



Winter Feest

bij de keurslager



Jacobs, *keurslager*



Inhoud

HOE GAAN WE DE KERSTDRUKTE AANPAKKEN 3

ONS FEESTDAGEN ASSORTIMENT 4-5

RECEPT: BEEF WELLINGTON,
DE KERST KLASSIEKER 6

EEN PANNETJE VOL SMAAK 7

WINTER BBQ 8

NIEUWJAARS ACTIE 8

Beste klant,

Geniet deze winter van onze heerlijke specialiteiten en maak er een smakelijk seizoen van. We verrassen u graag met mooie recepten, handige bereidingswijze en heerlijke producten om de feestdagen tot een succes te maken.

Laat u inspireren, wij adviseren u graag.

Hele fijne feestdagen gewenst.

*Keurslager
Bart Joost &
Ton Jacobs*



Om de drukte in de winkel tijdens de feestdagen in goede banen te leiden, willen wij u nu alvast uitleggen hoe we dit willen gaan aanpakken.

ONZE OPENINGSTIJDEN VOOR DE KERSTDAGEN:

Zondag	20 december	Gesloten
Maandag	21 december	9.00-19.00 uur
Dinsdag	22 december	8.30-19.00 uur
Woensdag	23 december	8.30-19.00 uur
Donderdag	24 december	7.30-17.00 uur

U kunt uw Kerst bestelling doorgeven tot en met maandag 21 december. Het kan zijn dat we deze dagen telefonisch niet goed bereikbaar zijn vanwege de gezellige bedrijvigheid in de winkel. Gebruik onze webshop of bestel in de winkel.

Bestellingen die via onze webshop zijn geplaatst en direct via iDeal zijn afgerekend kunnen in bloktijden aan de zijdeur bij onze winkel worden afgehaald. Wij maken uw bestelling met de grootste zorg klaar, hebt u door verschillen in gewichten teveel betaald, dan zit het wisselgeld direct bij uw bestelling. Hebt u te weinig betaald, dan is dat voor onze rekening.



Houd uw ordernummer bij de hand bij het afhalen van uw bestelling (dit vind u in de bevestigingsmail. Niet ontvangen? Kijk even uw spamfilter na of neem contact op, dan zorgen wij dat dit goed komt).

Plaats uw bestelling bij voorkeur via onze webshop of in de winkel. U beschikt dan direct over uw ordernummer.

Bestellingen die niet van tevoren zijn afgerekend mogen in de winkel afgehaald worden.

U bent natuurlijk ook gewoon welkom in de winkel om uit onze rijk gevulde toonbank iets lekkers te kiezen.

Houd u bij uw bezoek rekening met de richtlijnen van het RIVM. Als we allemaal goed op onszelf letten, met oog voor elkaar dan kunnen we genieten van gezellige Kerstdagen!

Feestelijk Genieten!

Tijdens de feestdagen wilt u toch ook uitpakken met de meest heerlijke gerechten? Wij hebben voor u de lekkerste producten geselecteerd. Met aandacht voor smaak en kwaliteit!

VLEESWARENSPECIALITEITEN

- Truffelsalami
- Notencervelaat
- Pancetta
- Sopressa Veneta
- Parmaham, de originele met Kroon
- Spaanse Serranoham
- Gebraden kalfsfricandeau

STOKBROOD TRIO

- Carpaccio tapenade
- Ei Salade
- Gerookte kipsalade

VLEESWARENTRIO

- Gebraden rosbeef
- Gekookte achterham
- Sopressa Veneta

FEESTELIJKE PATÉS

- Paté van het huis met cognac
- Paté van eend met cava en truffel
- Paté en croute met uienconfijt

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

- Gerookte kipsalade
- Ei Salade
- Carpaccio tapenade
- Filet Americain

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

VOORGERECHT

- Carpaccio van de ossenhaas met Truffel topping
- Vitello tonato
- Gerookte eendenborst met frambozendressing
- Steak tartaar

HOOFDGERECHT

- Varkenshaas gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaatjes
- Tournedos Rossini met vijgen en rode port jus
- Kalfshaas omwikkeld met serranoham

DESSERT

- Mojito bavaroise met limoncello
- Traditionele tiramisu
- Feestelijk kaasplankje

SOEPEN

Uit eigen keuken

- Bospaddenstoelensoep
- Heldere ossenstaartsoep
- Rijk gevulde groentesoep
- Hollandse tomatensoep



Warme sauzen

Onze sauzen worden allemaal vers gemaakt.

- Portsaus *Lekker bij wild en gevogelte*
- Peper roomsaus *Heerlijk met rundvlees, varkensvlees of kip*
- Bospaddenstoelensaus *Een perfecte combinatie met varkensvlees*
- Stroganoffsaus *Lekker met varkensvlees en kip*

Wild en gevogelte

Wilt u zeker zijn van een lekker stuk wild of gevogelte? Geef uw bestelling tijdig aan ons door. Wat dacht u van heerlijke hertenbiefstuk, eendenbout, parelhoen en meer. Vraag er gerust naar in de winkel.



Heerlijke rollades

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

- Filetrollade Speciaal *Met spinazie, brie en Parmaham*
- Kalfsrollade *Met kruidenkaas en verse kruiden*
- Lamsboutrollade *Met sjalotjes, pijnboompitjes, knoflook en verse Provençaalse kruiden*
- Runderrollade *Met pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en kappertjes*
- Bavette rollade *Met verse mediterrane kruiden*
- Rollade Italiano van varkensfilet *Met Italiaanse kruiden, gedroogde zontomaat, mozzarella en Parmaham*
- Varkensfilet rollade en lekker mager *Heerlijk gekruid*
- Schouder rollade *Heerlijk gekruid om lekker te stoven*

Vleesspecialiteiten

RUNDVLEES

- Tournedos
- Entrecote
- Tomahawk
- Rosbeef
- Picanha
- Ribeye
- Tri-Tip

KALFSVLEES

- Kalfshaas
- Kalfsoester
- Kalfsentrecote
- Kalfsschnitzel
- Kalfsschenkel

LAMSVLEES

- Lamsfilet
- Lamskoteletten
- Lamsbout
- Lamsrack

VARKENSVLEES

- Varkensrack
- Fricandeau
- Varkenshaas

DIT IS SLECHTS EEN KLEINE GREEP UIT ONS ASSORTIMENT.
U VINDT NOG VEEL MEER IN ONZE WINKEL & WEBSHOP



Beef Wellington

De Kerst klassieker

 60 minuten  6 personen  Hoofdgerecht

BENODIGDHEDEN

- 800 g ossenhaas
- 300 g serranoham
- 3 eetlepels olijfolie
- 400 g kastanjechampignons, (grove stukken)
- 250 g gekookte kastanjes
- 200 g sjalotten, in grove stukken
- 2 tenen knoflook, schoongemaakt
- 1 rol bladerdeeg (270 g)
- 2 takjes tijm, de blaadjes
- 4 eetlepels paneermeel
- 2 eieren, gesplitst
- 1 eetlepel Engelse mosterd
- Peper en zout



BEREIDING BEEF WELLINGTON

1. Zorg dat de ossenhaas goed koud is en rol deze door peper en zout.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak in 4 minuten het vlees goudbruin (ook de kopse kanten).
3. Haal het vlees uit de pan en wrijf, met een kwastje, de ossenhaas heel dun in met mosterd en zet hem in de koeling terug.
4. Maal de champignons, sjalotten, kastanjes, knoflook en tijmblaadjes in de keukenmachine geheel fijn tot een bruine pasta. Bak deze in een droge koekenpan totdat het vocht is verdampt en zet het daarna in de koeling.
5. Spreid plastic folie uit op het werkblad en leg er de serranoham dakpansgewijs op.
6. Smeer de koude pasta gelijkmatig over de ham uit. Strooi wat paneermeel op de plek waar de ossenhaas komt te liggen en leg het afgekoelde vlees er op.
7. Rol met behulp van de folie het vlees in de ham. Rol dit stevig op en draai de uiteinden losjes dicht en leg het pakketje in de koeling (of 10 minuten in de vriezer).
8. Leg nieuw folie op het werkblad en rol het deeg er op uit. Haal de ossenhaas uit de koeling uit de folie en leg hem op het deeg. Rol met behulp van de folie het deeg strak om het vlees heen. Zorg ervoor dat er geen lucht onder zit.
9. Sluit de naden goed af, bevochtig het deeg een beetje en vouw het deeg bij de kopse kanten goed op elkaar. Verwijder overtollig deeg. Rol het strak in het folie en leg de rol 2 uur in de koeling.
10. Verwarm de oven op 200 graden.
11. Haal de rol uit de koeling en uit het plastic, splits de eieren, haal het kwastje goed door de eidooiers en kwast de rol in met eigeel en bestrooi het met zeezout.
12. Leg keukenpapier op het bakblik en strooi een beetje paneermeel waar de Beef Wellington komt te liggen 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.
13. Trek met de achterkant van een mes mooie strepen over het deeg. Gaatjes prikken in het deeg is niet nodig.
14. Bak de rol in 25 minuten medium rare en tot het deeg goudbruin en knapperig is. De kerntemperatuur moet 52 graden worden. Laat de rol 10 minuten rusten. Houd er rekening mee dat tijdens het rusten de temperatuur nog op kan lopen.



Een pannetje vol smaak

Gourmetten is altijd een succes met de feestdagen. Er is namelijk voor ieder wat wils en lang tafelen is nog nooit zo gezellig geweest. Zeker met ons heerlijke gourmet-assortiment. Wij adviseren u graag!

Wij hebben diverse gourmetschotels in ons assortiment. We kunnen ook voorzien in brood, kruidenboter en sausjes. Neem eens een kijkje in onze toonbank of op onze website. U kunt ook altijd bij ons team terecht met al u gourmetvragen.



HET LEKKERSTE CADEAU OM WEG TE GEVEN



GOURMETSCHOTEL 'STANDAARD'

- 2 lapjes Biefstuk
- 2 lapjes Varkenshaas
- 2 lapjes Kipfilet
- Mini-vinkje

Als 5e keuze: Shoarma reepjes / Gyros reepjes / Duitse biefstukjes

per persoon **6²⁹**

GOURMETSCHOTEL 'DE LUXE'

- 2 lapjes Biefstuk
- 2 lapjes Varkenshaas
- 2 lapjes Tante Door Kipfilet
- 2 lapjes Kalfsoester
- 2 mini Varkenshaas saté
- 1 Lamsrack
- 1 mini Pink-Pepper steakje

per persoon **10⁴⁹**



Winter BBQ

Doe het dit jaar eens helemaal anders. Ga voor de BBQ deze winter. Mooie grote stukken vlees, langzaam gegaard. Samen genieten rond de BBQ.

BBQ VLEES

- Varkensrack
- Côte de boeuf
- Procureur
- Buikspek (met of zonder zwoerd)
- Ribeye
- Entrecote
- Lamsbout
- Picanha
- Bavette

Nieuwjaars actie!

Begin het nieuwe jaar goed en profiteer in januari van onze mooie aanbieding.

Aanbieding

500 GRAM VERSE WORST +
500 GRAM GEKRUID GEHAKT

EXTRA SCHERP GEPRIJSD!

750

voor maar

Aanbieding is geldig van 4 t/m 16 januari 2021 op vertoon van deze bon



Jacobs, keurslager

Moleneindplein 116, 5262 CM Vught
Tel. 073 65 65 820
www.jacobs-slagerij.nl
info@jacobs-slagerij.nl

