



# FEEST OP TAFEL



Van Hest, keurslager

[vanhest.keurslager.nl](http://vanhest.keurslager.nl)



## INHOUD

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN                                | 3 |
| VLEESWAREN, PATÉS, SALADES, TAPAS, KAZEN EN DELICATESSEN | 4 |
| GOURMET- EN FONDUESHOTELS                                | 5 |
| VLEESSPECIALITEITEN                                      | 6 |
| ROLLADES, WINTER BBQ, BORRELPLANK                        | 7 |
| 4 GANGEN KEUZEMENU EN EXTRA RECLAMES FEESTDAGEN          | 8 |



Beste Klant,  
U kunt een beperkt assortiment bestellen via [www.vanhestbestel.nl](http://www.vanhestbestel.nl). Wat niet in de webshop staat hoeft u ook niet te bestellen, want u kunt in onze winkel terecht voor losse verkoop. Als er bij de rubriek tussen haakjes bestellen staat vindt u dit op onze webshop en kunt u het daar bestellen.

Heeft u vragen belt of mailt u dan gerust of vraag het in onze winkel en wij helpen u graag.

KEURSLAGER VAN HEST

**TIP!**  
BESTEL TIJDIG OM  
TELEURSTELLINGEN  
TE VOORKOMEN!

# GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN MET DE FEESTDAGEN

## Zondag 18 december

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Maandag 19 december   | 10.00 - 18.00 uur |
| Dinsdag 20 december   | 08.00 - 18.00 uur |
| Woensdag 21 december  | 08.00 - 18.00 uur |
| Donderdag 22 december | 08.00 - 18.00 uur |
| Vrijdag 23 december   | 08.00 - 18.00 uur |
| Zaterdag 24 december  | 07.00 - 16.00 uur |

## GESLOTEN

Zondag 25 december 1e kerstdag GESLOTEN

Maandag 26 december 2e kerstdag GESLOTEN

Dinsdag 27 december GESLOTEN

Woensdag 28 december 10.00 - 18.00 uur

Donderdag 29 december 08.00 - 18.00 uur

Vrijdag 30 december 08.00 - 19.00 uur

Zaterdag 31 december 08.00 - 16.00 uur

Zondag 1 januari GESLOTEN

Maandag 2 januari 10.00 - 18.00 uur

**Heeft u een bestelling dan kunt u deze op 24 december ophalen naast onze winkel in de poort.**

**Wilt u naast uw bestelling nog andere artikelen kopen? Geef dan bij de entree van de winkel uw naam en telefoonnummer door, dan wordt uw bestelling bij de kassa gezet.**

## WIST U DAT:

Heeft u geen mogelijkheid om via internet te bestellen laat het aan ons weten dan hebben wij voor u een oplossing.  
Er wordt dan telefonisch contact met u opgenomen.



- U kunt uiterlijk t/m zaterdag 17 december bestellen op [www.vanhestbestel.nl](http://www.vanhestbestel.nl)
- U de bestelling in de webshop moet afrekenen, wat de doorstroming verbetert bij het afhalen.
- Op 1e en 2e kerstdag kunnen planken, pannen en complete menu's worden afgehaald tussen 12uur en 13uur.
- Als u vragen heeft kunt bellen naar **013-5341389** of mail uw vraag naar [info@vanhest.keurslager.nl](mailto:info@vanhest.keurslager.nl)
- Kijk uw bestelling thuis na of deze compleet is, zodat wij dit voor u kunnen oplossen.  
Bel naar **013-5341389**.

BEKIJK MEER RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



# VLEESWAREN EN PATÉS

Trots op onze ruime sortering verse vleeswaren, salades en patés uit eigen keuken. U heeft de keuze uit een hoogwaardig en gevarieerd assortiment die met grote zorg door ons is samengesteld. De vleeswaren toppers uit ons assortiment:

- |                           |                            |                      |                           |
|---------------------------|----------------------------|----------------------|---------------------------|
| • Jamon Iberico           | • Gekookte ham             | • Herfstpastei       | • Gebraden kalfsgehakt    |
| • Parmaham                | • Gegrilde ham             | • Rookvlees          | • Gebraden gehakt         |
| • Serranoham              | • Beenham                  | • Zout arm rookvlees | • Gebraden Indisch gehakt |
| • San Danielle ham        | • Gebraden rosbeef         | • Ontbijtspek        | • Roompaté                |
| • Coburgerham             | • Gebraden kalfsfricandeau | • Panchetta          | • Boerenpaté              |
| • Ardennerham             | • Gebraden fricandeau      | • Oleworst           | • Cranberry paté          |
| • Gandaham                | • Kipfilet naturel         | • Salami             | • Pikante paté            |
| • Gandaham met peper      | • Kipfilet zontomaat       | • Saltufo            | • Wildepaté               |
| • Gandaham met rozemarijn | • Kerststol                | • Truffelsalami      | • Eendenmousse met port   |
| • Brugse rauwe ham        | • Gekookte rundertong      | • Uienconfiture      | • Cumberlandsaus          |

# SALADES EN TAPAS

Over vers gesproken: alle salades worden dagvers gemaakt en zelfs de mayonaise komt uit eigen keuken.

- |                             |                            |                       |                            |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------------|
| • Beenhamsalade             | • Gerookte kipsalade       | • Pappedew salade     | • Geitenkaas in jus        |
| • Belgische kipsalade       | • Ham/prei salade          | • Pikante vleessalade | • Groene knoflookolijven   |
| • Bouillonsalade            | • Hollandse garnalensalade | • Rundertapenade      | • Oude kaas in jus         |
| • Deense kipsalade          | • Kaassalade               | • Salade de Veau      | • Piment olijven           |
| • Ei baconsalade            | • Kipkerrie salade         | • Scampi's in look    | • Reggiano tapenade        |
| • Eïsalade                  | • Kipsaté salade           | • Scharrelsalade      | • Tricolore tapenade       |
| • Filet américain           | • Kip vruchtensalade       | • Selleriesalade      | • Uitjes balsamico         |
| • Filet carpaccio           | • Krabsalade               | • Smosssalade         | • Zoete witte wijn olijven |
| • Filet du chef             | • Lekkernij                | • Tonijnsalade        | • Zontomaatjes             |
| • Fricandeau in tartaarsaus | • Likkepot                 | • Zalmsalade          | • Zwarte olijven           |

# KAZEN EN DELICATESSEN

Van harde en zachte kaassoorten tot vele buitenlandse varianten, onze kaasafdeling biedt plaats aan ca. 200 verschillende kaassoorten. Deze komen uit alle hoeken van Europa. Krijgt u ook zo'n trek als u voor de toonbank met delicatessen staat?

- |                       |                       |                            |                              |
|-----------------------|-----------------------|----------------------------|------------------------------|
| • Jonge kaas          | • Boerentijd          | • Trappe d'Echourgnac 1/2  | • Parmezaan reggiano geraspt |
| • Jong belegen kaas   | • Boeren truffel kaas | • Trappe d'Echourgnac heel | • Parmezaan reggiano flakes  |
| • Belegen kaas        | • Boeren jumbo        | • Vieux Pané               | • Epoisse                    |
| • Extra belegen kaas  | • Kaatje 30+ pittig   | • Abdijkaas 't Loo         | • Kaaspallet                 |
| • Boer mulder         | • Kaatje 30+ pikant   | • Gevulde brie             | • Antipasti pallet           |
| • Boer schep          | • Goolse zachte       | • Brie van het Huis        |                              |
| • Boeren trots pikant | • Tynjetaler          | • Pave D'affinois          |                              |

# GOURMET- EN FONDUESCHOTELS

(Deze hoeft u niet te bestellen wij maken ze de hele dag vers bij)

## Gourmetschotel van Hest

Ca. 300 gram per persoon

- Kogelbiefstukje
- Varkenshaas
- Gekruid varkenshaas
- Kipfiletlapje
- Kipfilet pampa
- Hamburger
- Runderburger
- Satéstokje
- Ontbijtspek
- Kwarteleitje
- Kruidenbotertoefje

per persoon **9.95**

## Wildgourmetschotel

Ca. 300 gram per persoon

- Fazantfilet
- Haasfilet
- Hertenbiefstuk
- Tamme eendenfilet
- Parelhoenfilet
- Wildzwijnfilet

per persoon **18.95**

## Gourmetschotel de luxe

Ca. 300 gram, per persoon

- Kogelbiefstukje
- Varkenshaas
- Gem. Lamskarbonade
- Kipfiletlapje
- Kipfilet pampa
- Hertenbiefstukje
- Runderburger
- Satéstokje
- Ontbijtspek
- Kwarteleitje
- Kruidenbotertoefje

per persoon **11.95**

## Fondueschotel

Ca. 300 gram per persoon

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Gehaktballetjes
- Slavinkjes

per persoon **9.50**

## Kindergourmetschotel

Ca. 200 gram, per persoon

- 2 Hamburgertjes
- 1 Satéstokje
- Varkenshaas
- Kipfiletlapje
- Kwarteleitje
- Ontbijtspek

per persoon **4.95**

## Bouillonfondueschotel

Ca. 275 gram per persoon

- Kalkoenfilet
- Varkenshaas
- Kogelbiefstuk
- Kalfsfricandeau
- Kalfsballetjes

per persoon **9.50**

## Gourmet nieuwe stijl

Ca. 300 gram per persoon

- Wagyu biefstuk
- Solo mio kogelbiefstuk
- Gem. Lamskarbonade
- Lamshaasje
- Duroc medaillon
- Kalfsoester
- Hertenbiefstuk
- Tamme eendenfilet
- Varkenshaas tournedos
- Ontbijtspek
- Kwarteleitje
- Kruidenbotertoefje

per persoon **18.95**

# DRY-AGED LAKENVELDER

Entrecote en ribeye van de Lakenvelder.

Deze runderen lopen op de Hoevens te Alphen en worden verzorgd door de Fam. Huijbregts van Zorgboerderij "Van 't Zandeind". Deze lendes worden 4 weken in de been op een constante temperatuur van ca. 2 graden, bij een juiste luchtcirculatie en een luchtvochtigheid van 70 % gerijpt in de dry-aged kast in onze winkel. Reserveer het op tijd voor de feestdagen, zodat u verzekert bent van een mooie botermalse en smaakvolle entrecote of ribeye met de feestdagen.

## EEN GREEP UIT ONZE VLEESSPECIALITEITEN

### RUNDVLEES

(Van zorgboerderij van 't Zandeind vd Fam. Huijbregts)

Lekker met Portsaus, onze topper

- Runderhaas/ tournedos
- Runderhaas in bladerdeeg
- Kogelbiefstuk
- Rosbief
- Rollades
- Bavet
- Entrecote
- Cote de Boeuf
- Ossenhaas puntjes

### KALFSVLEES

(Van zorgboerderij van 't Zandeind vd Fam. Huijbregts)

Lekker met Cantharellentruffelsaus, uit eigen keuken

- Kalfshaas
- Kalfsoesters
- Kalfsmedaillons
- Kalfsentrecote
- Kalfsgeschnetzeltes
- Kalfsschenkel
- Kalfspoulet etc.

### VARKENSVLEES

(van het Zeeuwse scharrelvarken)

Lekker met Bospaddenstoelensaus uit eigen keuken

- Varkenshaasje in bladerdeeg
- Varkensfilet
- Fricandeau
- Varkenshaas
- Varkenshaastournedos
- Heksenhaasje
- Braadsleetjes varkenshaas
- Varkensrack
- Diverse rollades

### WILD, KIP EN GEVOGELTE (Van onze huispoelier Van Berkel te loon op Zand)

\* Lekker bij wildgerechten, rode wijn saus, sinaasappelsaus of portsaus uit eigen keuken

- |                      |                        |                                                                                  |
|----------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| • Hertenbiefstuk     | • Gerookte eendenfilet | • Kalkoenfilet                                                                   |
| • Hertenrugfilet     | • Gerookte kipfilet    | • Kalkoenrollade                                                                 |
| • Parelhoenfilet     | • Fazantenfilet        | • Hele baby kalkoen (op bestelling)                                              |
| • Hazenrug           | • Wildzwijnfilet       | • Gevulde kalkoen met zoete of hartige vulling (ca. 3 kg. p. st.- op bestelling) |
| • Wilde eendenfilet  | • Hazenachterbout      |                                                                                  |
| • Tamme eendenfilet  | • Kipfilet             |                                                                                  |
| • Tam konijnenbouten | • Kiprollade           |                                                                                  |



# KERSTROLLADES, MINIROLLADES EN KERSTHAM

Onze rollades vallen altijd in de smaak!

**Pancettarollade**, Van het Zeeuwse scharrelvarken met pancetta

**Filetrollade**, Van het Zeeuwse scharrelvarken, met spinazie, brie en Parmaham

**Kalfsrollade**, neutraal gekruid

**Lamsboutrollade**, met knoflook peper

**Runderrollade**, neutraal gekruid

**Italiaanse runderrollade**, kruiden, zontomaat, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

**Kalkoenrollade**, met abrikoos en appel

**Kalkoenrollade**, neutraal gekruid

**Kersthammetje**, Van het Zeeuwse scharrelvarken ingesmeerd met basterdsuiker en Whisky

## WINTER BBQ

Grotere stukken voor de barbecue

- Bavette (rond)
- Picanha (rond)
- Short Ribs (rond)
- Cote de Boeuf (rond)
- Rib eye (rond)
- Tomahawk steak (rond)
- Lakenvelder rosbief (rond)
- Entrecote (rond)
- Flat Ironsteak (rond)
- Procureur (Zeeuws scharrelvarken)
- Spareribs (varken)
- Kalfslende
- Kalfsfricandeau
- Varkensrack (Zeeuws scharrelvarken)
- Buik (Zeeuws scharrelvarken)
- Hertentrack
- Tamme eendenfilet

## KANT EN KLARE GERECHTEN

Te verwarmen in oven of magnetron

- Hazenpeper
- Zeeuwse ribeye
- Aardappelgratin
- Hertengoulash
- Rundvlees peperroomsaus
- Aardappelpartjes
- Gebraden konijnbouten
- Vispannetje
- Aardappelpuree
- Boeuf Bourguignon
- Varkenshaas bospaddenstoelen saus
- Kip- en kalfsragout
- Zalm in kreeftensaus
- Witlof ham/ kaas
- Gebraden konijnbouten
- Rode kool
- Gebraden runderrollade
- Stoofpeertjes

## BORRELPLANK EN HAPJESPAN

(vooraf bestellen)

**Hapjesplank** 5-8 personen

(excl. 10.00 statiegeld)

Bourgondisch opgemaakt met een sortering van kazen en antipasti

**44.50**

**Hapjespan** (70 warme hapjes)

(excl. 20.00 statiegeld)

Heerlijke warme hapjes in een partypan, is tevens te gebruiken als aanvulling op uw maaltijd voor grotere gezelschappen. Gevuld met 8 verschillende warme hapjes

**43.50**

## VOOR BIJ DE BORREL

- Bamiballetjes
- Gehaktbroodje spek/ ui
- Grootmoeders zult
- Spareribs
- Partyballetjes
- Gehaktbroodje Indisch
- Kippendijen met spek
- Spareribs Piri Piri
- Tapasschijven
- Grillworst ham/kaas
- Pincho's satésaus
- Tv Sticks
- Cervelaatje
- Grillworst naturel
- Pincho's sesamsaus
- Zeeuws spek aan het stuk
- Fuetworstje
- Grillworst pikant
- Snijleverworst
- Pittig Kippie met saus

EET SMAKELIJK!



#### Koude sauzen

- Chilysaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Shaslicksaus
- Piripirisaus

#### Warme sauzen

- Cantharellen-truffelsaus
- Bospaddenstoelensaus
- Rode wijnsaus
- Sinaasappelsaus
- Portsaus

#### Dressings

- Truffeldressing
- Dilledressing
- Frambozendressing

## 4 GANGEN KEUZEMENU 2022

Dit menu is alleen compleet te bestellen

#### Voorgerechten

Met minibroodjes en roomboter

- Carpaccio van het huis met zonnebloempitjes, parmezaanse kaas en truffeldressing
- Pasteitje met kippenragout of
- Pasteitje met paddenstoelenragout (vega)
- Garnalencocktail met cocktailsaus

#### Tussengerechten

Met minibroodjes en roomboter

- Wildbouillon met hertenpoulet
- Bospaddenstoelensoep (vega)
- Tomaten-crèmesoep met kalfsbavette en lenteuitjes

#### Hoofdgerechten

- Tournedos met Portsaus (supplement € 4.95)
- Varkenshaas met kastanje-champignons in roomsaus

- Portobello met tomatensaus, spinazie, geitenkaas en walnoten (vega)
- Zalmfilet met kreeftensaus (supplement € 3.95)

#### Voor bij het hoofdgerecht:

Aardappelpartjes, aardappelgratin, stoofpeertje bloemkool, broccoli met bechamelsaus

#### Nagerechten (Ook los te bestellen)

- Italiaanse liefde
- Salted Karamel bavaois
- Sinaasappel bavaois
- Chocolademousse
- Taartje van witte chocolade crunch met Cassis

per persoon **34.75**

## EXTRA RECLAMES VOOR DE FEESTDAGEN

Maandag 28 november t/m maandag 5 december

**Gourmet-/fondueschotel de 4e GRATIS**

Maandag 5 december t/m zondag 11 december

**2 Varkenshaasjes met champignonroomsaus 9.95**

Maandag 12 december t/m zondag 18 december

**4 Lekkerste gehaktballen 5.95 diverse smaken**

Maandag 19 december t/m zaterdag 24 december

**2 Herteniefstukjes met GRATIS portsaus**

Dinsdag 27 december t/m zaterdag 31 december

**Partypan 70 stuks 39.50 (vooraf bestellen)**

FIJNE FEESTDAGEN GEWENST, PAUL EN MEDEWERKERS KEURSLAGERIJ VAN HEST.



## Van Hest, keurslager

Tilburgseweg 81, Goirle

Tel. 013-5341389

info@vanhest.keurslager.nl

www.vanhest.keurslager.nl

