

RUND

.....GR. X.....AANTAL

Runderhaas

Kogelbiefstuk

Biefstuk

Rosbief

Rosbief rollade

Entrecote

al onze biefstukken zijn super te combineren met:

Demi Glace

foie gras krullen

chimichurri

Black Angus ribeye

Onglet de boeuf

T-Bone steak

Black Angus Bavette

Black Angus Picanha

Côte à l'os dry-aged

Ons DRY-AGED vlees rijpen we in onze eigen rijpkast.

Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en

intense smaak. Na minimaal 28 dagen rijpen snijden

we het vlees uit tot een mooi stuk v.a. 700 gram.

Wagyu burger

Wagyu runderhaas

originele Japanse Wagyu A5 gradatie 12

Wagyu ribeye

originele Japanse Wagyu A5 gradatie 12

Ossenstaart

Riblap

Runderpoulet

Runder sucade

BORREL

HOEVEELHEID

Pata Negra

Saltufo

Griekse spekknabbels

Mini quiche

Indische snackballen

Grillworst

Single ribs

Erwtensoup

Buffalo wings

lekker met:

wereldsaus

BBQ saus

GOED OM TE WETEN

Afhalen bestelling op vertoon van ticket.

Naast de bestellingen hebben we op de afhaaldagen óók losse verkoop. U kunt dus onder andere uw vers gesneden vleeswaren en salades die dagen gewoon in de winkel verkrijgen.

Heeft u vragen over bijvoorbeeld de samenstelling van uw menu, of vragen over de bereiding? Loop gerust even binnen. Team slagerij Pieter Kling adviseert u graag!



SLAGERIJ
PIETER KLING

anno 1984



SPECIALE WENSEN?

CONTACT

info@slagerijpieterkling.nl

076 521 0569



**BESTELLIJST KERST
& OUDEJAARSAVOND**



BESTELNUMMER

BESTELLIJST

Naam:

Telefoonnummer:

Bestelling aangenomen door:

GOURMET

Maak uw keuze uit onze Bourgondisch opgemaakte gourmetschalen voor het hele gezelschap, prijzen per persoon SCHRIJF HIER HET AANTAL PERS.

Gourmet 9,50 (220 GR. P/P)

biefstuk, kipfilet, slavink, shoarma, runderburger, varkenshaas, kwarteleitje

Luxe gourmet 13,95 (250 GR. P/P)

runderhaas, kalfssaucijs, kipspiesjes, varkenshaas, lamskotelet, gemarineerde biefstukpuntjes, kwarteleitje

Luxe gourmet met wild 15,00 (300 GR. P/P)

runderhaas, kipspiesjes, varkenshaas, lamskotelet, gemarineerde biefstukpuntjes, kwarteleitje, plus twee wildproducten

Extra toe te voegen:

- 3 lapjes runderhaas
- 3 lapjes Hollandse biefstuk
- 3 lapjes varkenshaas
- 3 lapjes gemarineerde kipfilet
- 3 kipspiesjes met spek en pesto
- 150 gram biefstuk puntjes
- 6 speklapjes
- 3 runder burgers
- 3 kalfssaucijsjes
- 3 lamskoteletten
- 150 gram shoarma
- 6 mini slavinken
- 3 mini schnitzels
- 150 gram dun gesneden ribeye

Bouillon fondue 12,50 (200 GR. P/P)

biefstuk, kalkoenfilet en kalfsfricandeau

Extra toe te voegen:

- ribeye
- kalfsfricandeau
- varkensfricandeau
- tartaarballetjes
- biefstuk
- kalkoenfilet

KIP & KALKOEN

.....GR. XAANTAL

- Kipfilet
- Kippenbout
- Kippendijenrollade
- Hele kip
- Bresse kip
- Poussin
- Kalkoenfilet
- Kalkoendijfilet
- Hele kalkoen
- Kalkoenbout

VARKEN

.....GR. XAANTAL

- Varkensfiletrollade
- Gevulde rollade *met noten en vruchten*
- Varkenshaas
- Zweedse kotelet
- Procureur
- Buikspek met zwoerd
- Iberico Bellota Secreto
- Iberico Bellota Presa
- Varkenswang
- Beenhammetje gegaard 1kg

LAM

.....GR. XAANTAL

- Lamshaas
- Lamsfilet
- Lamsrack
- Lamskoteletten *gemarineerd in Franse tuinkruiden*
- Lamsbout
- Lamsrollade

KALF

.....GR. XAANTAL

- Kalfshaas
- Kalfsfricandeau
- Kalfsoester
- Kalfsschnitzel
- Kalfskotelet
- Kalfsschenkel
- Kalfspoulet
- Kalfswang
- Kalfstong
- Kalfslever
- Zwezerik

WILD & GEVOGELTE

.....GR. XAANTAL

- Wilde eend
- Wilde eendfilet
- Tamme eendenborst
- Fazant hee
- Fazantfilet
- Parelhoen hee
- Parelhoen suprême
- Hazenrug
- Hazenrugfilet
- Hazenbouten
- Hazenboutvlees
- Reebiefstuk
- Hertensucade
- Hertenbiefstuk van de rugfilet
- Wildpoulet
- Wildzwijn biefstuk
- Heel tam konijn
- Tamme Franse konijnenbout

- Tamme Franse konijnenbout *kant-en-klaar op Limburgse wijze*
- Hazenpeper kant-en-klaar
- Rundvlees hachee kant-en-klaar *lekker met:*
- stoofpeertjes kant-en-klaar

AFHAALDATUM

Kerstmis / Oudjaar

- 23 december
- 24 december
- 30 december

Bestellingen afhalen tussen 10-16 uur

VOORGERECHTEN

SCHRIJF HIER HET AANTAL PERS.

Carpaccio ossenhaas

lekker met:

- truffelmayonaise
- pesto

Vitello Tonnato

lekker met:

- tonijncreme

Huisgemaakte ganzenleverpaté

lekker met:

- rode uiencompote

Gerookte eendenborstfilet

lekker met:

- cumberlandsaus

Kalfsragout

Kipragout



BESTELLIJST UITERLIJK 20 DECEMBER INLEVEREN ALSTUBLIEFT

