

Nagerechten

Voor ca. 2–3 personen.
Vooraf te bestellen via de webshop.

Italiaanse liefde	*2-3 pers.*	**8.95**
Chocolademousse	*2-3 pers.*	**8.95**
Monchou met kersen, mascarpone en Bastogne crumble	*2-3 pers.*	**8.95**
Sinaasappel bavarois	*2-3 pers.*	**8.95**
Caramel bavarois	*2-3 pers.*	**8.95**

Perfect gegaard vlees met

REVERSE SEARING!

Wil je thuis een steak bereiden zoals in een goed restaurant? **Ontdek reverse searing** – dé methode voor perfect gegaard vlees met een heerlijk krokant korstje.

Bij reverse searing gaar je het vlees eerst langzaam in de oven op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig roze van binnen. Daarna geef je het vlees in een gloeiend hete pan of op de BBQ een korte, krachtige “sear” voor die onweerstaanbare korst en extra smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees zoals entrecote, ribeye of côte de boeuf. Vraag ons gerust naar het beste stuk om te reverse searen – we helpen je graag op weg, inclusief tips voor bereiding!

Rare	52 °C
Medium rare	55 °C
Medium	58 °C
Well done	65 °C

BORRELPLANK EN HAPJESPANNEN

(alleen vooraf te bestellen via de webshop)

Borrelplank *6–9 personen*

Bourgondisch opgemaakte plank met een sortering van de lekkerste kazen en antipasti (op deze plank zit geen statiegeld) *per plank* **69.50**

Borrelpan *70 warme hapjes*

(excl. € 40.00 statiegeld) *per pan* **54.50**

Party pan kipsaté

Incl. 2 zakjes kroepoek
(excl. € 40.00 statiegeld) *per pan* **54.50**

Party pan Pulled Chicken of Pulled Pork

Incl. 25 pitabroodjes en saus
(excl. € 40.00 statiegeld) *per pan* **54.50**

Party pan kipshoarma

Incl. 25 pitabroodjes en saus
(excl. € 40.00 statiegeld) *per pan* **54.50**



KEURSLAGER

Van Hest, *keurslager*

Tilburgseweg 81, 5051 AB Goirle
info@vanhest.keurslager.nl 013 534 1389
www.vanhest.keurslager.nl

BESTEL ONLINE

KERST 2026

BESTE KLANT,

U kunt een beperkt assortiment bestellen via www.vanhestbestel.nl.

Heeft u vragen? Bel, mail of vraag het in onze winkel en wij adviseren u graag.

Smakelijke feestdagen gewenst,
Team Keurslagerij van Hest.

BESTELLEN

U kunt uiterlijk t/m woensdag 16 december bestellen op www.vanhestbestel.nl.

Heeft u vragen? Bel 013-5341389 of mail naar info@vanhest.keurslager.nl.

GEWIJZIGDE OPENINGSTIJDEN

Maandag 21 december	10:00 tot 18:00 uur
Dinsdag 22 december	08:00 tot 18:00 uur
Woensdag 23 december	08:00 tot 18:00 uur
Donderdag 24 december	07:00 tot 15:00 uur
Vrijdag 25 december	1e kerstdag gesloten
Zaterdag 26 december	2e kerstdag gesloten
Maandag 28 december	Gesloten
Dinsdag 29 december	08:00 tot 18:00 uur
Woensdag 30 december	08:00 tot 18:00 uur
Donderdag 31 december	08:00 tot 15:00 uur
Vrijdag 1 januari	Gesloten
Zaterdag 2 januari	Gesloten

KEURSLAGER

Alles voor jouw ideale

KERSTDINER

Van Hest, *keurslager*

MET MEER SMAAK GENIETEN

GOURMET & FONDUE



Onze gourmet- en fondueschotels – deze klaar in onze winkel

GOURMETSCHOTEL VAN HEST
Ca. 300 gr per persoon **11.95**

GOURMETSCHOTEL DE LUXE
Ca. 300 gr per persoon **13.95**

KINDERGOURMETSCHOTEL
Ca. 200 gr pp. **6.95**

WILDGOURMETSCHOTEL
Ca. 350 gr per persoon **24.95**

FONDUESCHOTEL
Ca. 300 gr blokjes per persoon **11.95**

BOUILLONFONDUESCHOTEL
Ca. 275 gr lapjes per persoon **11.95**

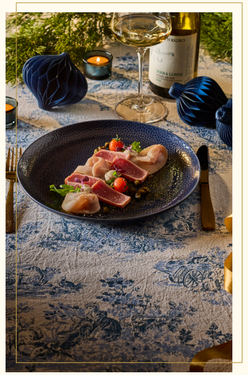
GOURMET NIEUWE STIJL
Ca. 400 gr per persoon **19.95**

OP ZOEK NAAR IETS ANDERS?
Vraag gerust naar de mogelijkheden. We denken graag met je mee!

VIER GANGEN KEUZE MENU

Voorgerechten

- **CARPACCIO VAN HET HUIS**
  met truffelcrème
- **VITELLO TONNATO**
  kalfsfricandeau met tonijnmayonaise
- **PASTEITJE**
  met champignonragout (vegetarisch)
- **TREVELEZ HAM**
  met meloen
- **TATAKI VAN DIAMANTHAAS**



Tussengerechten

- **OSSENSTAARTSOEP**
- **WITLOFSOEP**
  (Vega)
- **MISO GROENTESOEP**
- **TOM KHA KAI SOEP**
- **TOMATENSOEP**
  met pulled pork



Hoofdgerechten

- **ZALMFILET**
  met witte wijnsaus
- **KIPFILET**
  met tomatenroomsaus
- **OSSENHAASPUNTJES**
  met truffeljus
- **VARKENSHAAS**
  met peperroomsaus
- **TOURNEDOS VAN DE LAKENVELDER**
  met portsaus
- **HERTENBIEFSTUK**
  met cantharellen truffelsaus
- **PORTOBELLO (VEGA)**
  met spinazie, geitenkaas en walnoten

Hoofdgerechten zijn inclusief: Aardappelgratin, witlof, haricots verts, Appelcompote



Nagerechten

- **ITALIAANSE LIEFDE**
- **CHOCOLADEMOUSSE**
  met brownie
- **MONCHOU**
  met kersen, mascarpone en Bastogne crumble
- **KERSTVERLEIDING**
  crunchy chocolade, witte chocolade mousse, melkchocolade mousse met karamel, puntjes van hazelnoot en chocolade decoratie
- **WINTER TAFEREELTJE**
  karamel bavarois met hazelnoot en crunchy bodem afgewerkt met karamel bolletjes en chocolade
- **SINAASAPPEL BAVAROIS**

Het viergangenkeuzemenu is t/m maandag 14 december te bestellen

per persoon **49.50**

KERSTROLLADES

Onze rollades vallen altijd in de smaak! Onderstaande rollades van tevoren bestellen via de webshop voorkomt wachten.

- **Varkensfiletrollade**
  met spinazie, brie en parmaham
- **Varkensfiletrollade**
  met appel en rozijnen
- **Kalfsrollade**
  neutraal gekruid
- **Kalfsrollade**
  met paddenstoelen en Trevelez ham
- **Lamsboutrollade**
  met knoflook peper
- **Runderrollade**
  neutraal gekruid
- **Entrecote-rollade**
  met spinazie en truffelmarinade
- **Italiaanse runderrollade**
  kruiden, zontomaat, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes
- **Bavette-rollade**
  chimichurri kruiden, chilivlokken, tijm, koriander, oregano
- **Kalkoenrollade**
  met abrikoos en appel (weidekalkoen) www.desjroetefarm.nl
- **Kalkoenrollade**
  neutraal gekruid (weidekalkoen) www.desjroetefarm.nl
- **Gevulde kalkoen (ca. 2,5 kg)**
  met zoete vulling www.desjroetefarm.nl
- **Gevulde kalkoen (ca. 2,5 kg)**
  met hartige vulling www.desjroetefarm.nl

WILD, KIP EN GEVOGELTE

(Van tevoren bestellen via de webshop)

- **Hertenbiefstuk**
- **Hertenrugfilet**
- **Reerugfilet**
- **Hazenrug**
- **Tamme eendenfilet**
- **Tamme konijnenbouten**
- **Kiprollade**
- **Gerookte kipfilet**
- **Fazantenfilet**
- **Wildzwijnfilet**
- **Kalkoenrollade**
- **Kalkoenfilet**
- **Hele babykalkoen**
- **Gevulde kalkoen zoet**
- **Gevulde kalkoen hartig**
  Lekker bij wildgerechten: rode wijnsaus, sinaasappelsaus of portsaus uit eigen keuken

