



Gert Stronkhorst
keurslager sinds 1991

Kerst 2021



Inhoud

- . Kerst 2021
- . Specialiteiten
- . Gert's Kerstmenu's
- . Exclusief Beef
- . Gert's Kerst Specials
- . Winter BBQ
- . Go Wild
- . Gourmet en Fondue
- . Tips & Tricks



Kerst 2021

Na een jaar vol onzekerheid hopen we deze kerst weer lekker samen te kunnen komen en te genieten van alle lekkere producten die deze tijd te bieden heeft. Wat ons betreft trekken we weer alles uit de kast om er een gezellige en vooral ook hele lekkere tijd van te maken! Denk bijvoorbeeld aan een mooi groot stuk vlees om de show mee te stelen deze kerst of een heerlijke gourmetschotel zodat je met zijn alle kan genieten van wat je zelf het lekkerst vindt. Zoals u van ons gewend bent hebben we ook dit jaar de winkel weer vol liggen met de mooiste specialiteiten, lekkerste stukken wild, grootste stukken vlees en speciaal 4-gangen kerstmenu dat u in een handomdraai op tafel zet. Nieuw dit jaar is de Gert's Party Box, Vol met allemaal lekkernijen en de enige echte Slagers Gin. Zo weet je zeker dat de kerstborrel een succes wordt!

Natuurlijk kan de Winter BBQ dit jaar ook niet achterblijven. Wat is er mooier dan met z'n alle rond een knisperend vuurtje te genieten van een heerlijke wildstoof of warme chocolademelk. Gaat u zelf aan de slag!? Of laat u ons het helemaal regelen?

Alles kan, niks moet.....behalve genieten van deze mooie tijd!

Gert →

Specialiteiten

Levoni:

Deze producent van Italiaanse vleeswaren is al jaren de huisleverancier van Gert. Alles wordt volgens traditionele wijze bereidt met respect voor dier en milieu.

Denk aan:

- Parmaham 18 maanden gerijpt
- Coppa di Parma
- Mortadella Truffel



Iberico:

Speciaal voor de feestdagen laten wij een mooie Iberico ham van het huis Monte Nevado snijden door een gecertificeerde cortador. Laat de ham op kamertemperatuur komen en geniet van een ware smaakexplosie!



Gert's Kerstmenu's

Voor:

Eendencarpaccio met sinaasappel

Tussen:

Bospaddenstoelensoep

Hoofd:

Entrecote Rollade

Raclette Gratin

Geglaceerde worteltjes & bleekselderij

Dessert:

Roomdessert met Stoofpeertjes

4 personen €99.95



Gert's Kerstmenu's

Bestel uw kerstmenu uiterlijk 18-12-2020

Alle ingrediënten voor deze menu's worden geleverd in een mooie box compleet met recept. Gert heeft alle voorbereidingen gedaan. U hoeft alléén nog maar de finishing touch aan de gerechten te geven.



Gert's PartyBox

Maak jouw kerstborrel compleet met deze gezellige en vooral lekker box!

Inhoud:

Fles Slagersgin

Gerookte Sinaasappel

2 Levoni Cacciatore

1 Ibercio Cebo 28mnd Handgesneden

Pesto Rosso Modena

Dipstokjes

€69.50



Exclusief Beef

Op zoek naar iets bijzonders deze feestdagen?
Reserveer nu alvast uw Premium stuk rundvlees!

Dry Aged Beef:

Speciaal geselecteerde runder rassen welke minimaal 28 dagen gerijpt worden in onze eigen rijpkast.

- Côte de Boeuf 1-1.5 kg
- Entrecote 350-600gr
- Ribeye 350-600gr

DRY AGED
BY *Cert*

Iberico:

Dit exclusieve Spaanse Scharrelvarken staat bekend om zijn superieure smaak! Deze varkens hebben een speciaal dieet en worden voornamelijk gevoed door de eikels die ze vinden in het bosrijke gebied waar ze leven. Hierdoor ontstaat een mooie marmering in het vlees dat ook nog eens erg gezond is. Zo zit dit vlees vol met onverzadigde vetten die veel omega 3 en 9 bevatten. Ons favoriete stukje blijft toch wel de Iberico Rack dat mooi aan één stuk gebraden kan worden in de oven of op de BBQ! Vraag naar het recept!



Gert's Kerst Specials

Speciaal voor de feestdagen maakt Gert een aantal mooie specials die zeer gemakkelijk te bereiden zijn.

Hertenbraadstuk met Rode Wijnsaus:

Een heerlijk stuk Hertenlende gemarineerd met portmarinade om rosé te braden in een volle rode wijnsaus.

Bereidingswijze: 25 minuten op 175 °C in de oven.

100 gram €4.50

ca. 700 gram per stuk

Zweedse Kalkoen

Malse kalkoendijen gevuld met preiselbeeren op een bedje van cumberlandsaus.

Bereidingswijze: 90 minuten op 175 °C in de oven.

100 gram €2.49

ca. 900 gram per stuk



Gert's Kerst Specials

Runderbraadstuk met paddenstoelen

Prachtig stuk Twents rundvlees met zeezout en peper in een bordalaise saus, gevuld met een mooie paddenstoelenmix.

Bereidingswijze: 30 minuten op 175 °C in de oven.

100 gram €3.49

ca. 900 gram per stuk.

Varkensrollade met Tutti Frutti

Heerlijke procureurrollade gevuld met Tutti Frutti.

Bereidingswijze: 90 minuten op 175 °C in de oven.

100 gram €2.49

ca. 900 gram per stuk



Winter BBQ

Steeds vaker wordt de BBQ ook in de winterdagen van stal gehaald. Wij als slagers juichen dit natuurlijk alleen maar toe! Wij hebben dan ook alles in huis om je eigen winter BBQ te organiseren.

Onbezorgd genieten van een echte WinterBBQ? Laat dan onze vrienden van BBQButcher.nl dan jouw feestje verzorgen. Maak een keuze uit één van de verschillende menu's en kies vervolgens de aankleding om het feest compleet te maken.

Keuze uit:

"Go Wild"

"Meat & Veggie"

"Around the Fire"

"Dutch Oven"

Meer info:



2016
BBQ Butcher

Workshops | Catering | BBQ - Boxen

Go Wild

Voor de echte liefhebbers hebben wij ook dit jaar weer een mooi assortiment met wildproducten. Denk aan een mooie hertenbiefstuk of eendenborstfilet, maar ook voor een mooie hazenrugfilet of wildzwijnbout bent u bij ons aan het juiste adres!

Hert:

Biefstuk

Braadstuk

Stoofvlees

Wildzwijn:

Bout

Rollade

Rack

Gevogelte:

Eendenborstfilet

Parelhoenfilet

Hele Eend

Haas:

Hele Haas

Hazenrug

Hazenrugfilet

** Dit is slechts een gedeelte van ons wild assortiment, kijk voor het gehele assortiment bij ons in de winkel!*



Gourmet & Fondue

Gourmet Standaard:

- Biefstuk
- Kipfilet
- Varkenshaas
- Hamburgertjes
- Slavinkjes
- Gehakt Cordonblue



250 gram p.p. €8.95

Gourmet de Luxe:

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsschnitzel
- Cordonblue
- Kipfilet
- Bacon Vink
- Shoarma
- Kipsaté
- Hamburgertjes



300 gram p.p. €12.50

Gourmet & Fondue

Gourmet Super de Luxe:

- Ossenhaas
- Varkenshaas
- Lamsrack
- Cordonblue
- Kipfilet
- Bacon Vink
- Shoarma
- Kipsaté
- Hamburgertjes



400 gram p.p. €17.50

Gourmet Kinderfestijn:

- Kipfilet
- Slavinkje
- Hamburgertje
- Worstje



150 gram p.p. €4.50

Gourmet Asia*:

- Biefstukreepjes
- Varkenshaasreepjes
- Kipreepjes
- Kalfsreepjes

Gourmet Mexico*:

- Peperbiefstuk
- Varkenshaas gekruid
- Kalkoenbiefstuk
- Kip Cajun
- Pittig Hamburgertje

***Alleen te bestellen v.a. 4 personen**

300 gram p.p. €12.50

Gourmet & Fondue

Fondue Standaard:

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Slavinkjes
- Gehaktballetjes

250 gram p.p. €8.95

Fondue de Luxe:

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsbiefstuk
- Kipfilet
- Slavinkjes
- Gehaktballetjes

300 gram p.p. €12.50

Fondue Kinderfestijn:

- Kipfilet
- Slavinkje
- Gehaktballetjes

150 gram p.p. €4.50

Chinees Fondue:

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsbiefstuk
- Kipfilet

300 gram p.p. €12.50

Tips & Tricks

- . *Bestel uw producten op tijd, zo weet u zeker dat alles in huis is, uiterste besteldatum: 20-12-2021*
- . *Uiterste besteldatum wildproducten & kerstmenu's: 18-12-2021*
- . *Haal het vlees minimaal 1 uur voor bereiden uit de koelkast, zodat het mooi op kamertemperatuur is.*
- . *Probeer een nieuw recept eerst een keer uit*
- . *Geniet van deze heerlijke tijd!*

Fijne Feestdagen!

Contact

Gert Stronkhorst Keurslager
Amstelplein 75
1421SB, Uithoorn

www.gertstronkhorst.keurslager.nl
bestellingen@gertstronkhorst.nl