
KEURSLAGER
FEEST OP TAFEL
Meat2Eat, keurslager
meat2eat.keurslager.nl

INHOUD

Sterrenchef's recept Pancettarollade met pecannoten	3
Vreugdevol genieten Ons feestdagenassortiment	4-5
Gourmet & Fondue Voor ieder wat wils!	6
Geniet van vlees met een verhaal Waar komt ons heerlijke vlees vandaan?	7

TIP!
BESTELLEN KUNT U ALLEEN VIA DE WEBSHOP.



Beste klant,

Het jaar rond doen wij ons uiterste best om u te voorzien van een prachtig stukje vlees, een lekkere maaltijd of heerlijk zelfgemaakt broodbeleg. Maar met de feestdagen lopen wij nog net dat stapje harder om u culinair te ondersteunen.

Dus, let's meat 2 eat!

STERRENCHEF'S RECEPT



Pancettarollade met pecannoten

60 MINUTEN
4 PERSONEN
HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- 800 g varkensvlees (tussenrib). Vraag de Keurslager deze open te snijden voor rollade.
- 100 g pancetta, in plakjes
- 200 g ontbijtspek
- 200 ml medium sherry
- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 250 g pecannoten
- 50 g paneermeel
- 2 tl tijm, alleen de blaadjes
- 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 1 bos basilicum, alleen de blaadjes (enkele blaadjes apart houden voor garnering)
- Peper
- Slagerstouw

TIP!
SERVEER DE ROLLADE MET ÉÉN VAN ONZE HEERLIJKE BIJGERECHTEN

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg de plakjes ontbijtspek overlappend op het werkblad. Leg het varkensvlees op de plakjes ontbijtspek en wrijf het in met peper.
3. Maak de vulling door knoflook, 200 g pecannoten, paneermeel, Parmezaanse kaas, tijm en basilicum met de olijfolie te mengen in de keukenmachine.
4. Bak de plakjes pancetta uit in een droge koekenpan en verkruimel het. Meng dit door de vulling.
5. Smeer de vulling uit over het vlees en rol het samen met de pancetta strak op. Bind het vast met slagerstouw op diverse plaatsen zodat de vulling, het varkensvlees en de ontbijtspek op hun plaats blijven.
6. Verwarm de boter in een ovenvaste pan en laat uitbruisen. Bak de rollade om en om bruin aan en blus het af met de sherry. Zet de rollade ongeveer 40 minuten in de oven op een kerntemperatuur van 63 graden.
7. Laat het vlees 10 minuten afgedekt rusten en snijd de rollade in dikke plakken. Serveren met jus, enkele blaadjes basilicum en de resterende pecannoten.

VREUGDEVOL GENIETEN

Een feestelijk diner in een handomdraai op tafel? Laat u inspireren door een mooie selectie aan heerlijke specialiteiten. Samen maken we de feestdagen bijzonder!



VOORGERECHTEN

Carpaccio
Rosbief, truffelmayonaise, pijnboompitten, parmigiano, kappertjes en rucola.

...

Vitello Tonato
Rosé gebraden kalfsrollade met zachte tonijnmayonaise, kappertjes, rode ui en rucola.

...

Soepen
Ossenstaartsoep
Bospaddenstoelensoep

...

Steak Tartaar

HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte hazenpeper
Heerlijk gestoofd hazenvlees in rode wijn met winterpeen en ui, afgebonden met zoete kruidkoek

...

Boeuf Bourguignon
Mals rundvlees gestoofd in rode wijn. Rijk gevuld met diverse groenten.

BIJGERECHTEN

Stoofpeertjes
Volgens Oma's recept

...

Brusselse witlofrolletjes
Met ham en kaas

...

Haricots verts
Omwikkeld met ontbijtspek

...

Aardappelgratin met truffel

...

Rode kool gemengd met puree

Scan de QR-code voor de actuele prijzen!

DESSERTS



Chocolademousse
met sinaasappel kaneel cremeux

...

Aardbei mousse
met rood fruitcompote

MINI ROLLADES



Mini rollades
Varkensrollade, runderrollade kiprollade, kalfsrollade en gehaktrollade

GROOTS GENIETEN

Huisgemaakte Kerstham

...

Kerstkalkoen

...

Varkensfiletrollade

...

Carpacciorollade

...

Kiprollade

...

Italiaanse varkensrollade

...

Cote de boeuf

...

Rosbief aan het stuk



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 of stuur ons een mail.

LUXE VLEESWAREN

Lekker voor het ontbijt, lunch of op de borrelplank

Filet Americain, achterham & rosbief

...

Serranoham, pepercervelaat & Bourgondische paté



GOURMET & FONDUE

Gourmetten met de feestdagen: wij zetten deze smakelijke traditie graag samen met u voort! Lekker lang tafelen en voor ieder wat wils. Ontdek ons heerlijke gourmetassortiment en wij voorzien u graag van passend advies.

PICK & MIX

KIES ONLINE ZELF UW FAVORIETE STUKJES GOURMETVLEES.

Deze hebben wij verpakt per 200 gram per soort.

Vindt u dit te veel? Kom dan voor de kerst naar de winkel en stel uw schotel daar zelf samen.



Een smakelijk geschenk!

GOURMETSCHOTELS

QUEENSIZE 250 GRAM

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Hamburgertje
- Slavink
- Kipsaté

...

KINGSIZE 300 GRAM

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Hamburgertje
- Slavink
- Kipsaté
- Shoarma
- Misto

...

MEAT2EAT SPECIAL

- Gemarineerde biefstuk
- Katenhaasje
- Gemarineerd kiphaasje
- Lamsrackje
- Misto
- Italiaanse spies



HUISGEMAAKTE *specialiteiten!*

Vleeswaren, maaltijden, specials, soepen, bijna alles is huisgemaakt!

HERKOMST

Wij selecteren de beste grondstoffen en letten daarbij uiteraard op de beste kwaliteit. Maar ook proberen wij de beste keuzes te maken voor het milieu, dierenwelzijn en uiteraard uw gezondheid. Wij kopen daarom zo lokaal mogelijk in, zodat wij kort op de bron zitten.

Verder zorgen onze slagers, worstmakers, koks en traiteurs dat alle grondstoffen zo goed mogelijk tot hun recht komen in de verschillende producten die wij u op het bord belanden. Dit doen ze met veel passie en liefde voor het vak en daar zijn we trots op!

Om de kwaliteit in de toekomst te waarborgen, zijn wij de volgende generatie slagers en traiteurs al aan het opleiden.

WIJ ZIJN DRINGEND OP ZOEK NAAR SCHOLIEREN OM ONS TE VERSTERKEN IN BEIDE WINKELS OP ZATERDAG.

Dus ben jij tussen de 15 en 21 jaar en wil jij lekker doorwerken in een jong en gezellig team met een interessant salaris?
Neem dan contact met ons op!

Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden



KEURSLAGER

Meat2Eat, *keurslager*
Binnenhof 62, Rotterdam
Tel. 010-4211948
www.meat2eat.keurslager.nl

Meat2Eat, *keurslager*
Koningshoek 92331, Maassluis
Tel. 010-5921224

Verstand van lekker ETEN