

## Kerstbestelling 2018

Hoe gaat een bestelling in z'n werk, heel simpel: u vult samen met ons uw bestelling in op een formulier. Vlees en Vis op een aparte lijst en nummer, deze kunnen wij dan goed ordenen. U krijgt een doordruk van uw bestelling met een nummer erop mee. Bij het afhalen laat u uw nummer zien en zo kunnen wij uw bestelling pakken. Bewaar uw lijst ook ter eigen controle voor wat u besteld heeft en hoeveel. Geen nummer is geen bestelling. U kunt tot maandag 17 december uw bestelling doorgeven. Tip: bestel geen vleeswaren, deze snijden we graag vers voor u af bij het afhalen.

## Aangepaste openingstijden

Maandag 17 t/m

vrijdag 21 december van 8.30 tot 18.00 uur.

Zaterdag 22 december van 8.00 tot 16.00 uur

Maandag 24 december van 8.00 tot 15.00 uur

Zaterdag 29 december van 8.00 tot 16.00 uur

Maandag 31 december van 8.00 tot 15.00 uur

Het team van Buurman Vleesch & Vis dankt u voor het vertrouwen van afgelopen jaar en zal ook in 2019 volledig voor u klaar staan met steeds weer verrassende culinaire hoogstandjes.

Drukfouten, zetfouten en prijswijzigingen voorbehouden.

### Schotels:

#### Gourmet standaard A

Biefstuk, kipfilet, schnitzel, hamburger, shoarma, tartaar en worst.  
± 350 gram, per persoon..... 6.10



#### Gourmet de luxe B

Biefstuk, kipfilet, schnitzel, hamburger, houthakker, biefstukreepjes, shoarma, holiday spies, tartaar en worst.  
± 500 gram, per persoon..... 8.30



#### Fondue C

Biefstuk, kipfilet, schnitzel, gekruide balletjes en vinkje.  
± 300 gram, per persoon..... 6.10



#### Kidsgourmet D

Kipfilet, vinkje, hamburger, worst en mini cordon bleu.  
± 250 gram, per persoon..... 4.10



#### Visgourmet E

Kabeljauw, zalm, garnaal, tonijn, tilapia, panga en makreel.  
± 350 gram, per persoon..... 10.50



#### Buurman Nederlands kampioens Gourmet F

(speciaal geselecteerd exclusief assortiment)  
Mini Tournados, houthakker, carpaccio steak, dry-aged lamsbiefstuk, gevulde kalfsoester, varkenshaas oester, holidayspies, mini pampa steak en gevulde fileetje. (deze schaal is vanaf 4 personen)  
±500 gram, per persoon..... 16.00



#### Visgourmet Exclusief G

Zeewolf, coquille, wilde zalm, heilbotfilet, blacktigergarnaal, sashimi tonijn, gevuld tongrollet, kabeljauw tournados.  
(deze schaal kan vanaf 4 personen)  
± 400 gram, per persoon..... 15.50



#### Extra H

(aanvullend pakket A t/m F vanaf 4 personen)  
Salade, rauwkost, 4 soorten saus, bake off stokbrood, tapenade en kruidenboter.  
per persoon..... 6.25  
(dit pakket is vanaf 4 personen)



#### Rundvlees de luxe R

250 gram huisgemaakte rundvleessalade gearaneerd met gevuld ei, rookvlees/ei, rauwe ham, meloen en diverse vleeswaren.  
per persoon..... 6.40



#### Zalm de luxe Z

250 gram zalmsalade gearaneerd met zalm, paling, krab, makreel, garnaal, haringkoninkjes, sprotfilet.  
per persoon..... 9,95



Let op: Salades R en Z, worden gemaakt voor minimaal 4 personen per soort salade.

# Feestelijk tafelen



## Gourmet en fondue, groot vlees en specialiteiten, patés, salades en vleeswaren

U weet, ook tijdens feestelijke gebeurtenissen staan we u op culinair gebied graag bij. Zo hebben we alle ingrediënten in huis voor een heerlijk ontbijt, een feestelijke brunch, speciaal diner of hapjesbuffet. In onze slagerij treft u een ruim assortiment vleesspecialiteiten van o.a. rund-, kalfs-, lams- en varkensvlees, kip, vleeswaren, salades en (gegrilde) lekkernijen aan.

In onze visspecialzaak hebben we ons gespecialiseerd in veiling verse, gerookte en allerlei gebakken vissoorten, schaal- en schelpdieren. U vindt bij ons ook de lekkerste vlees- en visgourmet/steengrill-schotels en fondueschotels. De lekkerste rundvlees- en vissalade schotels royaal gearaneerd uit eigen keuken.



**Buurman vleesch & Vis**  
Stationsstraat 8, 7391 EK Twello, [www.buurmantwello.nl](http://www.buurmantwello.nl)  
vleesch 0571-271439, vis 271662

Kijk op [www.buurmantwello.nl](http://www.buurmantwello.nl) om uw feestdagen compleet te maken met de partypan of een tapas plateau.



### De lekkerste voorgerechten:

#### Carpaccio compleet

75 gram p.p. met huisgemaakte dressing, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.

#### Geroekte eendenborstfilet

75 gram als carpaccio gesneden met heerlijke wilddressing en pijnboompitjes.

#### Trio van toppertjes

#### Nagelholz, coppa di Twello en pavantriam

Doen het heerlijk samen op een bedje van rucola salade.

Parma- of Seranno ham smaakt heerlijk met meloen.

#### Christmas kip cocktail

Geroekte kipfilet met mango dressing.

Huisgeroekte schepzalm "onze specialiteit"

### Kerstsoepen:

Bospaddenstoelen-, ossenstaart-, mosterd-, tomaten en kreeftensoep. Verder nog diverse soorten. Wij hebben ook alles in huis om zelf heerlijke soep of saus te maken, zoals fond, soepvlees, schenkels, ossenstaart, ossobucco en poulet.

### Kerstrollades:

#### Provençalse lenderollade

4 weken gerijpt met verse kruiden en knoflook (let op: op=op).

#### Carpaccio rollade

Gevuld met pesto, parmazaan en pijnboompitjes.

#### Toscaanse kerstrollade

Varkensrollade gevuld met zongedroogde tomaatjes, panchetta, mozzarella afgemarineerd met balsamicosaus en Italiaanse kruiden. Kan zo in de oven.

#### Geitenkaas honing kalfsrollade

Heerlijke kalfsrollade met geitenkaas, sweethoney en coppa di Twello. Kan zo de oven in.

Verder de lekkerste varkensrollade, runderlende rollade, runderstoofoollade, onze vertrouwde en befaamde half om half rollade, lams- en kalfsrollades.

### Kalfsvlees van eigen slacht:

Volop keuze: vers kalfsvlees van de oester, schnitzel, rib-eye, entrecôte, rollade, fricandeau, poulet, ossobucco tot lever.

### Vers Hollands en Nieuw Zeelands lamsvlees:

Speciaal hebben we dry-aged gerijpte Hollandse oilammeren van onze worstmaker Erwin uit 't Enterse Reggedal, een ongekende smaakbeleving en verder Nieuw-Zeelands lamsvlees.

### Bourgondische beenham:

Met heerlijke honing-mosterdsaus, wie kent het niet. Mals sappige hammetje (vanaf 500 gram), kant & klaar. U hoeft de ham alleen maar even au bain marie op te warmen. Makkelijker kan niet en het staat feestelijk op tafel

### Vlees traiteur kerstspecials:

#### Boshaasje (ovengerecht)

Varkenshaas oesters: met roomkaas en allerlei paddenstoelen, 25 min. in de oven op 170°C.

#### Varkenshaas in bladerdeeg:

20 min in de oven op een rooster 220°C.

Wildpeper: combi van ree, zwijn, haas en Nijbroekse hert in verrukkelijke wildsaus.

Nijbroekse hertenbiefstuk in jachtsaus (±180 gram).

Pork roast rib gepekeld en gemarineerde speenvarkensrack, met rode wijn kaneelsaus zo vanuit de oven op tafel te plaatsen.



#### Dry-Aged Entrecôte

Een ware smaak sensatie. Zeer kort grillen of aan stuk.

#### Cote de Boeuff

Voor de ware liefhebber, stuk gerijpt runder rib 4 weken luchtgedroogd.

### Wild:

Hertenbiefstuk ±180 gram, wildzwijnbout, eendenborst, konijnenbout. Behalve de konijnenbot is al ons wild op bestelling, bestellen voor **dinsdag 18 december**.

### Bijgerechten:

Onze bekende huissalade, salades, gekruide krieltjes, ham-kaas witlofrolletjes, appeltjes in veenbessensaus, stooftpeertjes, stokbrood, sauzen, tapenades, olijven en kruidenboter.

### Smakelijke salades voor op toast, uit eigen keuken:

Eier-, kip/kerry-, selderij-, rundvlees-, zalm-, tonijn-, Italiaanse tonijn-, ham/prei-, krab-, zalmsnipper- en geroekte kipsalade, likkepot en filet American. Deze salades kunt u minimaal in de koelkast bewaren t/m woensdag 26-12-2017.

### Overheerlijke huisgemaakte patés:

o.a.: boerenpaté, cranberry-, champignon-, diverse wildpatés. Hierbij hebben we heerlijke cranberrysaus.

### Onze vleeswaren, vers van het mes:

Onze heerlijke ambachtelijke hamsoorten, gebraden vleeswaar en worstspecialiteiten. Binnenlandse en buitenlandse droge worsten. Deze verpakken we zodat u deze kunt bewaren t/m de feestdagen.



### Hartige snacks uit eigen keuken:

Saucijzenbroodjes, diverse quiche, kibo's, vele soorten wraps zoals zalm-, makreel-, tonijn-, beenham-, spaans of carpaccio wrap, gevuld stokbrood, heksenbollen, beenhambroodjes, speenvarkenspek, sjoelschijven, diverse soorten snackballetjes, vijgenbrood, spekkoeke etc. en onze vele soorten olijven en tapenades, heerlijke Pauls Pie 4 smaken

### Overheerlijke sauzen:

Koud: Knoflook-, bieslook-, kreeften-, Hollandse-, Twellose-, witte wijn-, beenham- en zigeunersaus.

Warm: Saté-, bospaddenstoelen-, champignon-, stroganoff-, rode wijn saus en portsaus

### NIEUW!

#### Snackschotel piri piri

6x 8 snacks met saus.

Kan zo in de oven opgewarmd worden.

8x kibo, 8x grillworst, 8x speen, 8x drummet, 8x Japanse, 8x snackbal, bakje saus. **19,50**



**Speciale wensen:** Deze folder geeft een indruk van onze mogelijkheden. Heeft u speciale wensen? Laat het ons dan even weten. Verder adviseren wij u natuurlijk graag over de bereidingswijze van onze specialiteiten. Wij wensen u smakelijke feestdagen en een goed uiteinde toe.



### Vis traiteur kerstspecials:

Heilbot/black tiger in kaassaus

Zalm/heilbot in witte wijn/truffelsaus

Viskwartet

Gevulde pangarol met rivierkreeft

Luxe zalmrollade

### Voorgerechten

Schotse zalmtartaar

Hollandse garnalencocktail

Diverse luxe geroekte vissoorten, paling, heilbot, forel, meerval

**Onze specialiteit:** Huisgeroekte ambachtelijke schepzalm

**Tip:** Een combinatie van alle soorten zalm (huisgeroekte schepzalm, zalmtartaar en geroekte zalm) is heerlijk en super als starter op een amuse lepeltje e.d..



# Buurman vleesch & Vis

Stationsstraat 8, 7391 EK Twello, [www.buurmantwello.nl](http://www.buurmantwello.nl)

**Tip: WinterBBQ in combinatie met heerlijke stampotten**