

ONS LEKKERE BROOD

- **Gekruide ciabatta's** *per stuk* **2.95**
  Deze ciabatta's zijn voorgebakken. U krijgt er van ons een cupje marinade bij, die u op het brood smeert. Daarna legt u ze 10 minuutjes op 200 graden Celsius in een voorverwarmde oven.
- **Mini focaccia's** *per stuk* **1.85**
  Ronde focaccia's die u ongeveer 3 minuten op 200 graden Celsius in een voorverwarmde oven legt, smaken overheerlijk met voornoemde kruidenbotet. Dus ook super bij uw fondue, gourmet of steengrill.
- **Tafelbrood** *per stuk* **3.95**
  Een rond broodje dat je gemakkelijk kunt delen om in te dippen. 10 minuten bakken op 190 °C. Heerlijk bij uw soep, fondue, gourmet, salades of voorgerechten.
- **Puntstokbrood** *per stuk* **2.75**
  Dit is een stokbrood van heerlijk deeg. Het wordt lekker krokant in de oven en blijft van binnen lekker zacht. Lekker bij uw soep, salade of ook bij uw fondue, gourmet of steengrill. Ook deze gaan 10 minuten op 200 graden in de oven.
- **Focaccia** *per stuk* **3.95**
  Mooie ovale focaccia's die u ongeveer 4 minuten op 200 graden Celsius in een voorverwarmde oven legt, smaken overheerlijk met voornoemde kruidenbotet. Dus ook super bij uw fondue, gourmet of steengrill.
- **Pain d'antan mout** *per stuk* **4.95**
  Dit is een donkerbruin stokbrood van heerlijk deeg dat lekker krokant wordt in de oven. Lekker bij uw soep, salade of ook bij uw fondue of gourmet.
- **Pasteibakjes** *per 4 st.* **2.50**
  Lekkere grote roomboterpasteibakjes voor uw kippenragout.

VOORGERECHTEN EN SOEPEN

- **Kippenragout uit eigen keuken** *100 gr.* **1.95**
  Opwarmen in oven, magnetron of koekenpan.
- **Carpaccio van zalm** *pp.* **8.95**
  Alleen de zalm.
- **Carpaccio van rundvlees** *pp.* **8.95**
  Alleen het vlees!
- **Romige kreeftensoep** *500 gr.* **10.50**
  Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje. *1000 gr.* **21.00**
- **Dubbel getrokken ossenstaartsoep** *500 gr.* **5.40**
  Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje. *1000 gr.* **10.75**
- **Heldere dubbel getrokken kippensoep** *500 gr.* **5.25**
  Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje. *1000 gr.* **10.50**
- **Bospaddenstoelensoep** *500 gr.* **5.25**
  Opwarmen in oven, magnetron of steelpannetje. *1000 gr.* **10.50**

HOOFDGERECHTEN

- **Gebraden grote konijnenbouten op Limburgse wijze** *per stuk* **8.95**
  In een heerlijke saus van peperkoek, stroop en azijn, dus zoetzuur. Opwarmen in de oven, magnetron of koekenpan.
- **Gegrilde hertenbiefstukjes in romige wildsaus** *100 gr.* **3.45**
  Mooie kleine hertenmedaillons gegrild en vermengd met een prachtige wildsaus met zilveruitjes en champignons. Opwarmen in een ketel met heet water, zit in vacuümkookzakje, magnetron of koekenpan.
- **Gegrilde varkenshaas in stroganoffsaus** *100 gr.* **2.65**
  Mooie kleine varkenshaasmedaillons gegrild in een heerlijke volle romige saus. Opwarmen in een ketel met heet water, zit in vacuümkookzakje, magnetron of koekenpan.
- **Gegrilde scampi's in kreeftensaus** *100 gr.* **3.50**
  Reuze scampi's in knoflook gegrild in een heerlijke kreeftensaus. Opwarmen in een ketel met heet water, zit in vacuümkookzakje, magnetron of koekenpan.
- **Gegrilde varkenshaas in champignonroomsaus** *100 gr.* **2.65**
  Mooie kleine varkenshaasmedaillons gegrild in een heerlijke romige champignonroomsaus. Opwarmen in een ketel met heet water, zit in vacuümkookzakje.

VERS VLEES, WILD EN GEVOGELTE

- **Ossenhaas** *100 gr.* **7.95**
- **Hertenbiefstukjes** *100 gr.* **3.95**
- **Iberico rack** *100 gr.* **3.45**
- **Runder rosbief** *100 gr.* **3.25**
- **Black Angus ribeye steak** *100 gr.* **5.45**
- **Runder entrecote** *100 gr.* **3.45**
- **Verse baby kalkoen** *100 gr.* **1.75**
- **Kalfsoester** *100 gr.* **4.25**
- **Runder riblappen** *100 gr.* **2.70**
- **Lamskoteletjes** *100 gr.* **3.95**
- **Diamanthaas** *100 gr.* **4.20**
- **Verse ossenstaart** *100 gr.* **1.95**
- **Black Angus bavette** *100 gr.* **4.25**
- **Kalfshaas** *100 gr.* **9.50**

AARDAPPELGARNITUREN *per portie*

- **Gegratineerde aardappels** *250 gr.* **2.95**
  Opwarmen in de oven of magnetron. *500 gr.* **5.90**
- **Truffelgratin** *250 gr.* **3.75**
  Opwarmen in de oven of magnetron. *500 gr.* **7.50**
- **Mediterraanse aardappelgratin** *250 gr.* **2.95**
  Opwarmen in de oven of magnetron. *500 gr.* **5.90**

ONZE WARME SAUZEN *per portie*

- **Bospaddenstoelsaus** *250 gr.* **4.25**
  Romig, vol van smaak en met verschillende paddenstoelen. Een mooie dikke saus die eigenlijk overal bij past: varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees of kip! *500 gr.* **8.50**
- **Romige wildsaus** *250 gr.* **4.95**
  Met zilveruitjes en champignons, een mooie donkere saus voor bij al uw wild, van hertenbiefstuk en struisvogelbiefstuk tot kangoeroesteak. Het smaakt overheerlijk! *500 gr.* **9.90**
- **Stroganoffsaus** *250 gr.* **4.25**
  Met verse paprika's en groenten, niet pittig, wel heel smaakvol, en ook weer geschikt voor bij entrecote, kogelbiefstuk, varkenshaas en kalfsoester. *500 gr.* **8.50**
- **Romige pepersaus** *250 gr.* **4.25**
  Zacht pikante, romige saus die heerlijk smaakt bij een kalfsoester, varkenshaasje of biefstuk. *500 gr.* **8.50**

SALADES

- **Garnalen in look** *100 gr.* **3.75**
  Romige salade met Hollandse garnalen.
- **Kerstsalade** *100 gr.* **2.45**
  Onze kersttopper is gemaakt van kipfilet met mandarijntjes en whiskysaus.
- **Eiersalade** *100 gr.* **2.25**
  Heerlijke eiersalade met bieslook en lekkere kruiden, smaakt heerlijk op een toastje of op uw boterham.
- **Bourgondische kipsalade** *100 gr.* **2.45**
  Dit is een heerlijke kipsalade met paprika en appel.
- **Pasta penne salade** *100 gr.* **1.95**
  Vers gekookte penne met overheerlijke dressing.
- **Spareribsalade** *100 gr.* **2.75**
  Een licht pittige salade met zacht vlees van spareribs.
- **Zalmsalade** *100 gr.* **3.45**
  Dit is een heerlijke salade met zalm en uitjes.
- **Koude schotel** *100 gr.* **1.55**
  Normaal geen artikel in de winter, maar bij ons is dit de topper met de feestdagen, superlekker en met verse Granny Smith erin verwerkt.
- **Witte koolfruitsalade** *100 gr.* **1.45**
  Heerlijk frisse salade uit eigen keuken, met witte kool, zachte dressing en diverse stukjes fruit zoals druiven, mango, ananas, meloen en appel.
- **Boeren koude schotel** *100 gr.* **1.69**
  Normaal is ook deze geen artikel in de winter, maar ook deze koude schotel is een topper met de feestdagen, superlekker en met zilveruitjes erin verwerkt.



WIJN EN PORT

- **Quinta do Tedo** *per fles* **27.50**
  Dit is een LBV-port, dat wil zeggen: Late Bottled Vintage. Deze port is dus naderhand op de fles gegaan; het voordeel is dat er geen resten onderin blijven. Werkelijk sublieme port, met een licht zoete smaak maar heel vol en een zeer lange afdronk. Afkomstig van druiven uit één en hetzelfde oogstjaar; rijpte ruim twee jaar langer dan een Vintage op eikenhouten vaten. De neus biedt een complex bouquet van zwarte bessen, kersen, iets van chocola en vijgen. De smaak is zeer geconcentreerd, heeft mooi fruit, goede houttonen en veel lengte.
- **Soave** *per fles* **11.50**
  Italiaanse witte wijn, uit de Veneto-streek (waar de meeste wijnen vandaan komen!) De neus is delicaat met tonen van gras, amandelbloesem en groene appel. De smaakaanzet is fris, gevolgd door rijp wit fruit en iets van citrus. De wijn is mooi in balans met milde zuren en een aangenaam bittertje in de afdronk. Deze wijn smaakt heerlijk bij uw fondue of gourmet, en natuurlijk bij vis- en kipgerechten.
- **Huerta del Rey** *per fles* **10.50**
  Spaanse rosé uit de streek Castilla y León. Deze rosé heeft een opwekkende neus met rood fruit, voornamelijk aardbeien, en een pepertje. In de mond is hij sappig en fruitrijk, en de afdronk is heerlijk fris. Deze rosé kun je het hele jaar door drinken! Smaakt ook voortreffelijk goed gekoeld bij onze fondue- en gourmetschalen.
- **Moscato d'Asti** *per fles* **24.50**
  Piemonte is de streek van de wereldberoemde krachtpatsers Barolo en Barbaresco. Maar in de omgeving van Asti wordt ook de lieflijke Moscato d'Asti geproduceerd. Doordat de gisting is onderbroken heeft de wijn een natuurlijke restzoet, een aangenaam laag alcoholgehalte (5,5%) en fijne belletjes. De uitbundige geur is duidelijk muskaat met exotisch fruit als lychee en passiefruit, met ook honing en citrus. Verrukkelijk in combinatie met uw nagerecht.



OM UW AVONDJE COMPLEET TE MAKEN

- **Half zongedroogde tomaatjes** *100 gr.* **2.99**
  Deze tomaatjes komen uit de hak van Italië, uit Puglia, en zijn een ware delicatesse. Smaken heerlijk en zijn vol van smaak, zeker met een glaasje wijn, of in uw salade.
- **Italia mix olijven** *100 gr.* **2.75**
  Ook weer uit Italië, zwarte en groene olijven gemixt met paprika en specifieke Italiaanse kruiden en marinade, overheerlijk om 's avonds lekker van te snoepen, of in uw salade.
- **Peppadews** *100 gr.* **3.45**
  Overheerlijke rode vruchtjes die zijn gevuld met een zachte roomkaas, de vruchtjes zelf zijn licht pikant, in combinatie met de roomkaas smaakt dit geweldig.
- **Knoflookolijven** *100 gr.* **2.45**
  Deze groene olijven zijn gemarineerd met knoflookolie, en gesnipperde knoflook. Dit geheel smelt je in de mond, echt super van smaak, ook in uw salade erg lekker.
- **Pincho's** *100 gr.* **3.75**
  Vers gebraden stukjes magere en gemarineerde kipfilet op een klein prikkertje, lekker gemarineerd met piri-pirisaus, u kunt ze warm of koud eten.
- **Kruidenboter uit eigen keuken** *100 gr.* **2.45**
  Lekker gemaakt van roomboter, volle smaak en lekker luchtig, laat wel even op kamertemperatuur komen!
- **Saucijzenbroodjes** *per stuk* **2.75**
  Onze bekende zelfgemaakte saucijzenbroodjes legt u 20 minuutjes in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius. Smaakt altijd en overal!
- **Gemarineerde blokjes fetakaas** *100 gr.* **2.55**
  Smaken heerlijk 's avonds tussendoor met een goed glas wijn, maar zijn natuurlijk ook uitermate geschikt voor onder de salade!

GROENTEGARNITUREN *per portie*

- **Peultjes met bospeen** *250 gr.* **3.50**
  Opwarmen in een ketel met heet water of magnetron. *500 gr.* **7.00**
- **Haricots verts met spekjes en gebakken ui** *250 gr.* **3.50**
  Opwarmen in een ketel met heet water of magnetron. *500 gr.* **7.00**
- **Spruitjes met spekjes en gebakken ui** *250 gr.* **3.50**
  Opwarmen in een ketel met heet water of magnetron. *500 gr.* **7.00**

TAPAS EN SNACKS

- **Tapasschaaltje** *per schaal* **14.95**
  Coppa di Parma, peppadews, Italiaanse rauwe ham, olijven, blokjes oude kaas en Italiaanse cervelaat.
- **Borrelschaaltje** *per schaal* **14.95**
  Indische balletjes, pincho's, oude kaasblokjes, partjes gehaktbal, jalapeñoballetjes en dipsausje.
- **Saladeschaaltje** *per schaal* **17.50**
  Kipfruitsalade, eiersalade, zalmsalade, selderijsalade en Bourgondische kipsalade.

Vanthoor/Koppers, *keurslager*

Laurastraat 9, 6471 JG Eygelshoven
045 535 1208
info@kevinkoppers.keurslager.nl
www.kevinkoppers.keurslager.nl

KEURSLAGER

DE MOOISTE MOMENTEN AAN TAFEL

Vanthoor/Koppers, *keurslager*

MET MEER SMAAK GENIETEN

GOURMET



VIS GOURMET SCHOTEL
16.50 *300 gram*

Verse zalm, gemarineerde reuze scampi's, gemarineerde kabeljauw

LE GRAND GOURMET
24.50 *per persoon*

Wagyu ribeye, kipfilet van Tante Door, black angus burgertje, tournedo'tje, black angus ribeye, ibericolapje, mini bavettespies

GOURMETSCHOTEL
10.95 *per persoon*

Kogelbiefstuk, hamburger, cordon bleu, varkenshaas, kipfilet, filetlapje, stroganoffcarré

LUXE GOURMET
11.95 *per persoon*

Kalfsoester, entrecote, filetlapje, ossenhaas, varkenshaas, kipfilet, kogelbiefstuk

SUPER GOURMET
17.95 *per persoon*

Kalfsoester, ossenhaas, pomodorihaasje, mini wave, Frans haasje, gemarineerd filetlapje, zijlende biefstukje

FAMILIE GOURMET
69.00 *4 - 5 pers.*

Gemarineerd biefstukje, ossenhaasje, varkenshaas, gemarineerd filetlapje, kalfsoester, hamburgertje, gemarineerde kipfilet, gezouten spek, gemarineerde scampi, entrecote 10 delen vlees per schaal

DEZE SCHOTELS ZIJN TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN!

Alle schotels worden met de grootste zorg bereid en gegarneerd met een leuke kerstversiering. Op iedere schotel ligt minimaal 300 gram vlees per persoon.

OPENINGSTIJDEN

Ma. 21 t/m wo. 23 dec.	8.00–18.00
Do. 24 dec.	8.00–16.00
Vr. 25 en za. 26 dec.	10.00–11.00
Alleen afhalen buffetten	
Ma. 28 dec.	8.00–13.00
Di. 29 en wo. 30 dec.	8.00–18.00
Do. 31 dec.	8.00–14.00
Vr. 1 en za. 2 jan.	Gesloten

Bestellijsten voor de kerst kunt u tot en met woensdag 16 december inleveren of telefonisch doorgeven, om te zorgen dat u een perfecte bestelling mee naar huis neemt. Na deze datum kunnen wij absoluut geen bestellingen meer aannemen! Bestellingen voor oud op nieuw kunt u doorgeven tot en met maandag 28 december. Aanbiedingen geldig van donderdag 17 t/m donderdag 31 december.

Prijswijzigingen, druk- en zetfouten voorbehouden.

ONS ASSORTIMENT DROGE WORSTJES VOOR DE FEESTDAGEN

Saltufo's *per stuk* **4.95**
Kleine bolletjes cervelaatworst met truffel en een mantel van Parmezaanse kaas. Het zijn net luxe bonbons, om 's avonds met een goed glas wijn van te genieten. De Saltufo's zitten in een afgesloten bakje en zijn al mooi dun gesneden!

Walnotencervelaatjes *per stuk* **7.95**
Deze cervelaatworstjes zijn kwalitatief zeer goed, en vermengd met stukjes walnoot, wat een wintense smaak eraan geeft, heerlijk bij uw kerstborrel, of bij de brunch.

Saltufo Gold *per stuk* **5.75**
Deze zijn hetzelfde als de Saltufo's hierboven, maar hier zit meer truffel in en meer Parmezaanse kaas eromheen!

Goliathje *per stuk* **7.95**
Een heerlijk droog cervelaatworstje.

Cacciatori's *per stuk* **6.50**
Deze droge worstjes komen uit Italië, ook uit de Veneto-streek, waar ook die lekkere wijnen vandaan komen. Ook met een grovere maling, maar met een uitgesproken aparte smaak, door de kruiden die zijn toegevoegd. Bijzonder lekker!

La Geganta *per stuk* **24.50**
Prachtige en vooral lekkere droge worst uit Italië, die ongeveer 80 centimeter lang is en ongeveer 1 kg weegt. Bovendien zit deze droge worst verpakt in een mooie kartonnen doos, die uitermate geschikt is om cadeau te geven met de feestdagen.

Truffelcervelaatworstje *per stuk* **8.95**
Superlekker Italiaans worstje met een vleugje truffel. Smaakt bijzonder, omdat de truffel niet overheerst. Zeer goed bij een mooi glas rode wijn en als tapashapje.

ONZE OVERHEERLIJKE KAZEN

Boerengeheim van Giessenburg *100 gr.* **2.45**
Een zeer aparte kaas voor bij uw kerst- of nieuwjaarsontbijt of 's avonds met een glaasje wijn of port, of in blokjes om gewoon te snoepen. Smaakt heel vol, een kaas met geheime kruiden die makkelijk te snijden is.

Buffeltruffelkaas *100 gr.* **2.79**
Nog zo'n aparte maar zeer lekkere kaas, een boerenkaas met truffel. Zeer lekkere kaas voor bij de borrel.

Flandrien Grand Cru *100 gr.* **2.85**
Belgische, sterk belegen kaas die we niet kunnen snijden en die aan het stuk wordt verkocht. Smaakt bijzonder krachtig, een beetje zoetig, en vooral heel romig. Hij smelt op de tong. Smaakt overweldigend bij een goed glas Port, of mooie rode wijn!

Boeren zoetje *100 gr.* **2.45**
Een heel romige, volle kaas met een beetje zoetige nasmaak. Lekker voor bij uw kerstontbijt.

Peppadewroomkaas *100 gr.* **2.45**
Een heerlijke roomkaas vermengd met gemalen peppadews. Deze roomkaas smaakt lekker op een toastje of op een van onze lekkere broden. Kijk bij onze broden in de folder.



BUFFETTEN

Luxe kerstbuffet *pp.* **34.50**
Knoflookolijven, gekruid stokbrood, gekruide fetablokjes, aardappelgratin (warm), uitjes Monegask, gegrilde varkenshaas in champignonroomsaus (warm), kruidenboter, witte koolfruitsalade, rauwe ham met meloen, peultjes met bospeen (warm), fruit, koude schotel, gevuld eitje, gegrilde biefstukreepjes in stroganoffsaus (warm), minibroodjes, ham-aspergerolletje, olijvenmix, pasta penne salade.

Mini visbuffetje *per stuk* **32.50**
4 plakjes gerookte zalm, 8 kreeftgarnalen, 4 gerookte forelfilets, 4 stuks gefileerde paling, 150 gr whiskycocktailsaus.

Mini koudbuffetje *per stuk* **37.50**
1 kg koude schotel, 4 gevulde eitjes, 4 ham-aspergerolletjes, 200 gr kipfruitsalade.

VLEESWAREN

Gegrilde achterham *100 gr.* **2.95**
Zeer luxe product uit eigen keuken, onze gegrilde hammen worden ingespoten met een heerlijke kruidenpekel, en liggen 6 uur in de grill voordat ze klaar zijn, dat proef je aan de perfecte grillsmaak, en toch tegelijkertijd is het een zeer sappige ham, puur natuur zonder toevoegingen.

Coppa di Parma *100 gr.* **3.99**
Wederom een luxe vleeswaar uit eigen keuken, dat wordt gemaakt van uitgebeende halskoteletten en dus meer dan 90% mager is. De Coppa wordt in het vacuüm gezouten met 7 verschillende soorten kruiden, moet om de 2 dagen omgedraaid worden, 3 weken lang, en wordt dan langzaam luchtgedroogd, ook weer 3 weken. Dan is hij echt goed droog, voor een perfecte smaak. Hij smaakt voortreffelijk op zwartbrood, maar zeer zeker ook als borrelhapje, tapashapje en zelfs geweldig als carpaccio, met sla, pijnboompitjes en olijfolie.

Rosbief speciaal *100 gr.* **3.65**
100% magere rosbief, die we op 6 plaatsen met een lang mes insnijden (c.q. steken!) In de gaten die in de verse rosbief ontstaan, duwen we talrijes tijm, oregano, dragon en olijven en zongedroogde tomaatjes. Dan wordt de rosbief gebakken met al deze verse kruiden, op een lage temperatuur, zodat hij overal mooi rose blijft. Als we dan mooie plakjes van deze rosbief snijden, vallen de kruiden en olijfjes en tomaatjes meestal eruit, maar de smaak van deze kruiden in het vlees is echt waanzinnig! Dit is een ware smaakexplosie in uw mond, een delicatesse voor uw kerstontbijt of brunch.

Serranoham *100 gr.* **5.95**
Uiteraard niet uit eigen keuken, maar wel een van de beste serranohammen van heel Spanje, komt uit het gebied Trevelez, hoog gelegen in de bergen, lang gerijpt en zeer lang gedroogd. De smaak is zeer intens, hoe langer je proeft, des te meer smaakstoffen komen vrij uit deze ham. Prachtig voor bij uw kerstontbijt of brunch, maar zeker ook als tapashapje en zeer geschikt als carpaccio!

Parmaham *100 gr.* **6.50**
Uiteraard ook niet uit eigen keuken, maar van de firma Levoni uit Italië. Het is waarschijnlijk een van de beste Parmahammen ter wereld; de ham wordt 9 maanden gezouten en daarna heel rustig gedroogd en gerijpt. Men neemt hier alle tijd voor, en dat proef je terug in de ham. Net zoals bij de serranoham: hoe langer je proeft, des te meer smaakstoffen komen vrij!

Gedroogde ribeye *100 gr.* **4.99**
Uit eigen keuken, minimaal 95% mager en gemaakt van rundvlees, wederom gezouten met verschillende soorten kruiden, vacuümgetrokken, elke 2-3 dagen omgedraaid en daarna 3 weken gedroogd. Dit vleeswaar smelt op uw tong, het is botermals, bijzonder smaakvol door de kruiden, en wederom te gebruiken als kerstontbijt, brunch, tapashapje of als carpaccio. Omdat dit rundvlees is, heeft het een bijzonder volle en lekkere smaak.

Runderpastrami *100 gr.* **4.95**
Waarschijnlijk een van de lekkerste producten die we zelf maken, het vlees is hetzelfde als de gebakken rosbief (dus: 100% mager, en rundvlees!) Wij spuiten het rundvlees in met een kruidenpekel, laten het vlees 2 dagen rusten, en smeren het dan in met Pastrami-kruiden (dat is dus een mengsel van gemalen uienpoeder, mosterdpoeder en knoflookpoeder!) Dan wordt de pastrami gegrild, net zoals de gegrilde ham (zoals hierboven beschreven) Eindresultaat: een bijzonder sappig en smakelijk product, met een hele volle, bijzondere smaak! Smaakt uiteraard weer lekker bij uw kerstontbijt, brunch, maar zeer zeker ook als tapas of borrelhapje, 's avonds tussendoor!

Pata Negra-ham *100 gr.* **12.50**
Een van de duurste rauwe hammen ter wereld, Pata Negra betekent: zwarte voetjes. Dit zijn dus varkens, die zwarte voetjes hebben, en die in de bossen in Spanje lopen. Ze eten alleen maar dennenappels en eikels, en als je deze ham proeft, en je kauwt steeds langer op het vlees, dan proef je dit terug in het product! Het is werkelijk een subieme vleeswaar! Wederom geschikt als borrelhapje, carpaccio, ontbijt of brunch.

Truffelsalami *100 gr.* **4.75**
Een uitzonderlijke worstspecialiteit met stukjes exquise zomertruffel (Tuber aestivum), bijzonder lekker, met aromatische accenten! Eke truffelsalami wordt mild gerookt boven beukenhoutsnippers en kan door een speciaal natuurlijk ripingsproces gegarandeerd 6 weken rusten! Dit resulteert in een bijzonder mooie snit, en perfecte smaak!

San Gennaro *100 gr.* **4.55**
Een mooie droge cervelaatworst uit Italië, die zich kenmerkt door pure klasse, omdat er alleen maar peper en zout in is verwerkt, geen kruiden of hulpstoffen! Een echte pure smaak, zeker omdat hij zo mooi droog is.

Kipham Italia *100 gr.* **3.55**
Dit product komt inderdaad uit Italië, van dezelfde firma als de Parmaham, het is een 100% magere kipham, met stukjes champignons, peppadews en kruiden. Deze kipham is niet pittig, maar heeft een zeer volle smaak, en is niet zo neutraal als de gewone kipham.

Gekookte ham *100 gr.* **2.85**
Onze eigengemaakte gekookte ham vinden wij zelf een van onze beste producten, de ham wordt ingespoten met een kruidenpekel, en dan opgebonden. Op hele lage temperatuur wordt deze ham "gekookt" en als hij na 6 uur zijn kerntemperatuur heeft bereikt, laten we hem nog 1,5 uur in de ketel liggen op een nog lagere temperatuur. Het resultaat is een uitermate sappige ham met een volle vleesmaak en prachtige kleur!

Gebakken pastei *100 gr.* **2.45**
Uiteraard het topproduct uit onze eigen keuken, wij maken onze pastei met veel mager varkensvlees en varkenslever, voegen de lekkerste kruiden eraan toe, en bakken de pastei af op 300 °C. Door op deze hoge temperatuur te bakken verbranden de spiersuikers en krijg je een zeer volle vleessmaak aan het product. Je blijft de pastei ook proeven, de naamsaak is heerlijk en lang!

Ventricina *100 gr.* **4.25**
Dit is een soort chorizoworst, alleen komt deze uit Italië in plaats van Portugal of Spanje waar ze meestal vandaan komen! Deze Ventricina heeft een pikante naamsaak, die door de chilipeper komt, en ook een vleugje anijs. Dat smaakt heel bijzonder!

Salami Stofelotto *100 gr.* **4.25**
Dit is een hele grove Italiaanse salami met een uitgesproken lekkere maar zeer zachte smaak. De plakken zijn ongeveer 12 cm in doorsnee, dus behoorlijk groot. Ook hier zijn weer geen aparte kruiden toegevoegd, dus ook weer puur natuur.

Prosciutto Crudo al Tartufo *100 gr.* **6.50**
Dit is ook een Italiaans product, en wel een heel bijzondere. Het is namelijk een rauwe ham van superieure kwaliteit, die voor het drogen is ingesneden, en gevuld met zomertruffels. Daarna is de ham 12 maanden gedroogd, en als je dit dan proeft is het alsof een engeltje… Werkelijk een echt topproduct, zeer zeker voor de feestdagen!

Spinata Romana *100 gr.* **3.99**
Dit is ook een Italiaans product, het is een gedroogde worstsoort, met iets grovere spekblokjes erin. Heeft een volle en iets pittige smaak. Smaakt heerlijk op zwartbrood, maar ook als borrelhapje.



ONZE LUXE KERST- EN NIEUWJAARSPATÉ'S

Paté Reserva Negra *100 gr.* **2.95**
Deze exclusieve paté, 100% Duroc, bevat uitsluitend vlees van raszuivere Duroc-varkens die geboren, gekweekt en geslacht worden in Spanje. Niet alleen het vlees, maar ook de vermaarde gedroogde ham Gran Reserva wordt verwerkt. Deze bijzondere grondstoffen geven de paté Reserva Negra, een unieke, verfijnde en intense smaak. Zelden heeft u zo'n lekkere paté geproefd!

Paté met sinaasappel en arancello *100 gr.* **3.25**
Een heerlijke romige paté. Een volle smaak van een crème paté met de zonnige frisheid van arancello, de Italiaanse likeur. Supersmeuïg en echt bijzonder lekker. Zowel op een toastje met een goed glas wijn of port als bij uw ontbijt op een sneetje zwartbrood.

Paté met roquefort en peren *100 gr.* **2.95**
Deze paté met een volle smaak met de toevoeging van pittige Roquefortkaas en blauwe kaas is voor mensen die van krachtige smaken houden. Door de peren krijgt deze een licht zoet tintje. Heerlijk op een toastje of voor bij de borrel.

Fijne appelpaté met krokant gebakken spekjes *100 gr.* **2.95**
Deze fijne roompaté verrijkt met een heerlijke huisgemaakte appelcompote en krokant gebakken spekjes is een paté met een sterk karakter. De appelsmaak geeft deze paté een aangename lichtzoete smaak, terwijl het spek deze paté een licht zoute touch en tevens een crispy bite geeft. Prachtig met een goede port (zie verder in deze folder: Quinta do Tedo Late Bottled Vintage!).

Paté met sinaasappel, Grand Marnier en stukjes mandarijn *100 gr.* **2.95**
Deze fruitige fijne paté met de heerlijke smaak van sinaasappels, mandarijntjes en een vleugje Grand Marnier is licht zoet van smaak. Kleine stukjes gekonfijte sinaasappelschil en mandarijntjes zorgen voor de fruitige smaak en een feestelijk kleurtje.

Kerstroompaté *100 gr.* **2.95**
Zeer lekkere en vooral smeuïge paté met een zeer zachte maar lekkere volle smaak. Bijzonder fijn van structuur. Heerlijk op brood, of op een toastje, en ook lekker bij een goed glas wijn, of bij uw tapasschoteltje.

Paté met gevogelte, whiskey en appeltjes *100 gr.* **3.25**
Een fijne paté met extra toevoeging van stukjes kalkoenfilet waardoor deze paté een grove structuur krijgt. Het zoete van de dadel en de knapperige smaak van de pistachenootjes zorgen voor een mooie smaakbalans. Dit is een heerlijke paté!

Paté met brie, honing, nootjes en port *100 gr.* **2.95**
De smeuïge kaassmaak van brie, overgoten met honing, dat smelt in de mond. De extra nootjes maken de genotservaring van deze paté helemaal compleet. Deze overheerlijke paté is grof van structuur.

Kerstpaté *100 gr.* **2.95**
Zeer aparte en lekkere en vooral smeuïge paté met een zeer zachte maar bijzonder lekkere volle smaak. Bijzonder fijn van structuur.