

Knallend het jaar uit!

Tapasschotel

Makkelijk voor uw kerstontbijt of kerstbrunch.

Uit de koelkast zo op tafel
Een grote variëteit aan lekkere specialiteiten met o.a.

- Gebraden kerstfilet
- Choriso
- Filet american tapenade
- Heuveland hammetje
- Kerstpaté
- Belgische kaas
- Kippeling
- Grottenkaas
- Limburgs spek gegrild
- Tonijnsalade
- Gebraden worstjes
- Rivierkreeftjes
- Brochetta Caprese
- Gemarineerde olijven
- Radijsjes
- Pepadew

32⁵⁰

Alle vleessoorten vermeld in de recepten van de Keurslager Proef-kerstnummer, zijn uiteraard op bestelling leverbaar.

Kerstbuffet

Als u uw gasten met de feestdagen op een werkelijk bijzonder eten wilt trakteren, dan moet u deze mogelijkheid absoluut in overweging nemen. Deze combinatie van fijne vleeswaren, geslaagde viscreaties en diverse verse salades zullen een bijdrage leveren aan een perfecte dag of avond.

BUFFET NOËL

- Heuveland hammetje met stoofpeertje
- Gegrilde entrecote met truffelmayonaise
- Kerstpaté met cranberrychutney
- Kerstham
- Graved lachs
- Gerookte haringfilet
- Rivierkreeftjes in look
- Kouwe sjoatel
- Kip-cocktail
- Griekse salade
- Gemarineerde zucchini

Warm gerecht:

- Groenten gratin rondjes
- Varkenshaas in champignonroomsaus

22⁹⁰

p.p.
Schotels per 2 personen



Verder bieden wij aan !

Heerlijk krokant gegrilde varkensrollade of sappige beenham.

In mooie plakken gesneden met saus naar keuze

- Champignonroomsaus
- Pepersaus
- Rode wijnsaus
- Stroganoffsaus
- Zigeunersaus
- Honing-mosterdsaus
- Voor de feestprijs van

5⁹⁵

p.p

Rollades

VERRAS UW GASTEN MET EEN MOOIE ROLLADE

Rundbavette- of entrecoterollade

met zongedroogde tomaatjes, parmezaan en pijnboompitten, lekker gekruid.

Lamsrollade Mediterranee

een lamsbout gevuld met sjalotjes en pijnboompittjes, gepikeerd met knoflookteentjes en verse Provençaalse kruiden.

Verrassende kalfs- of varkensrollade

stel hem samen naar uw eigen wensen.

Truffelhaasje, varkenshaas medaillons

in een heerlijke truffelmarinade

Duroc d'Olives varkensfilet of varkensrack

heerlijk gekruid



**Uiterlijke
besteldatum is
dinsdag
17 december**

Samen genieten

van de lekkerste
specialiteiten



**Lochtman,
keurslager**

📍 Benzenraderweg 90, Heerlen
☎ 045-5716471
✉ info@lochtman.keurslager.nl
🌐 www.lochtman.keurslager.nl

Openingstijden

maandag	23-12	09:00 tot 18:00 uur
dinsdag	24-12	07:30 tot 15:00 uur
vrijdag	27-12	09:00 tot 18:00 uur
maandag	30-12	09:00 tot 18:00 uur
dinsdag	31-12	07:30 tot 15:00 uur
donderdag	02-01	gesloten



Lochtman, keurslager

www.lochtman.keurslager.nl

Dineren met smaak!

Hoe geniet jij van de feestdagen dit jaar? Met de hele familie rond de gedekte tafel of wordt het een dinertje voor 2? De Keurslager voorziet je altijd van de meest heerlijke én feestelijke producten.

Voorgerecht suggesties

Cocktail van kipfilet
met heerlijk fruit

Geroekte kalkoenborstfilet
met een fruitige dressing van
stoofpeertjes met pareltjes van
granaatappel

Limburgs trio
met Uitjes Monegasque

Steak Tartare
de Vlaamse klassieker

Rundercarpaccio
met gratis dressing

4⁹⁵
p.p.

Vitello Tonato
klassiek Italiaans gerecht,
gegaard kalfsvlees met een saus
van tonijn en kappertjes

6⁹⁵
p.p.

Kerstsoepen

Bospaddenstoelensoep
met room en kervel

**Dubbelgetrokken
Ossenstaartsoep**
met madeira en gebakken
knolselderij

Kerst-kippensoep
een klassieker.

Minestrone-soep (vega)
rijkelijk gevuld

2⁹⁵
p.p.

Hoofdgerecht suggesties

(geen garnituur)

Hertenbout

Kalfsfricandeau

Runderrosbief

Lamsbout

Kalkoen tournedos

Varkenshaasmedaillons

Eendenboutjes geconfijt

Kalfswang

7⁹⁵
p.p.

*U kunt een keuze maken
uit de volgende sauzen:*

- Stroganoffsaus
- Rode wijnsaus
- Luikse saus
- Wildsaus
- Champignonroomsaus
- Zigeunersaus
- Peperroomsaus
- Honing-mosterd saus
- Cranberrysaus

Bijgerecht

Krieltjes naturel of gekruid

Aardappelgratin

Groentengratin rondjes

Witlof met ham gratineerd

Oma's stoofpeertjes

Onze aanrader

Ingelegd zuurvlees

Onze mooiste stukken rundvlees
zijn al voor u gemarineerd.

Even aanbakken en lekker laten
sudderden.

De saus hebben we al
voor u bereid.

Wildspecialiteiten

Weet u nog hoe écht wild
smaakt?
Ons wild wordt wekelijks vers
aangevoerd uit gecontroleerde
jachten

hertenrugfilet

hertenbiefstuk

reerugfilet

reebout

wildzwijnbout

wildzwijnfilet

hazenrugfilet

eendenborstfilet

**konijnenbouten, vers of
gemarineerd**

hazenbout

Probeer onze huisgemaakte
Kalfsfond
Ideale basis voor uw sauzen
of gerechten

KANT & KLAAR

**Konijnenbouten
in Limburgse saus**
met gebakken uitjes, appelstroop
en peperkoek.

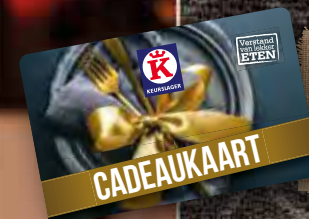
Hazenpeper
in een traditionele saus met
spekjes en rode wijn

Wildgoulash
gestoofd in rode wijn en heerlijke
wildkruiden, met een garnituur
van spekjes, ui, knolselderij,
champignons en peperkoek

Kalfsragout
gegaard kalfsvlees in een romige
saus met champignons

Varkenshaas medaillons
in honing-mosterd saus

Konijnenstoverij
zacht gestoofd konijnenvlees
zonder botjes van Nederlands
parkkonijn, naar klassiek
Limburgs recept.



Een smakelijk
geschenk!



Diversen

**Bourgondische hammetjes
kant en klaar.**

U hoeft ze alleen nog maar even
af te grillen in de oven.
Met saus naar keuze.

Per stuk **29⁸⁰**



**Brabantse
worstenbroodjes**

Nu 4 voor **10⁰⁰**

Gourmet

KERSTGOURMET

- Biefstuk
- Varkensfricandeau
- Kipfilet
- Tartaartje
- Bretons burgertje
- Mini grillworstje
- 2 plakjes spek

7⁹⁰
p.p.



KERSTGOURMET DE LUXE

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Bretons burgertje
- Kalfsvlees
- Mini grillworst
- tartaartje
- 2 plakjes spek

8⁹⁵
p.p.



GOURMET SUPERIEUR

- Kalfsvlees
- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Lamsfilet

9⁹⁵
p.p.

Deze gourmetschotels aangevuld
met 2 vis- of wildsoorten
€ 4.50 extra

Fondue & Steengrill

KERSTFONDUE

- Biefstuk
- Varkensfilet
- Kipfilet
- Tartaarballetje
- Bretons balletje
- Balletjes gekruid gehakt
- Mini vinkje

7⁹⁰
p.p.



KERSTFONDUE DE LUXE

- Biefstuk
- Varkensoester
- Kalkoenfilet
- Kalfsvlees
- Mini vink
- Tartaarballetje
- 2 bretonse balletjes

8⁹⁵
p.p.



FONDUE SUPERIEUR

- Kalfsvlees
- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Lamsfilet

9⁹⁵
p.p.

Deze fondueschotels aangevuld
met 2 vis- of wildsoorten
€ 4.50 extra



KERST STEENGRILL

- Entrecote
- Lamsfilet
- Kalfsmedaillon
- Varkensoester
- Kalkoenfilet
- Mager spek
- Kipfilet

11⁹⁵
p.p.

**U kunt de schotels
uitbreiden met**
• Lamskarbonaadjes
• Merquezworstjes
• hazenrugfilets
• leuke spiesjes



Scan de
QR-code