INVUL BESTELLIJST

-Actuele prijzen vind u in de webshop-

Salades & luxe hapjes

	Per stuk	Aantal
Saladeschotel Kerstboom deluxe *4-5 pers.*	29,95	
Salade trio *(huzaren, rund en scharrelei, 2-3 personen)*	7,95	
Hapjesschotel *'Culinaire Verwennerij' 25 st.*	35,95	
Hapjesschotel *'Pure ambacht' -bekijk online-*	32,95	
Bourgondisch borrelplateau *5-8 pers.*	35,95	
Kamerlings borrel partypan *10-15 pers.*	45,00	

Alles voor een smaakvolle kerst

	Per stuk	Aantal
Bourgondisch plukbrood *Prosciutto Italiano*	8,95	
Bourgondisch plukbrood *Pulled-pork BBQ*	8,95	
Italiaans afbak stokbrood gekruid	2,85	
Bodegraafse kruidenboter	3,25	
Groene Hart kaaspesto-dip	3,95	
Dorpse dip	3,95	
Aardappelgratintaartje	3,75	

Bestel online ook gemakkelijk alvast een deel van onze vleeswaren, salades, smeersels, sauzen, patés en huisgemaakte worstsoorten!

De smaakmakers voor kerst

- vers vlees specialiteiten -

	Aantal	Gewicht
Premium Black Angus ribeye **Canadian Angus** *-World steak challenge winner-*		*"Advies per stuk 250/300gram"*
Aerlande rundercarpacciorollade		
Aerlande Côte de Boeuf *met been*		*Circa 1250-1500gram p.st.*
Gevulde varkensfiletrollade *met brie en rauwe ham*		
Gekruide kiprollade		*1.000 gram per stuk*
Mini beefwellington		*Circa 175-200 gram per stuk*
Mini porkwellington		*Circa 175-200 gram per stuk*
Gevulde varkenshaas *-Grand Noël-*		*Circa 175-200 gram per stuk*
Beenham *smokey BBQ -hickory Honey-* **rauw**		
Aerlande runderrollade gekruid		
Varkensfiletrollade gekruid		
Varkensfiletrollade *gevuld met varkenshaas en gekruid*		
Varkensprocureurrollade gekruid		

Hanna's-dessert atelier-

Kant en klaar opgemaakt per persoon in luxe cup

Meer smaken vind je in onze webshop

	Per stuk	Aantal
Appel – kaneel bavaroise	3,95	
Speculoos – tiramisu bavaroise	3,95	
Witte chocolade bavaroise	3,95	

Rollades *-Ready to roast-*

2 á 3 persoonsgerechten

	Aantal	Gewicht
Varkensrollade *met champignonroomsaus*		*Circa 500 gram per stuk*
Varkensrollade met rode wijnsaus		*Circa 500 gram per stuk*
Kiprollade *met champignonroomsaus*		*Circa 500 gram per stuk*
Beenhammetje *smokey BBQ -hickory honey-*		*Circa 500 gram per stuk*

Rundvlees *Groene Hart Aerlande* ★★★★★

	Aantal	Gewicht
Aerlande ossenhaas / haasbiefstuk		
Aerlande kogelbiefstuk		
Aerlande Hollandse biefstuk		
Aerlande rosbief/braadstuk		
Aerlande Picanha/ staartstuk		
Aerlande bavette		
Aerlande entrecote		
Aerlande ribeye		
Aerlande ossenstaart		

Kalfsvlees

	Aantal	Gewicht
Kalfsribeye		
Kalfsoester		
Kalfsschnitzel		
Kalfsentrecote		
Kalfsrosbief *-aan stuk-*		
Kalfsschenkel / ossobucco		
Kalfssukade		

Varkensvlees

	Aantal	Gewicht
Varkenshaas heel *250-300 gram per stuk*		
Varkenskophaas *150-200 gram per stuk*		
Varkensfilet / braadstuk		
Varkensprocureur		

Kip

	Aantal	Gewicht
Kipfilet		
Kippendij		
Kippenbout		
Hele kip		

Extra's en bijzonderheden:

Kerst

SALADES & LUXE HAPJES

FEESTELIJK • AMBACHTELIJK • COMPLEET

Stel eenvoudig uw feesttafel samen!



Onze feestelijke schotels

Saladeschotel

DE KERSTBOOM DELUXE

Een feestelijk gevulde saladeschotel in de vorm van een kerstboom.
-met huisgemaakte rundvleessalade-

Hapjesschotel

"CULINAIRE VERWENNERIJ"

Een luxe en smaakvolle selectie van ambachtelijke hapjes.

Bourgondisch borrelplateau

Een rijkelijk gevuld plateau met ambachtelijke delicatessen en diverse borrelhapjes.

Kamerlings Borrel partypan

Een warme partypan vol van onze populaire, huisgemaakte borrelhapjes.

Alles voor een SMAAKVOLLE KERST!

In onze webshop en winkel vindt u volop inspiraties om van de feestdagen iets bijzonders te maken. Van rijkgevulde salades en feestelijke hapjesschotels tot hartige snacks, huisgemaakte worstspecialiteiten, heerlijke stokbroden, ambachtelijke vleeswaren en fijne patés. Met liefde bereid en met zorg voor u geselecteerd. Veel van onze dagverse specialiteiten kunt u al vóór de feestdagen bestellen en afhalen. Zo heeft u het lekkers alvast in huis en kunt u tijdens de kerstdagen alle tijd nemen voor wat écht belangrijk is: samen genieten.

Aangepaste openingstijden

Za. 5 december	08:00 – 16:00 uur
Ma. 21 december	08:00 – 18:00 uur
Di. 22 december	08:00 – 18:00 uur
Wo. 23 december	08:00 – 18:00 uur
Do. 24 december	08:00 – 16:00 uur
1e Kerstdag 25 december	GESLOTEN
2e Kerstdag 26 december	GESLOTEN
Zondag 27 december	GESLOTEN
Oudjaarsdag	08:00 – 16:00 uur
Nieuwjaarsdag	GESLOTEN

Bestelling plaatsen? Dat kan heel eenvoudig!

Bestel in de winkel, via onze webshop of scan de QR-code.

Bestel op tijd!

Bestellen kan tot en met **zaterdag 19 december, 18.00 uur.**

Goed om te weten

Wij werken met vaste formaten, samenstellingen van schotels. Zo voorkomen we fouten en kunnen we uw bestelling zorgvuldig verwerken.

Vragen?

Kom gerust langs, wij helpen u graag!
*Actuele prijzen en samenstellingen vindt u in onze webshop. Prijs- en drukfouten voorbehouden.

Het team van Keurslager Kamerling wenst u smaakvolle, gezellige en liefdevolle feestdagen! Bedankt voor uw vertrouwen en gezelligheid het afgelopen jaar. Geniet samen met familie en vrienden van al het lekkers op tafel en maak er prachtige feestdagen van! Op een smaakvol, gezond en gelukkig 2027!

Hanna's dessert atelier

Een vleugje magie, met liefde gemaakt voor de mooiste momenten aan tafel.



Tiramisu speculoos



Witte chocolade



Appel-kaneel

Meer smaken vind je in onze webshop.

Onze desserts worden per persoon verpakt in een luxe cup met bijpassend deksel. De afbeelding dient ter illustratie, de uiteindelijke opmaak kan iets afwijken.

DE MOOISTE MOMENTEN AAN TAFEL

KEURSLAGER

Samen genieten, uitgebreid tafelen, lachen met familie en vrienden en natuurlijk lekker eten. Dat is waar de feestdagen om draaien!

Ook dit jaar hebben wij bij Keurslager Kamerling met veel liefde, aandacht en ambacht een bijzondere feestdagenfolder voor u samengesteld. Boordevol heerlijke inspiratie om uw feestdagen nét dat beetje extra te geven.

Van smaakvolle gourmetschotels en ambachtelijke specialiteiten tot feestelijke hapjes, rijkgevulde salades, bijgerechten en prachtige desserts.

Of u nu uitgebreid gaat dineren, gezellig gaat borrelen of samen wilt genieten van een tafel vol lekkers: wij helpen u graag om er iets bijzonders van te maken. Ontdek het volledige assortiment in onze webshop.

Want uiteindelijk draait het niet om wat er op tafel staat, maar om met wie u het deelt. Wij wensen u warme, smaakvolle en liefdevolle feestdagen toe! Veel liefs team…..

Keurslager Kamerling

Kerkstraat 26 • Bodegraven tel. 0172-612204 www.kamerling.keurslager.nl

MET MEER SMAAK GENIETEN



Voorgerechten

LA DOLCE VITA – TAPAS FOR TWO
Plateau met tapas voor twee personen:
Spianata Romana, Scudetto salami, Fuet,
Prosciutto di Parma, Burrata, Coppa,
Olijven, Peppadew, gedroogde tomaatjes.

BELLOTA ROYALE IBERICO
Flinterdunne, exclusieve Jambon Iberico Bellota,
48 maanden gerijpt, rijk van smaak en heerlijk zacht,
geserveerd voor twee.
-EXCLUSIEF VERKRIJGBAAR-

CARPACCIO
van het Aerlande rund,
met huisgemaakte truffelmayo.

VITELLO TONNATO
kalfsrosbief, met
tonijnmayonaise.

PASTEITJE
met kippenragout.

GROENE HART STEAKTARTAAR
Steaktartaar van het Aerlande rund,
compleet opgemaakt met Black truffel dressing.

U kunt er ook voor kiezen om de carpaccio en vitello tonnato zonder opmaak te bestellen.



Gourmet

Samen genieten, met de lekkerste smaken op tafel.

GOURMETSCHOTEL VAN DE CHEF
Voordeelschotel

Onze klassieke gourmetschotel voor 4–6 personen.
Een vertrouwde favoriet met mini-burgertjes, slavinkjes, shoarmavlees, kipfilet, biefstuk en mini-schnitzeltjes.

GOURMET BOURGONDISCH GENIETEN
Nieuw!

Een luxe selectie voor de echte Bourgondiër, met mini kogelbiefstuk, mini cordonbleurolletje, varkenshaasmedaillon, Bodegraafse mini cheeseburger, bistrospiesje met gerookt spek, gehaktcordonbleuburger, kipfiletschnitzel en gemarineerde kipfiletje.

KAMERLINGS EXCLUSIEVE GOURMET SELECTIE
Nieuw!

Onze meest exclusieve gourmetschotel, samengesteld voor een bijzondere avond. Met mini diamanthaastournedo, mini Black Angus truffelburger, kalfscordonbleu, biefstukspiesje met kruidenbotertwist, krokant kiphaasje, kalfschimmichurri worstje, Jalapeno-cheddar bbqworstspiesje en kip op stok met gerookt spek en pesto.

WILDGOURMET


Een bijzondere variatie van hert, eend, haas en wildzwijn.
Een heerlijk portie gourmetmini's voor op tafel om te delen!

LIEVER ZELF COMBINEREN?
U kunt ook losse bakjes met gourmetmini's per soort bestellen.
Zo stelt u eenvoudig uw eigen favoriete combinaite samen!



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 heerlijke krokante korstje.

Bij reverse searing gaar je het vlees eerst langzaam in de oven op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig rosé 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 en de perfecte gaartijd – we helpen je graag op weg, inclusief tips voor seasoning!

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



KEURSLAGER











Rollades
READY-TO-ROAST

Ambachtelijk genieten, verrassend eenvoudig.

Met onze Ready-to-Roast rollades zet u in een handomdraai iets bijzonders op tafel. De rollades zijn alvast voorgesneden en gegaard tot perfecte kerntemperatuur en worden compleet geleverd met een heerlijke, bijpassende roomsaus. Zo geniet u binnen enkele minuten van mals, smaakvol vlees met een romige saus die het gerecht helemaal afmaakt.

Perfect voor 2 tot 3 personen en ideaal voor een feestelijk diner! Het gemak van snel bereiden (in de oven), de kwaliteit die u van ons gewend bent en een smaakbeleving om van te genieten!

- *Varkensrollade met champignonroomsaus*
- *Varkensrollade met rode wijnsaus*
- *Kiprollade met champignonroomsaus*
- *Smokey Honey beenhammetje met BBQ saus*

Dankzij de verpakking onder beschermende atmosfeer kunt u de rollade gemakkelijk in de koelkast bewaren, ideaal voor de feestdagen! U ontvangt van ons altijd een bijpassend bereidingsadvies.

Maak je diner compleet met één van onze heerlijke bijgerechten!

-Bourgondisch plukbrood-
Prosciutto Italiano



-Bourgondisch plukbrood-
Pulled-pork BBQ style



-Aardappelgratin taartjes-
met kruidencreme en zontomaat



De Smaakmakers
VOOR KERST

Tijdens de feestdagen verwennen wij u graag met een uitgebreid assortiment aan ambachtelijk vlees, feestelijke specialiteiten en fijne vleeswaren van topkwaliteit. In de week voor Kerstmis ligt onze toonbank rijkelijk gevuld met de mooiste producten voor een smaakvol kerstdiner. Veel van onze specialiteiten kunt u zonder vooraf te bestellen direct meenemen, zodat u volop kunt genieten van de feestdagen. Onze rollades, vleessoorten en andere specialiteiten worden met zorg bereid, voorzien van een duidelijk bereidingsadvies en zorgvuldig vacuüm verpakt. Zo kunt u thuis met gemak een heerlijk feestmaal op tafel zetten.

Tip van de slager: *gebruik altijd een kernthermometer voor de perfecte garing en een gecontroleerd mals resultaat!*

- -BEST OF CANADA- -WORLD STEAK WINNER- **Black Angus Heritage ribeye**
- **Aerlande rundercarpacciorollade**
  gevuld met pijnboompitjes, Parmezaan, pesto en zontomaat.
- **Aerlande Côte de Boeuf**
  Een indrukwekkend stuk rundvlees. Ervaar de pure smaak van Aerlande rundvlees uit het Groene Hart. Deze prachtige Côte de Boeuf onderscheidt zich door zijn rijke marmering, volle rundvleessmaak en karakteristieke hot. Een echte blikvanger op tafel, perfect om rustig te bereiden op de barbecue of in de oven en af te maken op hoog vuur.
- **Gevulde varkensfiletrollade**
  met brie, rauwe ham en heerlijke kruidenmarinade.
- **Gekruide kiprollade**
- **Mini beefwellingtons**
- **Mini porkwellingtons**
  In bladerdeeg omwikkeld met rauwe ham, champignonmix en pesto.
- **Gevulde varkenshaas -Grand Noël-**
  Malse varkenshaas gevuld met een romige kruidencrème en feestelijke cranberries, omwikkeld met fijne rauwe ham. Een verfijnde kerstsensatie voor op tafel!
- **Of ga voor een meesterlijke rollade op maat**
  Runderrollade, varkensfiletrollade, procureurrollade, kalkoenrollade of wildrollade. Met de hand geknoopt en heerlijk gekruid!

-Ontdek ook ons voortreffelijke wild assortiment-

INVUL BESTELLIJST

Lever deze folder in tot en met zaterdag 19 december.

Naam
Adres
Tel.
Email.

☐ AFHALEN KERST
donderdag 24 december
van 8:00 - 15:30 uur

☐ AFHALEN OUD & NIEUW
donderdag 31 december
van 8:00 - 15:30 uur

Voorgerechten

		Per stuk	Aantal
La dolce vita -Tapasplateau	*(2 personen)*	19,95	
Bellota Royale Iberico	*(2 personen)*	14,95	
Carpaccio compleet		5,95	
Carpaccio portie gesneden zonder opmaak		4,95	
Vitello Tonato compleet		5,95	
Vitello Tonato gesneden zonder opmaak		4,95	
Pasteitje kipragout		3,75	
Groene Hart steak tartaar	*(2 personen)*	9,95	

Gourmet

	Per stuk/ per persoon	Aantal
Gourmetschotel van de chef 4-6 personen	39,95	
Gourmet Bourgondisch genieten per persoon	11,95	
Kamerlings exclusieve gourmet selectie per persoon	12,95	
Wildgourmet per portie	15,95	
Fondue populair per persoon	8,95	
Mini rundvleesburgertjes circa 200 gram (6-8 stuks)	4,75	
Mini cheeseburgertjes circa 200 gram (6-8 stuks)	4,75	
Mini kogelbiefstukjes circa 200 gram (6-8 stuks)	9,95	
Mini kogelbiefstukjes gemarineerd circa 200 gram	9,95	
Kipshoarmavlees circa 200 gram	4,95	
Shoarmavlees circa 200 gram	4,50	
Mini varkenshaas circa 200 gram (6-8 stuks)	5,95	
Mini gehaktcordonbleuburgertjes circa 200 gram	4,75	
Mini slavinkjes circa 200 gram	4,75	
Mini kipfilet naturel circa 200 gram (6-8 stuks)	4,50	
Mini kipfilet schnitzels gepaneerd circa 200 gram	4,50	
Mini kip op stok met pesto en spek circa 200 gram	5,95	
Mini gourmet garnaaltjes gemarineerd circa 200 gram	5,95	

Knip deze pagina uit en lever de volledig ingevulde bestellijst in bij onze winkel. Vergeet ook de achterzijde niet in te vullen!