

FEEST DAGEN VOOR IEDEREEN



Lautenschutz, keurslager

Koninginnelaan 44, 7315 BT Apeldoorn
Tel. 055-5220087
www.keurslagerlautenschutz.nl
info@lautenschutz.keurslager.nl

**BOORDEVOL
INSPIRATIE EN TIPS
VOOR DE FEESTDAGEN**



INHOUD

Aan de slag	3
Feestelijk assortiment	4-5
Ons vlees, betrouwbaar en lekker	6
Recept: Beef Wellington	6
Gourmet, ouderwets lekker	7
Informatie openingstijden / bestelinformatie	8

Beste klant,

Voor een Keurslager is de december-
maand 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,
Familie Lautenschütz & medewerkers



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 in onze online winkel.
Je kunt tegenwoordig vanuit thuis je bestelling
via onze webshop plaatsen.

Zie voor ons assortiment:
www.keurslagerlautenschütz.nl

(Bestellingen worden bij het afhalen afgerekend)



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 gourmetten of een uitgebreid driegangendiner, bij ons is het verkrijgbaar!

Vleeswarenspecialiteiten

- Truffelsalami
- Kalfsham
- Pancetta
- Spianata Romana
- Parma ham
- Serranoham
- Domschinken

Stokbrood trio

- Pesto oude kaas & pijnboompitjes
- Carpaccio tapenade (filet Italia)
- Amsterdamsche beenhamsalade

Vleeswarentrio

- Gebraden rosbeef
- Beenham
- Gebraden kalbsfricandeau

Feestelijke patés

- Wildzwijnpaté in combinatie met Rôte-Grütze saus
- Bourgondische paté
- Cranberrypaté

Lekkernijen voor ontbijt, lunch of brunch

- Kip-kerriesalade
- Filet Americain
- Carpacciotapenade / filet Italia
- Ei-beenhamsalade
- Sellerie-honing-mosterdsalade

MENU TIP

Geen tijd om zelf een compleet menu samen te stellen? Wij adviseren graag!

Voorgerecht

- Carpaccio van ossenhaas met dressing en pijnboompitjes
- Vitello tonnato
- Steak tartaar
- Diverse rauwe hamsoorten

Hoofdgerechten

- Varkenshaas gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaat
- Chateau Briand / Tournedos
- Carpaccio Classico met pijnboompitjes en rucola
- Lamsracks
- Gevulde en gebraden Kalkoen (uitsluitend op bestelling)

SPECIAL

- Runderrosbiefrollade
Gekruid stuk rosbeef met pesto, pijnboompitten, geraspte kaas, knoflookteen en zongedroogde tomaat, als een rollade te braden

Soepen

- Bospaddenstoelensoep
- Ossenstaartsoep
- Groentesoep
- Tomatensoep

WARME SAUZEN

Onze sauzen worden allemaal vers gemaakt.

Koud:

- Kerriesaus
- Cognacsaus
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus

Warm:

- Champignonroomsaus
- Boeuf Stroganoffsaus

HEERLIJKE ROLLADES

Een rollade van een goed stuk vlees, gevuld met de lekkerste producten, kan niemand weerstaan!

- Filetrollade
Met spinazie, brie en parmaham
- Kalbsrollade
Met kruidenkaas en verse kruiden
- Lamsboutrollade
Met sjalotjes, pijnboompitjes, knoflook en verse Provençaalse kruiden
- Groninger runderrollade
Met grove mosterd en ontbijtspek
- Italiaanse runderrollade
Met Italiaanse kruiden, gedroogde zontomaat en rucola
- Spaanse varkensrollade
Met pittige marinade en grove peper

WILD EN GEVOGELTE

Wanneer je er zeker van wil zijn, dat je een lekker stukje wild of gevogelte kunt serveren. Dan adviseren wij je tijdig bij ons de bestelling door te geven. Vraag in de winkel naar de mogelijkheden. Enkele voorbeelden: hertenbiefstuk, hazenrugfilet, eendenborstfilet, wildzwijn, en kalkoenen (vers, gevuld of kant en klaar).

Bestel wild en gevogelte vóór woensdag 19 december!

ULEESSPECIALITEITEN

Rundvlees

- Tournedos
- Entrecote
- T-Bonesteak
- Rosbeef
- Picanha
- Ribeye
- Dry aged meat (op bestelling)

Lamsvlees

- Lamsfilet
- Lamskoteletten
- Lamsbout (met of zonder been)
- Lamsrack
- Lamsgehakt

Kalbsvlees

- Kalbsfricandeau
- Kalbsrooster / kalbsbiefstuk
- Kalbsentrecote
- Kalbsschnitzel
- Kalbsschenkel
- Kalbsgehakt

Varkensvlees

- Varkensrack
- Fricandeau
- Varkenshaas
- Procureur



BEEF WELLINGTON

Hoofdgerecht voor 4 tot 6 personen

Ingrediënten

- Stuk ossenhaas van 800 gram
- 300 Gram serranoham
- 3 Eetlepels olijfolie
- 400 Gram kastanjechampignons
- 250 Gram gekookte kastanjes
- 200 Gram sjalotten
- 2 Tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 Rol bladerdeeg van 270 gram
- 2 Takjes tijm, de blaadjes
- 4 Eetlepels paneermeel
- 2 Eieren gesplitst
- 1 Eetlepel engelse mosterd
- Zout en peper

Bereiding

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol de ossenhaas door peper en zout
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten de ossenhaas goudbruin ook de kopse kanten.
3. Haal het vlees uit de pan en kwast de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet direct in de koeling terug.
4. Snijd de champignons en sjalotten in grove stukken en maal deze in de

keukenmachine, met de kastanjes, knoflook en tijmblaadjes, geheel fijn tot een bruine pasta en bak dit in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt. Zet het daarna in de koeling.

5. Leg op het werkblad ruim plasticfolie en leg er de serranoham dakpansgewijs op neer.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit en strooi op de plek waar de ossenhaas komt te liggen wat paneermeel.
7. Leg de afgekoelde ossenhaas in het midden op het paneermeel.
8. Rol met behulp van het plasticfolie de ossenhaas in de ham, rol deze stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
9. Leg nieuw plasticfolie op het werkblad en rol het deeg uit op de folie.
10. Haal het plasticfolie van de ossenhaas en leg de rol op het deeg en rol met behulp van het plasticfolie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.

11. Sluit de naden goed dicht en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar en verwijder overtollig deeg. Rol het strak in de folie en leg de rol 2 uur in de koeling.

12. Verwarm de oven op 200 graden.

13. Haal de rol uit de koeling en uit de plastic folie, splits de eieren, kwast de rol in met de eidooiers en bestrooi het met zeezout.

14. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de ossenhaas komt te liggen. Dit om het overtollige vocht op te nemen, zodat de korst aan de onderkant krokant blijft. Leg de beef wellington met de naad naar beneden op het bakblik. Trek er met de achterkant van een mes eventueel mooie strepen over de deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig. Bak het vlees in 40 minuten medium rare. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dan na het rusten de temperatuur nog kan oplopen.



GOURMET

Ouderwets lekker!

Het is niet voor niets dat gourmetten 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 brood om zelf af te bakken, 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.

Graag bestellen vóór woensdag 19 december!
Zie onze website: www.keurslagerlautenschutz.nl

Gourmet schotel "de luxe"

(300 gram vlees per persoon)

- | | | |
|---------------|---------------|--------------|
| • Ossenhaas | • Varkenshaas | • Kipfilet |
| • Lamskotelet | • Cordon bleu | • Mini-pizza |
| • Spiesje | • Saucijsje | |

p.p. **10⁴⁵**

Gourmet schotel "extra"

(300 gram vlees per persoon)

- | | | |
|----------------|--------------------|----------------|
| • Biefstuk | • Varkensschnitzel | • Kipfilet |
| • Mini-vinkjes | • Hamburger | • Shoarmavlees |
| • Cordon-bleu | • Spiesje | |

p.p. **8⁴⁵**

Wij maken schotels op van 1 tot en met 4 personen, zodat deze makkelijk in je koelkast passen. Meer personen? Dan krijg je meerdere schotels.



INFORMATIE FEESTDAGEN

Voor alle soorten lekkere en luxe salades hebben wij speciale folders ter beschikking. Indien je vragen hebt over het bestellen van producten of artikelen, staan wij samen met ons team graag voor je klaar.

Graag je aandacht betreft de uiterste besteldata:

De volgende artikelen hebben een bepaalde uiterste besteltijd, zoals:

- Saladeschotels
- Gourmet-/ fondue schotels
- Wild en gevogeltesoorten
- Rollades, stukken groot vlees en dry aged meat.

Let op: De uiterste besteldatum is **woensdag 19 december.**

OPENINGSTIJDEN:

- Zondag 23 december zijn wij de gehele dag gesloten
- Maandag 24 december zijn wij vanaf 8.30 - 16.00 geopend
- 1e kerstdag zijn wij de gehele dag gesloten
- 2e kerstdag zijn wij geopend van 11.00 - 12.00, uitsluitend om bestelde schotels en overige bestellingen af te halen.

Zondag 23 december, 1e kerstdag en 2e kerstdag bezorgen wij niet! Alleen in goed overleg wordt er overdag 24 december bezorgd (Niet tijdens kerstavond). Wij vertrouwen hiervoor op je begrip.

Voor overige openingstijden kun je onze website raadplegen:
www.keurslagerlautenschutz.nl.

WIJ EN ONS TEAM VAN MEDEWERKERS WENSEN JE SMAKELIJKE & FIJNE FEESTDAGEN TOE!



Lautenschutz, keurslager

Koninginnelaan 44, 7315 BT Apeldoorn
Tel. 055-5220087
www.keurslagerlautenschutz.nl
info@lautenschutz.keurslager.nl