

TEMPERATUREN

Vorbereiding

Leg de rollade altijd tenminste 1 uur voor bereiding buiten de koelkast, zodat het stuk vlees goed op kamertemperatuur kan komen. Haal de rollade vervolgens uit de verpakking en dep het droog met keukenpapier.

Bereiding

De rollade eerst aanbraden in een pan met een ruime hoeveelheid bakboter of margarine totdat de rollade rondom mooi bruin is. Zet de rollade vervolgens (in de pan of in een ovenschaal met het braadvocht) in de voorverwarmde oven (ongeveer 130 graden). De rollade regelmatig draaien en bedruipen met braadvocht tot de gewenste kerntemperatuur.

Tot slot: haal de rollade uit de oven en laat deze onder aluminiumfolie 10 minuten rusten voor het snijden.

Kerntemperatuur

Kerntemperatuur is van groot belang. Deze meet je met een kernthermometer (deze is verkrijgbaar bij ons in de winkel). De kern is de plaats waar het vlees het dikst is en de gewenste temperatuur bereikt. Aan de hand van de temperatuur, wordt de rollade rosé of gaar.

	Rood	Rosé	Gaar
Rund	48 C	55 C	70 C
Kalf	48 C	55 C	70 C
Varken		60 C	70 C
Lam		55 C	70 C
Kip			75 C

1 kg rollade: 1 uur en 15 minuten in de oven is een richtlijn, dit hangt van de gewenste kerntemperatuur af.

OPMERKINGEN

Openingstijden

Maandag 23-dec
Dinsdag 24-dec
Woensdag 25-dec

Feestdagen

8:00-20:00
7:00-15:00
Gesloten

AlleenAfhalen!

Donderdag 26-dec

9:00-10:00

Vrijdag 27-dec
Zaterdag 28-dec
Maandag 30-dec
Dinsdag 31-dec
Woensdag 1-jan
Donderdag 2-jan

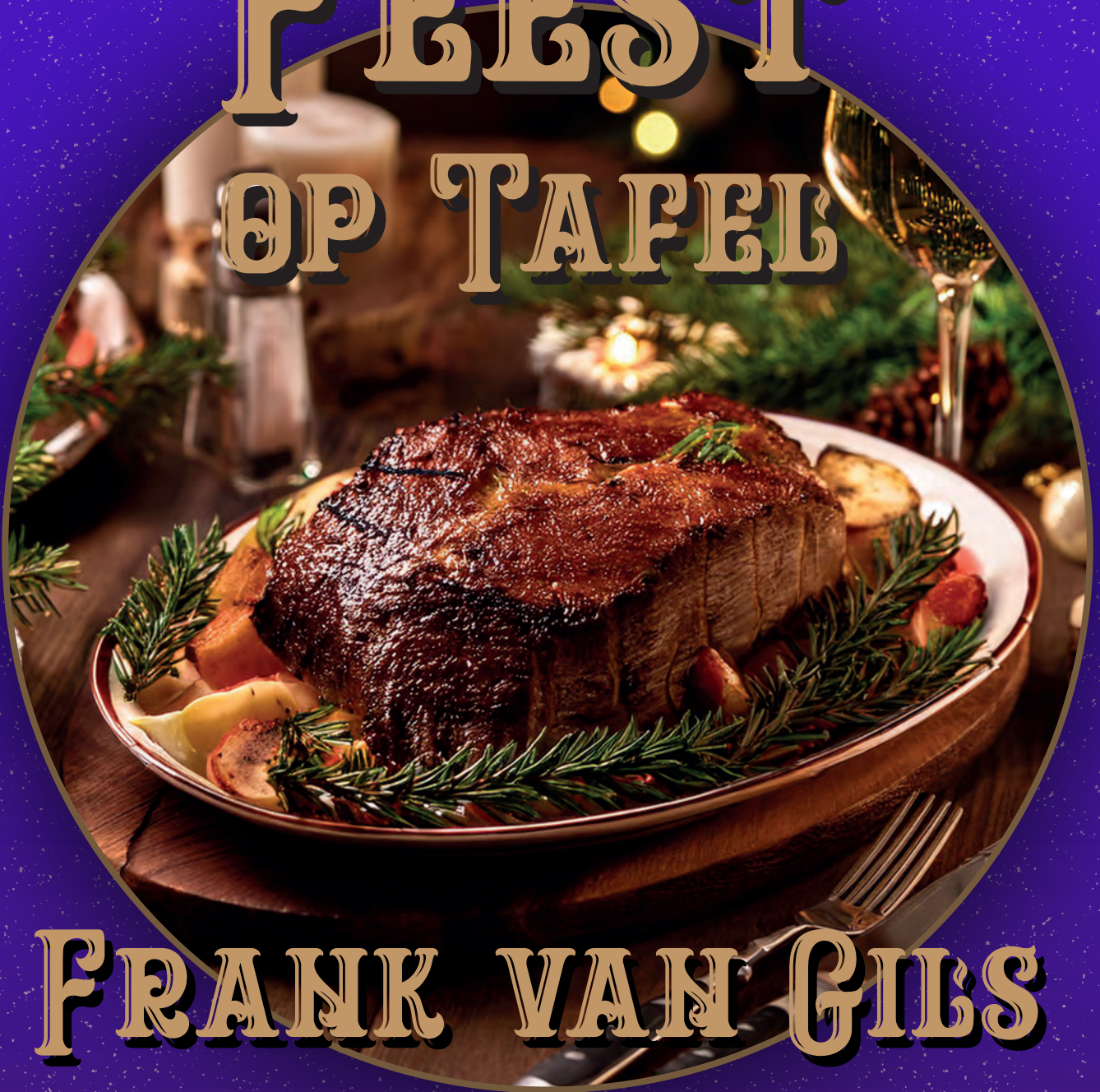
8:00-20:00
8:00-17:00
8:00-18:00
8:00-12:00
Gesloten
8:00-18:00





KEURSLAGER

FEEEST OP TAFEL



FRANK VAN GILS
KEURSLAGER

Frankvangils.keurslager.nl

LIEVE KLANT

De gezelligste tijd van het jaar komt er weer aan. Tijd voor elkaar!
Net als de afgelopen jaren hebben we de meeste producten ruimschoots op voorraad.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen en steun in het afgelopen jaar. We waarderen uw loyaliteit enorm. Met heel ons hart wensen we u warme, gezellige feestdagen vol vreugde en samenzijn, en een stralende start van het nieuwe jaar!

Dat het komende jaar gevuld mag zijn met geluk, gezondheid en heerlijke momenten.

Nogmaals onze oprechte dank voor het afgelopen jaar en op naar een nieuw jaar vol smakelijke belevenissen!

Met feestelijke groet,
Het hele team van Keurslagerij Frank van Gils

ROLLADES

Stel uw eigen rollade samen!
Gegarandeerd een succes op tafel!

Kies uit de vleessoort:

- Rund **Rosbief**
- **Rund (Magere Rollade)**
- Kalf
- Varken
- Lams
- Kalkoen
- Kip (kan niet gevuld worden)

Kies de kruiden:

- Zoet
- Mild
- Kruidig
- Pittig

Kies uw vulling

- Italiaans: bladspinazie, zongedroogde tomaat en rode ui
- Truffel: Truffelroomkaas
- Zoet: pruim en abrikoos

Kies de saus:

- Rode Wijn
- Peper
- Champignon
- Stroganoff.

Kies het gewicht
(het gewicht van het vlees,
de vulling komt er nog bij)

GRAM

GOURMET

Gourmet Standaard

Biefstuk, varkenslapje,
kipfiletje kip- en
varkenssatétje, vinkje,
hamburgertje,
speklapje en shoarma ± 300 gram

Per persoon €8,95

Gourmet de Luxe

Kogelbiefstuk, kipfilet,
varkenshaas, mini
spiesjes, kalfsoester,
lamsfilet en
gemarineerde kipreepjes
± 300 gram

Per persoon €11,45

Gourmet Next Level

Wat grotere stukjes vlees.
Kogelbiefstuk,
kalfsoester, varkenshaas,
lamsfilet, gemarineerde
biefstukreepjes en
een VIB-burger
± 300 gram

Per persoon €13,95

Wildgourmet

Hertenbiefstuk
hazenrugfilet
wildzwijnbiefstuk
eendenborstfilet
± 300 gram

Per persoon €16,95

FONDUE

Fondue Standaard

Biefstuk, kipfilet,
gekruid gehakt,
varkenshaas,
± 300 gram

Per persoon €8,95

Fondue de Luxe

Kogelbiefstuk, kipfilet,
kalfsoester,
varkenshaas,
kalkoenfilet
± 300 gram

Per persoon €11,95

Bouillonfondue

Kogelbiefstuk,
Varkenshaas en kipfilet
± 300 gram

Per persoon €12,75



FRANK VAN GILS | KEURSLAGER | ARKENDONK 64 | OOSTERHOUT

TEL. 0162-795167

WWW.FRANKVANGILS.KEURSLAGER.NL

HUZAREN SALADES

Huzarensalade opgemaakt

Opgemaakt met
vleeswaren en grillhapjes

€9,25 per persoon

Huzarensalade vlees de luxe

Huzarensalade
Gevulde eieren
Gevulde tomaatjes
Gekookte ham
Gebraden kipfilet
Serranoham
Pain D'Ardenne
Meloen met Jambon d'Ardenne
Asperge met ham
Satéballetjes

€13,50 per persoon

Huzarensalade vlees/vis de luxe

Huzarensalade
Gevulde eieren
Gevulde tomaatjes
Gekookte ham
Gebraden kipfilet
Serranoham
Gerookte zalm
Meloen met Jambon d'Ardenne
Asperge met ham
Garnaaltjes

€15,25 per persoon

WILD

	€/100gr	
Hazenbouten	€1,99	<input type="checkbox"/>
Hazenrugfilet	€7,79	<input type="checkbox"/>
TamKonijn	€1,99	<input type="checkbox"/>
TammeKonijnbout	€1,99	<input type="checkbox"/>
WildKonijn,Perstuk	€19,90	<input type="checkbox"/>
Reebiefstuk	€8,50	<input type="checkbox"/>
Hertenbiefstuk	€4,99	<input type="checkbox"/>
Zwijnbiefstuk	€4,95	<input type="checkbox"/>
Zwijnfilet	€4,95	<input type="checkbox"/>
Eendenborstfilet	€4,49	<input type="checkbox"/>
Parelhoenfilet	€4,99	<input type="checkbox"/>
Kalkoenheel	€1,69	<input type="checkbox"/>
Kalkoengevuld m/b	€1,69	<input type="checkbox"/>
Kalkoengevuld z/b	€1,89	<input type="checkbox"/>
Kalkoenpoten	€1,69	<input type="checkbox"/>

Wild Overig

.....

.....

.....

MENU ONDERDELEN

Carpaccio 100gr	€4,25	<input type="checkbox"/>
Vitello 100gr	€4,95	<input type="checkbox"/>
Kompleet p.p.	€3,25	<input type="checkbox"/>
Beef tataki	€4,25	<input type="checkbox"/>
Soep:		
Ossenstaart	€4,25	<input type="checkbox"/>
Bouillon	€4,25	<input type="checkbox"/>
Mosterdsoep	€4,25	<input type="checkbox"/>
Chinese tomaat	€4,25	<input type="checkbox"/>
Tomaatsoep	€4,25	<input type="checkbox"/>
Erwtensoepp	€4,25	<input type="checkbox"/>

Kalfsucade gegaard €4,25
met spruitjes spekjes en
ui en aardappel gratin.