



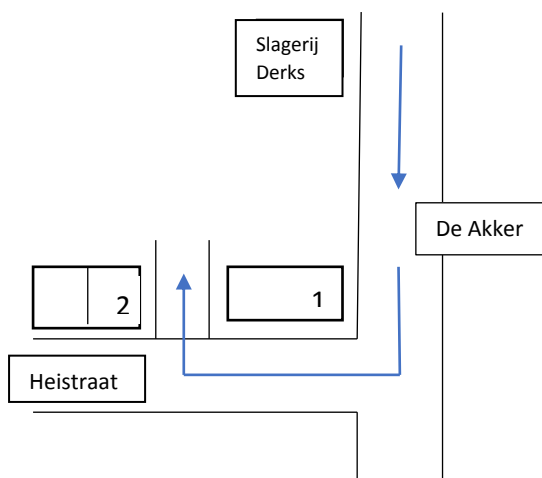
## ONZE SPECIALITEITEN VOOR DE FEESTDAGEN

In verband met Corona is 2020 voor iedereen een bijzonder jaar!

Voor ons is het nu dan ook een hele uitdaging om alles in goede banen te leiden. We doen ons uiterste best en hopen op Uw begrip voor de drukte en eventueel langere wachttijden.

Om de drukte een beetje te kunnen beheersen, hebben we wat mogelijkheden voor u op een rijtje gezet:

- \* Onze voorkeur voor bestellingen plaatsen gaat uit naar:
  - via de mail [info@slagerijderks.nl](mailto:info@slagerijderks.nl)
  - online via de webshop [www.slagerijderks.nl](http://www.slagerijderks.nl)
  - formulier inleveren in de winkel. Wel graag van te voren al uw gegevens, bestelling e.d. duidelijk invullen, zodat het alleen nog maar door genomen hoeft te worden en eventuele aanpassingen bijgeschreven kunnen worden.
- \* U kunt deze bestellijst inleveren of online plaatsen **uiterlijk tot en met donderdag 17 december**. Na deze datum kunnen wij helaas geen bestellingen meer verwerken.
- \* Eindejaarsbestellingen **uiterlijk maandag 28 december** inleveren.
- \* Het is ook goed mogelijk om bepaalde producten eerder af te halen. We kunnen ze voor U vacumeren of U kunt ze thuis invriezen. Vraag naar de mogelijkheden. Zo kunt U lange rijen vermijden.
- \* Donderdag 24 december is er een extra afhaalpunt.  
Hier werken we uitsluitend met **tijdsloten** en kan er alleen met **PIN** worden betaald.  
In de winkel bespreken we met U waar en hoe laat u de bestelling af kunt halen.  
Adres: De Akker 1 aan de achterzijde. Ingang pad naast Heistraat 2.  
Gelieve geen auto's voor of in die oprit te plaatsen en graag aan de 1,5 meter afstand houden.



### Openingstijden tijdens de feestdagen:

Maandag 21 dec. t/m woensdag 23 dec.	8.00 – 18.00 uur
Donderdag 24 december	8.00 – 16.00 uur

Alleen voor uw bestelde koude schotels bieden wij U de mogelijkheid om deze op **25 en 26 december tussen 10.30 uur tot 11.15 uur** af te halen.

Maandag 28 dec. t/m woensdag 30 dec.	8.00 uur – 18.00 uur
Donderdag 31 december	8.00 uur – 16.00 uur

**Zaterdag 2 januari zijn we de gehele dag gesloten**



*Wij wensen U allen smakelijke Feestdagen en een bijzonder goed 2021*



<b>Huisgemaakte soepen</b>	Gewicht	Aantal
<b>Bospaddenstoelensoep</b> <i>Romige soep rijk gevuld met paddenstoelen</i>	0,5 ltr. 1 ltr.	
<b>Toscaanse tomatensoep</b> <i>Klassieke soep met een romige zachte zoete smaak van tomaten met soepballetjes</i>	0,5 ltr. 1 ltr.	
<b>Ossenstaartsoep</b> <i>Traditioneel met een vleugje Madeira</i>	0,5 ltr. 1 ltr.	
<b>Frans Mosterdsoep</b> <i>Romige soep met een zachte mosterdsmaak, kip en prei</i>	0,5 ltr. 1 ltr.	
<b>Groentesoep</b> <i>Rijkelijk gevuld met verse groenten, rundsvlees en soepballetjes</i>	0,5 ltr. 1 ltr.	
<b>Tomatencrèmesoep</b> <i>Romige soep met een volle zachte smaak gevuld met soepballetjes</i>	0,5 ltr. 1 ltr.	

<b>Voorgerechten</b>	Gewicht	Aantal
<b>Runderragout</b> <i>Huisgemaakt. Romig en rijkelijk gevuld met rundvlees</i>	250 gr 500 gr	
<b>Kalfsragout</b> <i>Huisgemaakt. Romig en rijkelijk gevuld met zacht kalfsvlees en zilvertjes</i>	250 gr 500 gr	
<b>Kip-champignonragout</b> <i>Huisgemaakt. Romig en rijkelijk gevuld met kip, champignons en een vleugje kerrie</i>	250 gr 500 gr	
<b>Rundercarpaccio</b>	p.p.	
<b>Pesto Dressing</b> <i>Heerlijk voor bij de carpaccio</i>	p.p.	
<b>Vitello Tonato met tonijndressing</b> <i>Dun gesneden gebraden kalfsfricandeau</i>	p.p.	

<b>Voor een eigengemaakte Kerstsoep</b>	Gewicht	Aantal
<b>Runderschenkel</b>		
<b>Mager soepvlees</b>		
<b>Bouillonschijf</b> <i>Mager soepvlees met een bouquet van prei, wortel, selderij en peterselie</i>		
<b>Soepballetjes</b> <i>bakje</i>	200 gr	
<b>Ossenstaart</b> <i>pakje</i>	500 gr	
<b>Kalfspoulet</b>		
<b>Kalfsgehakt</b> <i>pakje</i>	250 gr	

<b>Varkensvleesspecialiteiten</b>	Gewicht	Aantal
<b>Varkenshaas</b>		
<b>Varkensmedaillon</b>		
<b>Beenhammetjes vers</b> <i>(vanaf 500 gr.)</i> <i>Naturel gekruid</i> <i>Bourgondisch gekruid</i>		
<b>Varkenshaaspuntjes</b> <i>In een heerlijke romige marinade, kastanje-champignons en lente-ui. Ca. 10 min. bakken</i>		

<b>Livar specialiteiten</b>	Gewicht	Aantal
<i>Heerlijk Limburgs Kloostervarken met een onderscheidende smaak!</i>		
<b>Livar entrecôte</b>		
<b>Livar rib-eye</b>		
<b>Livar varkenshaas</b>		
<b>Livar schnitzels</b>		
<b>Livar procureur</b>		
<b>Livar tomahawk</b>		
<b>Livar rack</b> <i>Karbonade aan één stuk</i>		

<b>Rundvleesspecialiteiten</b>	Gewicht	Aantal
<b>Haasbiefstuk</b>		
<b>Kogelbiefstuk</b>		
<b>Rosbief</b>		
<b>Entrecôte</b>		
<b>Rib-eye</b>		
<b>Bavette</b>		
<b>Rundertong</b>		
<b>Flat Iron steak</b> <i>Een malse steak van de sukade die je bakt als biefstuk</i>		
<b>Oosterse biefstukpuntjes</b> <i>Gemarineerd met een hoisin, ketjap-honing marinade en prei. Kort wokken op hoog vuur</i>		

<b>Kalfsspecialiteiten</b>	Gewicht	Aantal
<b>Kalfsoester</b>		
<b>Kalfsfricandeau</b>		
<b>Kalfsschnitzel</b>		
<b>Kalfsentrecôte</b>		
<b>Kalfstournedos</b>		
<b>Kalfsrack</b>		
<b>Ossobuco / Kalfsschenkel</b>		
<b>Kalfsgehakt</b> <i>pakje</i>	250 gr	
<b>Kalfstong</b>		

<b>Rollades</b>	<i>advies 200 gr. p.p.</i>	Gewicht	Aantal
<b>Kerstrollade</b> <i>Varkensrollade gevuld met gehakt, paddenstoelen en heerlijk gekruid met een herfstmelange</i>	<i>Per stuk</i>	1 kg	
<b>Varkensfiletrollade</b> <i>Magere varkensrollade</i>			
<b>Schouderfiletrollade</b> <i>Doorregen varkensrollade</i>			
<b>Halfom rollade</b> <i>½ runds / ½ varkens</i>			
<b>Runderrollade</b>			
<b>Livar rollade</b>			
<b>Kalfsrollade</b>			



<b>Lamsvlees</b> <i>Nieuw Zeelands</i>	Gewicht	Aantal
Lamsfilet		
French Rack	<i>per rack</i> <i>Aan één stuk</i>	
	400 gr	

### **Wild- en gevogelte specialiteiten**

Vraag naar onze speciale uitgebreide wildlijst in onze slagerij of download deze vanaf onze website

<b>Warme sauzen</b>	Gewicht	Aantal
Bospaddenstoelensaus <i>bakje</i>	250 gr	
Bruine pepersaus <i>bakje</i>	250 gr	
Champignonroomsaus <i>bakje</i>	225 gr	
Stroganoffsaus <i>bakje</i>	225 gr	
Rode Portsaus <i>bakje</i>	250 gr	
Beenhamsaus <i>bakje</i>	250 gr	

<b>Kant en klare hoofdgerechten</b>	Gewicht	Aantal
Varkenshaas Forestière <i>Malse stukjes varkenshaas met verse paddenstoelen en jus de veau</i>	250 gr	
Varkenshaas in Marsalasaus <i>Krokant gebakken varkenshaasblokjes in een romige saus met Marsalawijn en verse tuinkruiden</i>	250 gr	
Varkenshaas in champignonroomsaus	250 gr	
Boeuff Bourignon <i>Botermals rundvlees in een klassieke rode wijn-saus met champignons, zilveruitjes en spekjes</i>	250 gr	
Gebraden konijnenbouten <i>In eigen jus gestoofd</i>	Per st. 350 gr	
Hazenpeper <i>Hazenvlees gestoofd op klassieke wijze met rode wijn, speklardons, champignons en ontbijtkoek</i>	250 gr	
Stoverij van het hert <i>Mals hertenstoofvlees gestoofd met groenten en fijne kruiden</i>	250 gr	

<b>Bijgerechten</b>	Gewicht	Aantal
Aardappelpuree <i>bakje</i>	450 gr	
Aardappelgratin <i>bakje</i>	300 gr	
Knolselderiepuree <i>bakje</i>	450 gr	
Verse rode kool <i>Volgens traditioneel recept</i>		
Witlofrolletjes met ham en kaas	Per 4 rolletjes	
Stoofpeertjes		

<b>Feestelijke vleeswaren</b>	Gewicht	Aantal
Beenham		
Livar Beenham		
Achterham		
Runderrookvlees		
Gebraden rosbeef		
Gebraden fricandeau		
Coburgerham		
Ardennerham		
Brabantse plaatham		
Parmaham		
Serranoham		
Livar gedroogde Kloosterham		
Gebraden kipfilet		
Kip aan 't spit		
Gerookte kipfilet		
Pastrami		
Pancetta		
Wijncervelaat		
Snijworst		
Boerenmetworst		
Pain d'Ardenne		
Pepercervelaat		
Salami		
Truffelsalami		
Zeeuws spek		
Katenspek		
Slagers-stol <i>Gepekeld procureur gevuld met een gelatine van varkensvlees, blokjes gekookt tong, truffel, pistache en groene peper</i>		

<b>Heerlijke huisgemaakte paté's</b>	Gewicht	Aantal
Kerstpaté <i>plakje</i> <i>Een grove paté met amandel en honing</i>	150 gr	
Roompaté <i>plakje</i>	150 gr	
Cranberrypaté <i>plakje</i>	150 gr	
Herfstpaté <i>plakje</i>	150 gr	
Gebakken paté <i>plakje</i>	150 gr	
Rillettes Duke of Berkshire <i>plakje</i> <i>Smeerbare vleespastei</i>	150 gr	

<b>Stuks worsten</b>	Aantal
Grillworst	
Brabantse metworst	
Gekookte worst	
Slagersleverworst	



<b>Stuks worsten</b>		Aantal
Kalfsleverworst		
Brabants ringmetworstje		
Wulfje <i>Ongerookt ringmetworstje</i>		
Cervelaatworstje		
Livarano <i>Gedroogd worstje van het Livarvarken</i>		
Fuet Catalano <i>Heerlijk Spaans droog worstje</i>		
Saltufo <i>Bolletje truffelsalami met zomertruffel en Parmezaanse kaas</i>	<b>Gesneden</b>	
	<b>Aan één stuk</b>	

<b>Vleeschotels</b>		Prijs p.p.	Aantal
<i>Onze <b>gourmetschalen</b> worden op éénpersoons-schaaltjes gemaakt. Onze <b>fondueschalen</b> op twee, drie of vier persoons schalen.</i>			
<b>Gourmet</b> (± 350 gr.) <i>Kogelbiefstuk, varkensschnitzel, kipfilet, hamburger, vinkje, shoarma, kalkoenoester, satéstokjes en kruidenbotercupje</i>		€ 7,95	
<b>Gourmet de Luxe</b> (± 350 gr.) <i>Kogelbiefstuk, jambon de filet, kipfilet, varkenshaas, hamburger, vinkje, cordon blue, satéstokjes en kruidenbotercupje</i>		€ 8,95	
<b>Kindergourmet</b> (± 200 gr.) <i>Kipfilet, hamburger, vinkje, gehaktschnitzel en satéstokje</i>		€ 3,50	
<b>Fondue</b> (± 350 gr.) <i>Kogelbiefstuk, kipfilet, kalkoenfilet, slavinkjes, Indische balletjes, gehaktballetjes en varkensfricandeau</i>		€ 7,95	
<b>Fondue de Luxe</b> (± 350 gr.) <i>Ook geschikt voor bouillongfondue. Kogelbiefstuk, kalfsbiefstuk, kipfilet, varkenshaas en kalkoenfilet</i>		€ 8,95	
<b>Wildgourmet</b> (± 350 gr.) <i>Hertenbiefstuk, haasfilet, eendenborstfilet, konijn rugfilet, zwijnbiefstuk, wilde eendenfilet, fazant borstfilet, kwarteleitje en kruidenbotercupje</i>		€ 15,90	

<b>Gourmet zelf samenstellen</b>		Gewicht	Aantal
<i>Dat kan uiteraard ook. U kunt dit per soort in luxe bakjes bestellen. U kunt alleen een keuze maken uit onderstaande producten</i>			
Kogelbiefstuk		200 gr	
Haasbiefstuk		200 gr	
Vershoeksteak		200 gr	
Black Garlicsteak		200 gr	
Varkenshaas		200 gr	
Varkensschnitzel		200 gr	
Speklapjes		200 gr	
Gemarineerde speklapjes		200 gr	
Jambon de filet		200 gr	
Shoarma		200 gr	

<b>Gourmet zelf samenstellen</b>	Gewicht	Aantal
Cordon blue	200 gr	
Hamburger	200 gr	
Vinkje	200 gr	
Satéstokjes	200 gr	
Kipfilet	200 gr	
Gemarineerde kipfilet	200 gr	
Thaise kipreepjes	200 gr	
Kalkoenschnitzel	200 gr	
Gemarineerde kalkoenschnitzel	200 gr	
Kalfsoester	200 gr	
Lamsfilet	200 gr	
Lams French Rack	200 gr	

<b>Gourmet compleet</b>		Prijs	Aantal
<i>U kunt uw gourmet compleet maken en kiezen uit de volgende aanvullingen:</i>			
<b>Groentegourmetschotel</b> <i>Paprika, champignons, uien, bistrokrieltjes, Griekse bakschotel, twee soorten rauwkost</i>		3 pers. € 9,75	
		4 pers. € 13,-	
Vers fruitsalade <i>per bowl 500 gr</i>		€ 7,50	
Huzarensalade <i>per bak 500 gr</i>		€ 4,75	
Sauzen en kruidenboter <b>Zie koude sauzen</b>			
Stokbrood wit (onafgebakken) <i>Advies: 1 stokbrood per 4 personen</i>		€ 1,85	

<b>Koude sauzen</b>		Gewicht	Aantal
Kruidenboter <i>bakje</i>		80 gr	
Kruidencrème <i>bakje</i>		100 gr	
Knoflooksaus <i>bakje</i>		130 gr	
Cocktailsaus <i>bakje</i>		130 gr	
Kerriesaus <i>bakje</i>		130 gr	
Zigeunersaus <i>bakje</i>		130 gr	
Spare-ribsaus <i>bakje</i>		130 gr	
Truffelmayonaise <i>bakje</i>		130 gr	
Aïoli home made <i>bakje</i>		130 gr	

<b>Lekkere hapjes</b>		Gewicht	Aantal
Indische balletjes			
Snackballetjes			
Spaanse frikandelletjes			
Cocktailsatéstokjes			
Gebraden kipkluijfs			
Gebraden spare-ribs			
Kipknotsjes zonder been			



<b>Broodproducten</b>	Per stuk	Aantal
Roomboter saucijzenstaaf	€ 4,99	
Roomboter saucijzenkrans	€ 9,95	
Worstenbroodjes <i>Per 5 st.</i>	€ 6,50	
Mini worstenbroodjes <i>Per 5 st.</i>	€ 3,75	
Gevuld stokbroodje	€ 2,30	
Paul's Pie in de smaken:	€ 3,99	
Stewed Beef		
Thai Chicken	€ 3,99	
Plukbrood in de smaken van:	€ 3,99	
Kaas – ui		
Pesto - mozzarella	€ 3,99	

<b>Heerlijke schepsalades</b>	Gewicht	Aantal
Filet American	150 gr	
Bouillonsalade	150 gr	
Amsterdamse vleessalade	150 gr	
Pulled Porksalade	150 gr	
Vitello – tonatosalade	150 gr	
Ei salade	150 gr	
Kipsaté salade	150 gr	
Kipkerrie salade	150 gr	
Krabsalade	150 gr	
Tonijnsalade	150 gr	
Garnalen – kreeftsalade	150 gr	
Gepocheerde zalmalade	150 gr	
Oma's boerensalade <i>Huzarensalade</i>		
Kartoffelsalade		

Naam: \_\_\_\_\_  
 Adres: \_\_\_\_\_  
 Plaats: \_\_\_\_\_  
 Tel. Nummer: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_  
 Klantkaartnummer: \_\_\_\_\_  
 Afhaaldatum: \_\_\_\_\_  
**In te vullen door Slagerij Derks:**  
 Locatie: \_\_\_\_\_  
 Tijdslot: \_\_\_\_\_  
 Gecontroleerd door: \_\_\_\_\_

<b>Hapjesschotels</b>	Prijs p.st.	aantal
<b>Borrelnackschotel</b> <i>Voor ± 6 à 8 personen</i> Snackballetjes, cocktailsatéstokjes, cervelaatworst, grillworst, Spaanse frikandelletjes, Indische balletjes, blokjes jong beleg kaas	€ 17,50	
<b>Tapassschotel</b> <i>Voor ± 6 à 8 personen</i> Serranoham, Parmaham, Truffelsalami, chorizo, walnotencervelaat, pepercervelaat knoflooklijven, peppadews roomkaas	€ 19,95	
<b>Hapjes partypan klein (Elektrisch)</b> <i>Pan zonder botjes, 65 hapjes</i> Indische balletjes, zwerfkeitjes, Spaanse frikandelletjes, mini kipsatéstokjes, kipknotsjes, snackballetjes	€ 27,90	
<b>Hapjes partypan groot (Elektrisch)</b> <i>130 hapjes, 6 verschillende soorten</i> Indische gehaktballetjes, Spaanse frikandelletjes, mini kipsatéstokjes, kipkluijjes, spare-ribs, zwerfkeitjes	€ 49,90	
<b>Op de partypannen zit een borg van</b>	€ 35,-	

<b>Koude schotels Vanaf 4 personen</b>	Prijs p.p.	Aantal
<b>Huzarenschotel de Luxe</b> <i>Huzarensalade af gegarneerd met o.a. gevulde eieren, aspergerolletjes, rauwkost, vers fruit en diverse soorten luxe vleeswaren</i>	€ 7,95	
<b>Hors d'oeuvre vis</b> <i>Huzarensalade af gegarneerd met o.a. 7 soorten vis, rauwkost, vers fruit en gevulde eieren</i>	€ 15,00	
<b>Hors-d'oeuvre ½ vis / ½ vlees</b> <i>Combinatie van huzarenschotel en Hors-d'oeuvre met 5 soorten vis</i>	€ 13,50	
<b>Zalmschotel met vis</b> <i>Zalm/aardappelsalade gegarneerd met o.a. 7 soorten vis</i>	€ 16,90	

**Eventuele andere wensen:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

