in de winkel of stuur ons een mail. (De wildlijst staat op onze website).





# SMULLEN MET HAPJES

## SHARED DINING

Kies dit jaar voor een Shared Dining en laat iedereen zelf zijn bord vullen met lekkers. U kunt denken aan een heerlijke rollade of varkenshaas met een zalige pepersaus, serveer dit in plakjes op een mooie schaal en iedereen kan pakken wat hij wil. Wij kunnen ook een smulsteen voor u maken of een hapjespan met heerlijke warme vlees gerechtjes. Hieronder een paar suggesties:

## SMULSTEEN

### Smulsteen mix grill

smulsteen met

- biefstuk
- kipfilet
- varkensvlees



### Franse smulsteen

smulsteen met

- haricots verts
- varkenshaas
- aardappelgratin



### Burger Smulsteen

- 3 verschillende burgers
- heerlijk gekruid



## DE SNACKPAN

(6-8 personen)

een pan vol met heerlijke warme hapjes als kipvleugels, kippeling, gekruide gehaktballetjes, saté, moink balletjes en Indisch spek

## DE NACHOS SNACKPAN

(6-8 personen)

een pan gevuld met gekruid gehakt, tomaatjes, cheddar kaas en pepertjes. U krijgt er een zak nachos chips bij om samen te eten.







# GOURMET

## Ouderwets lekker!

Het is niet voor niets dat gourmets al jaren op nummer 1 staat tijdens de feestdagen. Het is makkelijk, het is gevarieerd, ook leuk voor kinderen en niet onbelangrijk; het is gewoon ouderwets lekker!

Wij hebben diverse gourmetschotels in ons assortiment, maar je kunt bij ons ook heel eenvoudig zelf een gourmetschotel

samenstellen. Op die manier heb je een gourmetschotel helemaal naar de smaak van jou en je gasten! We kunnen ook voorzien in brood, kruidenboter en sausjes.

Neem eens een kijkje in onze toonbank of op onze website. Maar je kunt ook altijd bij ons team terecht met al je gourmet vragen.

### Gourmet Basic

*ongemarineerd*

- Biefstuk
- Kipfilet
- Hamburger
- Vinkjes
- Schnitzeltje
- Shoarma met mini broodje

### Gourmet Keur de luxe

*gemarineerd of ongemarineerd*

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas-spiesjes
- Runderham-burgers
- Pepersteaks
- Kiphaasjes
- Carpaccio rolletjes

### Fondue of steengrill schotel

*ongemarineerd*

- Biefstuk
- Varkens-schnitzeltje
- Hamburger
- Saté
- Kipfilet

Schotels zijn 250 gram p.p.



[illegible][illegible]

\* Gewenste datum aankruisen

