

Beste klant,
Wij werken uitsluitend met verse en ambachtelijke producten. Om teleurstelling te voorkomen vragen wij u daarom vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven.
U kunt dit doen tot en met vrijdag 17 december.

I.v.m. Corona gelden er dit jaar enkele regels.
Wanneer u uw vleesbestelling komt afhalen wordt u in overleg ingedeeld in een tijdvak.
Dit om zo veel mogelijk spreiding te creëren van het aantal bezoekers in de winkel.
Buffetten worden altijd bezorgd!
Deze worden bezorgd op vrijdag 24/12 tussen 13:00 uur en 18:00 uur.

Naam:		Tijdvak	
Adres:			
Plaats:			
Tel:			
Dag/datum:			

A.u.b. in deze ruimte uw bestelling opschrijven

I.v.m. de kerst en nieuwjaar drukte kunnen wij **geen wijzigingen** aanbrengen in ons gourmet, fondue en steengril assortiment.

Aanbiedingen

Vers vlees

	100 gram
• Filetrollade gekruid.....	€ 1,39
• Mager soepvlees.....	€ 1,20
• Kipschnitzels.....	€ 1,24
• Rundergehakt.....	€ 0,95

Uit eigen keuken

	100 gram
• Mosterdboep <i>Heerlijk bij de kerstbrunch</i>per stuk	€ 3,90
• Gehaktballetjes in ketjapsaus.....	€ 1,15

Vleeswaren, salade en paté

	100 gram
• Truffel ham.....	€ 3,75
• Couburger rauwe ham.....	€ 3,80
• Bourgondische rundvleessalade.....	€ 1,75
• Appel paté met krokant gebakken spek.....	€ 2,50

Slagerij Ruud en Marleen Heijkers wenst u fijne en smakelijke feestdagen!

Prijswijzigingen voorbehouden

Aanbiedingen zijn geldig van donderdag 16 december t/m vrijdag 31 december

Kijk voor onze openingstijden op onze site. www.slagerijheijkers.nl

Slagerij Ruud en Marleen Heijkers

Sebastiaanstraat 19 Ell

Tel. 0495-551242

www.slagerijheijkers.nl



Vers bak en braadvlees voor uw kerstdiner

Varkensvlees	
	100 gram
Gemarineerde kophaas.....	€ 1,52
Malse kophaas.....	€ 1,49
Lange varkenshaas.....	€ 1,89
Filetrollade <i>mild gekruid</i>	Aanbieding
Gepaneerde roomschnitzels	€ 1,38
Gepaneerde wienerschnitzels.....	€ 1,38
Magere frikando.....	€ 1,27
Filetkarbonade.....	€ 1,32
Varkenshaas Noëlle <i>Lang varkenshaasje gevuld met roomkaas</i>	€ 1,79
Varkenshaas Boswandeling <i>Varkenshaas in paddestoelensaus</i>	€ 1,79
Rundvlees	
Carpaccio.....	€ 4,85
Haasbiefstuk.....	€ 5,17
Malse kogelbiefstuk.....	€ 2,58
Japanees biefstuk <i>Met pijnboompitjes lenteui, en sesam. 80-100 gram</i>	€ 2,59
Gemarineerde malse rosbief reepjes lenteui.....	€ 2,22
Gemarineerde malse rosbief reepje witlof truffel.....	€ 2,25
Biefspies.....	€ 2,48
Entrecote <i>naturel of gemarineerd als oester</i>	€ 2,47
Baklappen <i>naturel of gemarineerd</i>	€ 2,32
Rosbief aan stuk.....	€ 2,29
Braadstuk.....	€ 1,59
Malse sukade.....	€ 1,52
Hachee vlees.....	€ 1,34
Mager soepvlees.....	Aanbieding
Rundertong.....	€ 1,09
Ossenstaart.....	€ 1,05
Italiaanse ovenrosbief. <i>Mals stukje rosbief in balsamico tijm saus</i>	€ 1,99
Kip en kalkoen	
Kipfilet.....	€ 1,27
Kiprolletje.....	€ 1,35
Kalkoenoester.....	€ 1,25
Kalfsvlees	
Vitello Fornace. <i>Ovenbakje met botermals stukje kalfsbief met cantharellen in Italiaanse wok saus.</i>	€ 2,49
Kalfsentrecote.....	€ 3,85
Kalfsfrikando <i>aan stuk of in lapjes</i>	€ 2,90
Kalfspoulet.....	€ 1,80
Kalfstong.....	€ 1,75
Diversen	
Konijnenbouten. <i>Duitse kwaliteit, beter leven, ruime stallen</i>	€ 1,38
Lamskoteletten.....	€ 2,45
Gehakt	
Gekruid gehakt.....	€ 0,92
Gehakt half om half.....	€ 0,98
Rundergehakt.....	Aanbieding
Diverse soorten vlug klaar producten.....	
Gourmet, fondue of steengril. Vraag naar onze folder in de winkel	

Traiteur producten		100 gram
<ul style="list-style-type: none"> Varkenshaas 	<ul style="list-style-type: none"> - champignonroomsaus..... - peperroomsaus..... - bruine jus met of zonder champignons..... 	<ul style="list-style-type: none"> € 1,55 € 1,55 € 1,55
<ul style="list-style-type: none"> Kip 	<ul style="list-style-type: none"> - champignon roomsaus..... - stroganoffsaus..... - kerriesaus..... - ketjapsaus..... - kip à la Mia..... - kipragout..... 	<ul style="list-style-type: none"> € 1,45 € 1,45 € 1,45 € 1,45 € 1,45 € 1,49
<ul style="list-style-type: none"> Karbonade 	<ul style="list-style-type: none"> - champignonroomsaus..... - bruine jus met of zonder champignons..... 	<ul style="list-style-type: none"> € 1,50 € 1,50
<ul style="list-style-type: none"> Beenham aan stuk <i>Heerlijk bij de kerstbrunch</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - gevacumeerd 75 min in heet water - champignonroomsaus (los)..... - beenhamsaus (los)..... 	<ul style="list-style-type: none"> € 1,55 € 0,95 € 1,05
<ul style="list-style-type: none"> Beenhamreepjes 	<ul style="list-style-type: none"> - champignonroomsaus..... - mosterdsaus..... 	<ul style="list-style-type: none"> € 1,55 € 1,55
<ul style="list-style-type: none"> Gehaktballetjes 	<ul style="list-style-type: none"> - tomatensaus..... - zigeunersaus..... - ketjapsaus..... 	<ul style="list-style-type: none"> € 1,20 € 1,20 Aanbieding
<ul style="list-style-type: none"> Scampi in Duivelsausje Zalm met duo van asperge Zalmlasagne Broccoli zalm ovenschotel 		<ul style="list-style-type: none"> € 3,35 € 2,45 € 2,15 € 2,15
<ul style="list-style-type: none"> Zuurvlees..... Runderragout <i>Heerlijk bij de kerstbrunch</i>..... Kalfsragout <i>Heerlijk bij de kerstbrunch</i>..... Jacht ovenschotel gevuld met rundvlees met romige toefjes aardappelpuree.. Witlof ovenschotel verse aardappelpartjes met witlof en achterham..... Broccoli zalm ovenschotel met verse Noorse zalm..... Lasagne <i>Heerlijk bij de kerstbrunch</i>..... Lasagne zalm & spinazie..... Saucijzenbroodje..... Worstenbroodje..... Onze overheerlijke koudeschotel uit eigen keuken, in bakjes..... <i>Deze kan ook opgemaakt worden op schaal</i> 		<ul style="list-style-type: none"> € 1,50 € 1,50 € 1,58 € 2,15 € 2,15 € 2,15 € 1,35 € 2,15 € 1,95 per stuk € 1,95 per stuk € 0,99

Specialiteiten voor de feestdagen

Vleeswaren	
	100 gram
• Serranoham Spaans.....	€ 3,49
• Gandaham <i>Belgische rauwe ham. 9 tot 14 maanden gerijpt. Erg lekker met meloen, kalfsvlees of in de salade.</i>	€ 4,45
• Couburger rauwe ham.....	Aanbieding
• Rauwe ham uit eigen keuken.....	€ 2,09
• Beenham uit eigen keuken.....	€ 2,49
• Gebraden karbonade uit eigen keuken.....	€ 1,95
• Gekookte achterham uit eigen keuken.....	€ 2,39
• Runder rookvlees uit eigen keuken.....	€ 2,70
• Gebraden rosbeef uit eigen keuken.....	€ 2,65
• Kippenham	€ 2,73
• Gerookte kippenham.....	€ 2,95
• Kalkoen in gelei.....	€ 2,63
• Pepercervelaat.....	€ 2,95
• Truffelsalami.....	€ 4,85
• Salami Parmazaan.....	€ 4,49
• Salami olijven.....	€ 4,49
• Salami Salsalito.....	€ 4,49
• Truffelham.....	Aanbieding
• Parmaham.....	€ 4,89
• Pancetta.....	€ 2,95
• Saltufo.....	€ 4,19 per stuk
• Kipfilet bospaddestoel.....	€ 2,30

**Dit is nog maar een kleine greep uit ons uitgebreid assortiment verse vleeswaren in de winkel.*

Patés	
	Per stuk
• Appel krokant gebakken spek paté	Aanbieding
• Grand Marnier sinaasappel paté.....	€ 2,59
• Grandberry paté.....	€ 2,60
• Crème paté.....	€ 2,30

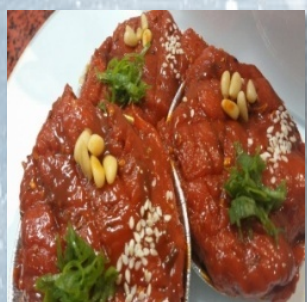
Salades			
	100 gram		100 gram
Beenhamsalade	€ 2,20	Bourgondische rundvlees salade	Aanbieding
Bretonse kipsalade	€ 1,49	Farmer salade	€ 1,36
Boeren eisalade	€ 1,65	Ham prei salade	€ 1,60
Garnalen salade	€ 2,47	Kip salade	€ 1,80
Haring rode bietsalade	€ 1,75	Krab salade	€ 2,25
Kip baconsalade	€ 2,25	Sellery crème fraiche salade	€ 1,45
Kreeftsalade	€ 2,69	Tomaat mozzarella salade	€ 1,89
Tomaat Bruchetta salade	€ 1,99	Gerookte zalm salade	€ 2,55
Tonijnsalade	€ 1,75	Kerst salade vis	€ 2,85
Zalmsalade	€ 2,35		



Italiaanse Ovenrosbief

Heerlijk stukje rosbeef voor 2 personen, in balsamico tijm saus, Parmezaanse kaas, lenteui en tomaatjes. Bakje in een voorverwarmde oven van 180 graden en wachten tot de gekleurde kop van de timer omhoog springt.

100 gram €1,99



Japans Biefstukje

Botermals biefstukje met verse lenteui, pijnboompitjes en sesamzaad, in een Japanse marinade. 2 tot 4 minuutjes bakken.

100 gram € 2,59



Varkenshaas Boswandeling

Mild gemarineerd varkenshaasje met kastanje champignons, courgette, lenteui en tomaatjes in een heerlijke bospaddestoelen saus. Bakje in voorverwarmde oven van 180 graden en wachten tot de gekleurde kop van de timer omhoog springt.

100 gram € 1,79



Varkenshaas Noell

Mild gemarineerd varkenshaasje gevuld met een heerlijke roomkaas. Bakje in een voorverwarmde oven van 180 graden en wachten tot de gekleurde kop van de timer omhoog springt.

100 gram € 1,79



Vitello Fornace

Botermals stukje kalfsvlees in een Italiaanse tomaten wok saus, cantharellen, zongedroogde tomaat en Parmezaan. Bakje in voorverwarmde oven van 180 graden en wachten tot de gekleurde kop van de timer omhoog springt.

100 gram € 2,49



Kiprolletje in champignon roomsaus

Malse kipfilet omwikkeld met ontbijtspek in een heerlijke zachte champignon roomsaus. Bakje in voorverwarmde oven van 180 graden en wachten tot de gekleurde kop van de timer omhoog springt.

100 gram € 1,45