

Bij Daan

WINKELN OP 'T WOUDE LAND

KERST 2024

Kerstkriebels...

Om thuis te genieten met de kerst!



Slagerij



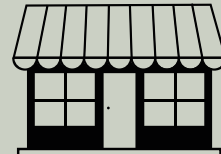
Traiteur



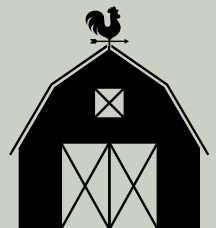
Activiteiten



Belevenis
tuin



Winkel



Op de
boerderij

Bij-daan.nl

Van harte welkom bij

Van Zoggel
Catering & Events

Kerstkriebels...

De feestdagen naderen en daar kijken we net als iedereen reikhalzend naar uit. Het is een fijne gedachte dat we met kerst weer samen mogen zijn en een feestje mogen maken bij de jaarwisseling, nog meer dan ooit te voren!

Ons team staat te popelen om u heerlijke, culinaire feestdagen te verzorgen.

Voor ons is december echt het hoogtepunt van het jaar.

De sfeer in en rondom de winkel is bijzonder, de kerstkriebels worden sterker naar mate de dagen korten. Onze voorbereidingen starten al in de herfst: welke klassiekers zetten we deze kerst in de schijnwerpers? We proeven, keuren en maken samen de perfecte samenstelling van producten voor u.

In dit kerstmagazine leest u hier alles over. **Graag inspireren we u om van het samenzijn met familie en vrienden heerlijke eetmomenten te maken.** Wij wensen u een mooie decembermaand toe...

Graag tot ziens in onze winkel.

Met culinaire groet,

Daan, Monique, Juul en Mats van Zoggel
en namens de rest van het team



Winter BBQ Grill Special

Breng de feestelijke sfeer naar buiten met onze unieke winter BBQ! Wij verzorgen alle voorbereidingen, zodat je alleen maar hoeft te genieten van het samen zijn met vrienden en familie. Steek uw eigen grill aan en geniet van een smakelijke avond!

Wat kunt u van ons verwachten?

- **Delicious BBQ gerechten:** Het vlees en vis is al perfect gemarineerd en van hoge kwaliteit, zoals u van ons gewend bent.
- **Verwenerij aan bijgerechten:** Winterse bijgerechten die perfect passen bij het vlees.
- **Gemak van de grill:** Met onze duidelijke instructies is het afgrillen een eitje.

Wat is het menu?

Voorgerecht

Tataki van diamanthaas met little gem salade en piccalilly sausje

Hoofdgerecht

Gegrilde kippendijen van de Gildehoen (Daan's trots) met tijmmarinade

XL Beercan burger met ui, paprika, bacon en kaas

Kabeljauwhaasjes met citroenboter

Carpacciorollade

Bijgerechten

Risotto op basis van witte wijn, mascarpone en Parmezaanse kaas, verrijkt met gegrilde courgette en champignons

Aardappelgratin met een vleugje grove mosterd

Nagerecht

Gemarineerde gegrilde ananas met warme chococake

Voeg hier zelf een bolletje ijs aan toe om het nóg feestelijker te maken!

Verwen jezelf en je gasten deze kerst met een unieke winter BBQ.

Bestel vandaag nog en laat ons de rest verzorgen!

(306) Winter BBQ

Te bestellen vanaf 10 personen
per persoon

€ 29,95

Unieke extra optie:

*Graag nog meer variatie?
Dit menu is uit te breiden
met bijvoorbeeld
wild of vega.
(zie verderop in de brochure)*

Heerlijk voor bij de borrel!



(001) Anti-pasti schotel

per stuk (4-6 personen)

€ 54,00

Selectie van onze eigen hammen, Italiaanse hammen, droge worst, olijven, dips, tapenade, zongedroogde tomaat, oude kaas en mozzarella.

(002) Bij Daan's party schaal

per stuk (4-6 personen)

€ 54,00

Een feestelijke schaal met verschillende worsten, kaasjes, yakitori spiesjes, gehaktballetjes, klippelworstje, peppadews, vitello tonnato, pecannoten en cranberry's.

(003) Oosterse hapjes plateau

per stuk (4-6 personen)

€ 75,00

Heerlijke schaal met sashimi van tonijn en zalm, yakitori spiesjes, Indische balletjes, sushi rolletjes en Oosterse kipknotsjes.

(004) Koude tapasschaal

per stuk (4-6 personen)

€ 58,00

Heerlijke schaal met gegaarde picanha, carpaccio wrapjes, zalmrolletjes met kruidenkaas, knoflookgamba's in romige saus, caprese spiesje, plaathamrolletje en cocktailtje van kip piri-piri.

(005) Warme tapasschaal

per stuk (4-6 personen)

€ 49,00

Schaal met gegaarde spareribs, yakitori spiesjes, grillworst, Indische balletjes, kipknotsjes en buikspek. Gepresenteerd in hapjespan, zie foto.





Feest op tafel...

Alle tijd om bij te praten en samen te genieten; nodig vrienden en familie uit voor een gezellige kerstborrel. Omdat u als gastvrouw of gastheer niet alleen maar wilt zorgen, kiest u voor compleet verzorgde schalen met de allerlekkerste hapjes van Bij Daan. Er zit voor iedereen iets te smullen bij. De schalen worden mooi opgemaakt, u kunt ze kant-en-klaar presenteren. Het grote genieten kan dus direct beginnen. Veel plezier!



Van brunch tot borrel

Een compleet assortiment aan ambachtelijke artikelen voor elk moment van de dag. Vleeswaren, droge worst soorten en smeersels uit eigen slagerij en keuken.

Vleeswaren

(006) Rosbief	per 100 gram	€ 3,69
(007) Ambachtelijk rookvlees	per 100 gram	€ 4,85
(008) Brabantse plaatham	per 100 gram	€ 4,30
(010) Slagers achterham	per 100 gram	€ 2,95
(011) Brabants gebraden gehakt	per 100 gram	€ 2,18
(012) Grillworst	per 100 gram	€ 2,18



Smeersalades

(014) Filet americain	per bakje van 200 gram	€ 5,18
(216) Kip piri piri salade	per bakje van 200 gram	€ 4,95
(015) Eiersalade	per bakje van 200 gram	€ 3,95
(016) Pulled pork salade	per bakje van 200 gram	€ 4,95
(019) Bouillonsalade	per bakje van 200 gram	€ 4,95
(020) Tonijnsalade	per bakje van 200 gram	€ 5,25
(022) Krabsalade	per bakje van 200 gram	€ 5,95
(217) Salade van verse zalm	per bakje van 200 gram	€ 7,95



**Daan's worst assortiment
van eigen varken**

(023) Klippelworst	per stuk	€ 4,75
(024) Truffelworst	per stuk	€ 5,50
(026) Peperworst	per stuk	€ 4,95

Broden

(032) Oerbrood XL, wit	per stuk	€ 5,75
(033) Oerbrood XL, bruin	per stuk	€ 5,75
(034) Stokbrood wit	per stuk	€ 2,15
(035) Stokbrood bruin	per stuk	€ 2,15
(036) Knoflookbrood	per stuk	€ 3,25
(037) Desembrood	per stuk	€ 3,50
(038) Focaccia	per stuk	€ 5,60



Met Kerstmis koken we samen...

De box van Comida!

Om uw gasten écht te verrassen en te verwennen!

In samenwerking met onze collega-cateraars Ivo Kanters en Evie Raijmakers van Comida hebben wij wederom een prachtig kerstmenu ontwikkeld! Zij zijn gespecialiseerd in fine-dining bij mensen thuis en ontwikkelen de mooiste gerechtjes. Met deze box zet u een heerlijk culinair kerstdiner op tafel in een handomdraai. De voorbereidingen zijn gedaan, de instructies voor het opmaken liggen klaar en alles is verzameld. Makkelijk af te maken door u in de keuken, want met kerst moet ook de kok genieten.

Een compleet culinair 4-gangen menu voor € 52,50 per persoon. De box is te bestellen per 2, 3 of 4 personen. Daarnaast hebben we ook een heerlijk vegetarisch menu wat los per persoon te bestellen is. Vraag naar meer informatie.

Amuse:

Pastei | Ragout | Varkenswang

Voorgerecht:

Mais | Rivierkreeft | Peterselie

Tussengerecht:

Buikspek | Pompoen | Chimmichurri

Hoofdgerecht:

Diamanthaas | Wintergroenten | Truffel

Nagerecht:

Paris brest | Karamel | Bladgoud

(301) Box van Comida

2 personen € 105,00

(302) Box van Comida

3 personen € 157,50

(303) Box van Comida

4 personen € 210,00

Meer info? Neem gerust contact met ons op!
Benieuwd naar Ivo en Evie? Kijk eens op hun website:
www.comidathuisrestaurant.nl

*Heerlijk en alleen in combinatie
met dit menu:*

Onze wijnbox aanvulling

4 luxe wijnen die perfect combineren bij elke gang van dit 4-gangen menu.
Samengesteld door Oonivoo uit Uden.

(304) Wijnbox

per 4 luxe flessen € 75,00



Verser dan vers

Onze huzarenschotels worden zo laat mogelijk voor u gemaakt. Optimale versheid is gegarandeerd.

Dekt u de tafel? Doen wij de rest

(039) Luxe huzarenschotel A
per stuk (4-6 personen) € 52,95

*Koude schotel met vlees en fruit
Een luxe huzarenschotel omringd met: gevulde eieren,
ham met asperges, ardennerham met meloen,
gevulde komkommer, divers fruit etc.*

(040) Luxe huzarenschotel B
per stuk (4-6 personen) € 62,50

*Koude schotel met vlees, vis en fruit
Een luxe huzarenschotel omringd met: gevulde eieren,
ham met asperges, ardennerham met meloen,
gevulde komkommer, haring, gerookte zalmfilet,
garnalen, krabsticks, divers fruit, etc.*

(041) Carpaccioschaal
per stuk (2-3 personen) € 19,50

*Rijkelijk opgemaakte schaal met:
Onze eigen rundercarpaccio, pijnboompitjes,
oude kaas, gebakken spekjes, rucola en truffelmayonaise.*

Lekkers uit de oven

Alles uit eigen keuken

(042) Worstebroodjes
per 4 stuks € 6,90

(043) Quiche met rendang
per stuk voor 2 personen € 8,95

(044) Pasteitje kippenragout
per 2 stuks € 6,95



Koude voorgerechten



Complete gerechtjes met garnituur

(196) Surf en turf:

Tataki van runderlende met Oosterse gamba's
per persoon

€ 8,30

Met piccalilly mayonaise en Oosterse little gem salade

(047) Rundercarpaccio met truffel

per persoon

€ 5,95

Flinter dun gesneden lende/kogelbiefstuk van onze eigen runderen met slamelange, pijnboompitjes, gebakken spekjes, oude kaas en truffelmayonaise.

(048) Vitello tonnato

per persoon

€ 5,95

Rosé gebraden kalfsbiefstuk met huisgemaakte tonijndressing, tomaatjes en kappertjes.

(049) Gerookte eendenborst met framboos

per persoon

€ 5,95

Dun gesneden eendenborstfilet uit onze eigen rokerij met zachte frambozenmayonaise, walnoten, radijsje en komkommer.

(050) Sashimi van tonijn en zalm

per persoon

€ 8,85

*Top kwaliteit van rauwe vis, rechtstreeks uit Urk.
Met soja, wakame en wasabi mayonaise.*



(051) Daan's heerlijke kipsalade**per persoon****€ 5,80**

Slamelange met kipfilet uit eigen rokerij, feta, notencrunch en een zachte knoflook dressing.

(052) Kip cocktail piri-piri**per persoon****€ 5,80**

Kipdijfilet van boerderij kip. Sous-vide gegaard met piri-piri marinade en afgetopt met chimichurry mayonaise.

(053) Koningsham met meloen**per persoon****€ 5,80**

13 weken gerijpte ham, huisgerookt, van onze eigen varkens (met goud bekroond). Met galia en cantaloupe meloen en honing.

(197) Caprese met balsamico parels (vega)**per persoon****€ 5,50**

Verse tomaten met zachte mozzarella, kruidenolie, basilicum, pijnboompitjes en balsamico.

**Genieten...**

U en wij samen,
het team voor
de feestmaand

Warme voorgerechten en soepen**(044) Pasteitje kippenragout****per 2 stuks****€ 6,95**

Ambachtelijke ragout van boerderij kip met pasteitje van Jos Poel.

(054) Geitenkaas met walnoot en honing**per persoon****€ 6,85**

Een buchette chèvre soignon om te verwarmen in de oven.

(043) Quiche rendang**per stuk****€ 8,95**

Bladerdeeg gevuld met een Oosterse stoof van eigen rund.

(055) Bouillon groentesoep**per liter****€ 7,60**

Traditionele kerstsoep op basis van heldere runderbouillon met verse groenten.

(056) Klassieke tomatensoep**per liter****€ 7,60**

Onze klassieker met ballen.

(191) Ossenstaartsoep**per liter****€ 8,95**

Van onze eigen runderen. 24 uur langzaam getrokken voor een krachtige smaak.

(198) Curry-maïsoep (vega)**per liter****€ 8,95**

Romige maïsoep, met een vleugje gele curry.

(058) Thom kha kai soep (vega)**per liter****€ 8,95**

Oosterse bouillon met een vleugje kokos. Rijk gevuld met groenten en taugé.

(059) Courgettesoep (vega)**per liter****€ 7,60**

Rijk gevulde soep van courgette op basis van groentebouillon met een scheutje room (vega).

Wist u dat...

onze verse vis rechtstreeks uit Urk komt!



Hoofdgerechten vis

(070) Vispannetje

850 gram

€ 19,50

Versillende soorten vis in dille saus.

(071) Gamba's in knoflook

850 gram

€ 23,95

Gepelde gamba's in onze bekende knoflooksaus.

(072) Gepocheerde zalm

4 st. à 120 gram

€ 27,75

Uit Noorwegen met een hollandaisesaus.

Hoofdgerechten vega



(068) Groentequiche

per stuk

€ 6,95

Bladerdeeg tartelette gevuld met geroosterde vergeten groenten.

(069) Gevulde paprika met rijst en groenten

per stuk

€ 7,95

Gele rijst met een grove ratatouille.

(081) Winterse bospaddenstoelen pasta

per 850 gram

€ 12,15

Fettuccini met gebakken paddenstoelen en truffelroomsaus.

(193) Portobello met geitenkaas

per stuk

€ 10,50

Op een bedje van spinazie.





**Uit eigen
slagerij!**

*Malser
dan
mals*

Hoofdgerechten vlees



(060) Daan's stoof

850 gram

€ 19,95

Botermals rundsvlees van eigen runderen.

(219) Gevulde rosbiefrollade met ambachtelijke jus

800 gram

€ 24,85

Gevuld met bladspinazie, Provençaalse kruiden en Parmezaanse kaas. Met geroosterde roseval aardappels en groenten, zie foto hierboven.

(205) Kalfsgehaktballetjes in truffelchampignonsaus

850 gram

€ 17,10

Kruidige kalfsgehaktballetjes in een romige saus met een vleugje truffel.

(063) Varkenshaas in champignonsaus

850 gram

€ 22,15

In een romige saus met kastanje champignons.

(064) Gevulde kippendij medaillons met onze traditionele portsaus

850 gram

€ 24,85

Heerlijk gevuld met een farce van kipgehakt en gedroogde groenten, omwikkeld met Koningsham.

(065) Stoverij van wild

850 gram

€ 24,85

Boordevol mals wildvlees, groenten en winterse kruiden.

(206) Kip tandoori

850 gram

€ 20,65

Geroosterde kippendijen gemarineerd in yoghurt en rijkelijk gekruid.

(067) Heel beenhammetje (± 1.3 kg) per stuk

€ 19,95

Gemaakt van de dikke lende van het varken met een dun laagje vet gekarameliseerd met bruine suiker, whisky en honing.

(226) Klassieke kalfsstoof met Winters stampotje

1000 gram

€ 20,50

Heerlijke stoof van het Woudse land met een stampotje van aardappel, pastinaak, wortel en bieslook.

(207) Kipsaté in satésaus

850 gram

€ 17,10

Malse Gildehoen blokjes in onze eigen satésaus.



Bijgerechten



(073) Roseval aardappels
per 650 gram € 8,95

(074) Aardappelgratin
per 800 gram € 7,95

(075) Aardappelpuree met truffel
per 400 gram € 6,50

(076) Bourgondische rijst
per 500 gram € 4,75

(208) Oosterse gele rijst
per 500 gram € 4,75

(077) Groenten mix
per 650 gram € 7,50

(078) Witlofrolletjes met ham en kaas
per 4 stuks € 10,25

(079) Oma's rode kool
per 650 gram € 5,50

(080) Stoofpeertjes
per 6 stuks € 9,95

(081) Winterse bospaddenstoelen pasta
per 850 gram € 12,15
*Fettuccini met gebakken paddenstoelen
en truffelroomsaus.*

Zoet

Maak het feestelijk kerstdiner compleet met een zoet dessert. Voor zo'n mooie afsluiting hebben wij uiteraard volop lekkers in huis.

**(211) Oogappeltje
per persoon**

€ 6,75

*Boterachtig deeg met smeugige
appelvulling en vanille cremeux.*

**(122) Monchou met rood fruit
per persoon**

€ 5,50

*Deze klassieker kent u al,
zachte romige mousse met rood fruit en bastogne koek.*

**(194) Limoncello mascarpone trifle
per persoon**

€ 5,95

*Een lekker fris dessert van mascarpone, lemon curd, rood
fruit, limoncello en amandel. Let op, dit dessert bevat
alcohol.*

**(213) Choco fantasie
per persoon**

€ 7,85

*Luxe trio van chocolademousse
met biscuit en een macaron. Zie foto hieronder.*



**(200) Italiaanse liefde
per persoon**

€ 5,50

*Panna cotta van vanille room gegarneerd
met mango topping.*

**(214) Dame blanche met een twist
per persoon**

€ 4,95

*Cookie-roomijs met chocoladesaus
in een potje (die u mag houden!). Zie foto hierboven.*

**(212) Tiramisu ijsverwennerij
per persoon**

€ 5,75

*Heerlijk tiramisu ijs gepresenteerd
in een luxe coupe (die u mag houden!).*



Gourmet

De bakjes zijn gevuld met **4 stuks per soort**, deze wegen ongeveer **150 gram per bakje**.
Wij raden aan om **minimaal 300 gram per persoon** te rekenen. Zo kunt u zelf heerlijk combineren!
Prijzen per bakje.

Varken

(082) Hamburger per bakje	€ 4,75
(083) Slavink per bakje	€ 4,75
(084) Varkenssteak per bakje	€ 4,75
(085) Shoarma per 200 gram	€ 4,75
(086) Satéstokje per bakje	€ 4,75
(087) Speklapje per bakje	€ 4,75
(092) Boomstammetje gehakt per bakje	€ 5,40
(093) Varkenshaas per bakje	€ 5,40
(098) Topspies varkenshaas per bakje	€ 5,95

Rundvlees

(088) Biefstukje per bakje	€ 5,40
(094) Kogelbiefstuk reepjes per 200 gram	€ 5,40
(095) Pepersteak per bakje	€ 5,40
(101) Entrecôte per bakje	€ 5,95
(096) Kalfspiesjes per bakje	€ 5,95
(100) Kalfsoester per bakje	€ 5,95

Gevogelte

(089) Kipburger per bakje	€ 4,75
(090) Kipreepjes per 200 gram	€ 4,75
(091) Kipfilet per bakje	€ 4,75
(097) Kalkoen tandoori per bakje	€ 5,40
(102) Alpensteak per bakje	€ 5,95
(103) Ashbraten per bakje	€ 5,95

Vis

(104) Gamba spies per bakje	€ 6,95
(105) Zalmfilet per bakje	€ 6,95
(106) Botervisfilet per bakje	€ 6,95
(107) Vismix per 200 gram	€ 6,95

Gezellig
samen zijn!





Uw gourmet uitbreiden...

Groenten

(109) Bakgroenten schaal
per 4 personen € 11,95
*Een 5 vaksschaal gevuld met paprika,
champignons, ui, prei en aardappeltjes.*

Salades

(204) Huzarensalade
600 gram € 6,90
(201) Pastasalade
400 gram € 5,95
(202) Festival salade
400 gram € 5,30
(203) Fruitsalade
400 gram € 5,95
(210) Zoete aardappelsalade
400 gram € 6,90

Broodsoorten

(032) Oerbrood XL, wit
per stuk € 5,75
(033) Oerbrood XL, bruin
per stuk € 5,75
(034) Stokbrood wit
per stuk € 2,15
(035) Stokbrood bruin
per stuk € 2,15
(036) Knoflookbrood
per stuk € 3,25
(037) Desembrood
per stuk € 3,50
(038) Focaccia
per stuk € 5,60

Koude sauzen

(110) Truffelmayonaise
per flesje van 250ml € 3,70
(111) Knoflooksaus
per flesje van 250ml € 3,70
(112) Cocktailsaus
per flesje van 250ml € 3,70
(113) Chimichurry mayonaise
per flesje van 250ml € 3,70
(114) Aioli
per bakje € 3,50
(115) Kruidenboter
per bakje € 3,50
(209) Truffelboter
per bakje € 3,70

Warme sauzen

(116) Rode portsaus
per 200 gram € 4,15
(118) Bospaddenstoelentruffelsaus
per 200 gram € 4,15
(119) Peperroomsaus
per 200 gram € 4,15
(120) Champignonroomsaus
per 200 gram € 4,15

Lekker hendig!

Ambachtelijk vlees

uit eigen slagerij

Varkensvlees

	prijs per 100 gram	
(171) Buikspek	min. 400 gr.	€ 1,29
(172) Procureur	min. 400 gr.	€ 1,49
(173) Pulled pork	± 500 gr.	€ 1,85
(174) Varkenshaas	min. 300 gr.	€ 1,99
(175) Varkensfiletrollade	± 700 gr.	€ 1,85
(177) Varkenshaasje culinair	± 300 gr.	€ 2,43
Varkenshaas met brie en plaatham in een ovensleetje.		
(178) Gehakt half om half	± 500 gr.	€ 1,20

(067) Heel beenhammetje ca. 1300 gram	per stuk	€ 19,95
--	----------	---------

Kip

	prijs per 100 gram	
(180) Boerderijkip heel	± 1000 gr.	€ 0,89
(181) Kipfilet	± 300 gr.	€ 1,49
(183) Kipfilet blokjes	± 300 gr.	€ 1,49
(184) Pulled chicken	± 500 gr.	€ 1,78
(176) Kippendijen	± 350 gr.	€ 1,40
(187) Kipgehakt gekruid	± 400 gr.	€ 1,35

Kalkoen

	prijs per 100 gram	
(167) Gevulde kalkoen	± 4500 gr.	€ 2,55
(169) Kalkoen (heel)	± 5000 gr.	€ 1,35
(170) Kalkoenrollade	± 700 gr.	€ 1,95
(225) Kalkoenfilet	± 400 gr.	€ 1,55

Rundvlees

	prijs per 100 gram	
(128) Runderhaas/tournedos	± 120 gr.	€ 6,25
(129) Kogelbiefstuk	± 150 gr.	€ 3,20
(135) Braadrollade	min. 750 gr.	€ 2,45
(136) Soepvlees	± 400 gr.	€ 1,65

Oervlees

	prijs per 100 gram	
(130) Diamanthaas	± 400 gr.	€ 2,75
(131) Picanha	min. 500 gr.	€ 2,65
(132) Bavette	min. 500 gr.	€ 2,65
(133) Carpacciorollade	± 800 gr.	€ 3,05
(134) Rib eye	± 350 gr.	€ 3,05
(125) Côte de boeuf	min. 800 gr.	€ 2,90
(126) Entrecôte	min. 400 gr.	€ 3,15
(127) Flat iron (Sukade steak)	min. 400 gr.	€ 3,15
(221) Tomahawk	± 1700 gr.	€ 3,15
(223) T-bone steak	± 1200 gr.	€ 3,15
(224) Beefhammer	± 2000 gr.	€ 1,45

Wist u dat...

het varkens-, rund- en kalfsvlees uit eigen stal komen? Lamsvlees is van Boer Willem. De boerderijkip is van Van Berkel uit Loon op Zand

Kalfsvlees

	prijs per 100 gram	
(141) Côte de veau	min. 500 gr.	€ 3,18
(142) Kalfsentrecôte	min. 250 gr.	€ 3,55
(143) Kalfsoester	± 150 gr.	€ 3,40
(144) Kalfssukade	min. 500 gr.	€ 2,73
(145) Kalfsrollade	± 1000 gr.	€ 3,04
(146) Italiaanse kalfsroerbak	min. 500 gr.	€ 2,83
(147) Kalfshaas	min. 400 gr.	€ 7,16
(227) Kalfsgehakt	± 400 gr.	€ 1,63
(222) Kalfs tomahawk	± 1200 gr.	€ 3,30

Lamsvlees

	prijs per 100 gram	
(164) Lamsrack	± 500 gr.	€ 4,29
(165) Lamsbout met been	± 2500 gr.	€ 2,40
(228) Lamsfilet	min. 300 gr.	€ 3,80
(229) Lamskotelet	+/- 150 gr.	€ 2,35

Burgers

(148) Angus burger	per 2 st.	€ 4,30
(149) Kipburger	per 2 st.	€ 4,10
(150) Kalfsburger	per 2 st.	€ 4,70
(220) Couscous burger (vega)	per 2 st.	€ 3,30

Wild (OP=OP)

	prijs per 100 gram	
(152) Hertenrug filet	± 120 gr.	€ 6,70
(153) Herten poulet/stoofvlees	± 500 gr.	€ 2,45
(155) Reebiefstuk	± 90 gr.	€ 3,60
(156) Hazenbout	± 350 gr.	€ 2,05
(157) Eendenborstfilet	± 300 gr.	€ 4,75
(158) Konijnenbout	± 300 gr.	€ 2,45

Vis

	prijs per 100 gram	
(160) Wokgamba's met groene kruiden	± 300 gr.	€ 2,32
(161) Zalmfilet	± 120 gr.	€ 4,00
(162) Tonijnfilet	min. 100 gr.	€ 4,25

Nieuw!



Oliebollen?

Daan bakt ze zelf op Oudjaarsdag van 10-14 uur in de winkel.

Oudjaarsavond of nieuwjaarsdag vieren?

Voor de jaarwisseling zijn de volgende producten uit dit magazine te bestellen t/m 27 december:

- Winter BBQ grillspecial pag. 3
- Heerlijk voor bij de borrel pag. 4
- Luxe huzaren schotels pag. 9
- Carpaccioschaal pag. 9
- Zoet pag. 15
- Gourmet pag. 16 & 17
- Ambachtelijk vlees pag. 18

Nieuw!

Broodje kipvariatie pan

Te bestellen vanaf 10 personen.

per persoon

€ 7,50

Pan gevuld met pulled chicken, kipshoarma, kipkebab en kipgyros. Inclusief knoflooksaus, cocktailsaus, chimichurry mayonaise en 2 zachte broodjes per persoon (wit en bruin).

Een hapjespan is een elektrische schaal die wordt gevuld met een beetje water. Ons vlees is al voorgedaard, dus na het aanzetten is de pan binnen 30 minuten op temperatuur en klaar om te serveren.

Geef uw kerstbestelling uiterlijk maandag 16 december door!

Aangepaste openingstijden:

Maandag 16-12	8.30 - 17.00 uur	1 ^{ste} Kerstdag	11.00 - 15.00 uur
Dinsdag 17-12	8.30 - 17.00 uur	2 ^{de} Kerstdag	10.00 - 12.00 uur
Woensdag 18-12	8.30 - 17.00 uur	Vrijdag 27-12	gesloten
Donderdag 19-12	8.30 - 17.00 uur	Zaterdag 28-12	8.00 - 16.00 uur
Vrijdag 20-12	8.30 - 18.00 uur	Zondag 29-12	10.00 - 14.00 uur
Zaterdag 21-12	8.30 - 18.00 uur	Maandag 30-12	9.00 - 17.00 uur
Zondag 22-12	8.00 - 14.00 uur	Dinsdag 31-12	8.00 - 15.00 uur
Maandag 23-12	8.00 - 17.00 uur	Woensdag 1-1	gesloten
Dinsdag 24-12	8.00 - 17.00 uur		

U kunt uw kerstbestellijst t/m maandag 16 december inleveren in onze winkel:
Woud 1, Berlicum.

Na 16 december kunnen wij helaas geen bestellingen meer verwerken, met oog op de voorbereiding tot de kerst. Uiteraard kunt u wel terecht in onze winkel waar elke dag keuze is uit een ruim aanbod en waar we u graag adviseren. In de dagen voor de kerst zijn we extra lang geopend.

Let op! Om drukte te voorkomen kruist u op de kerstbestellijst uw voorkeurstijd aan. Mocht het afhaaltijdstip niet meer beschikbaar zijn, dan laten wij dit tijdig aan u weten.

Let op! Kunt u echt niet zelf komen halen? Informeer naar de mogelijkheden voor bezorgen.

Let op! De kerstbestellijst is uitsluitend te gebruiken voor bestellingen voor 24, 25 en 26 december.



Fijne feestdagen!