

STEL UW EIGEN GOURMET SAMEN!

Vul onderstaand formulier in
en bestel uw eigen samengestelde gourmetpakket.

Reken ongeveer 300 gram vlees per persoon. In een schaalkje zit ongeveer 200 gram.

 Haasbiefstuk ca. 200 gr. €11,50 per schaalkje x schaalkje ongemarineerd x schaalkje gemarineerd*	 Kipfilet ca. 200 gr. € 3,25 per schaalkje x schaalkje ongemarineerd x schaalkje gemarineerd*	 Baconvink ca. 200 gr. € 4,25 per schaalkje x schaalkje
 Kogelbiefstuk ca. 200 gr. € 6,25 per schaalkje x schaalkje ongemarineerd x schaalkje gemarineerd*	 Eendenborst ca. 200 gr. € 6,75 per schaalkje x schaalkje ongemarineerd x schaalkje gemarineerd*	 Saté ca. 200 gr. € 4,95 per schaalkje x schaalkje
 Varkenshaas ca. 200 gr. € 4,75 per schaalkje x schaalkje ongemarineerd x schaalkje gemarineerd*	 Kalfsoester ca. 200 gr. € 8,75 per schaalkje x schaalkje ongemarineerd x schaalkje gemarineerd*	 Gehakt cordon bleu ca. 200 gr. € 4,25 per schaalkje x schaalkje
 Lamsrack ca. 200 gr. € 8,75 per schaalkje x schaalkje ongemarineerd x schaalkje gemarineerd*	 Runder-hamburger ca. 200 gr. € 4,25 per schaalkje x schaalkje	 Shoarmavlees ca. 200 gr. € 2,95 per schaalkje x schaalkje
 Lamshaasjes ca. 200 gr. € 8,75 per schaalkje x schaalkje ongemarineerd x schaalkje gemarineerd*	 Rundervink ca. 200 gr. € 4,25 per schaalkje x schaalkje	 Gamba's ca. 200 gr. € 8,75 per schaalkje x schaalkje

*Gemarineerd vlees blijft mooier op kleur.

Totaal aantal schaalpjes:

BESTELLING GEPLAATST DOOR:

Naam:

Telefoonnummer:

Datum ophalen:

Uiterlijk inleveren vrijdag 21 december 2018.
Zondag 23 december geopend van 12.00 tot 16.00 uur
en maandag 24 december van 8.00 - 16.30 uur.



Richard Groot, keurslager

Winkelcentrum Daalmeer, Alkmaar
Tel. 072- 5617959
www.richardgroot.keurslager.nl



Keurslagerij Richard Groot



Richard Groot, keurslager

Winkelcentrum Daalmeer, Alkmaar
Tel. 072- 5617959
www.richardgroot.keurslager.nl



Keurslagerij Richard Groot

KERNTEMPERATUUR

De kerntemperatuur is van groot belang bij het bereiden van vlees. Deze meet je met een kernthermometer. De belangrijkste temperaturen op een rijtje:

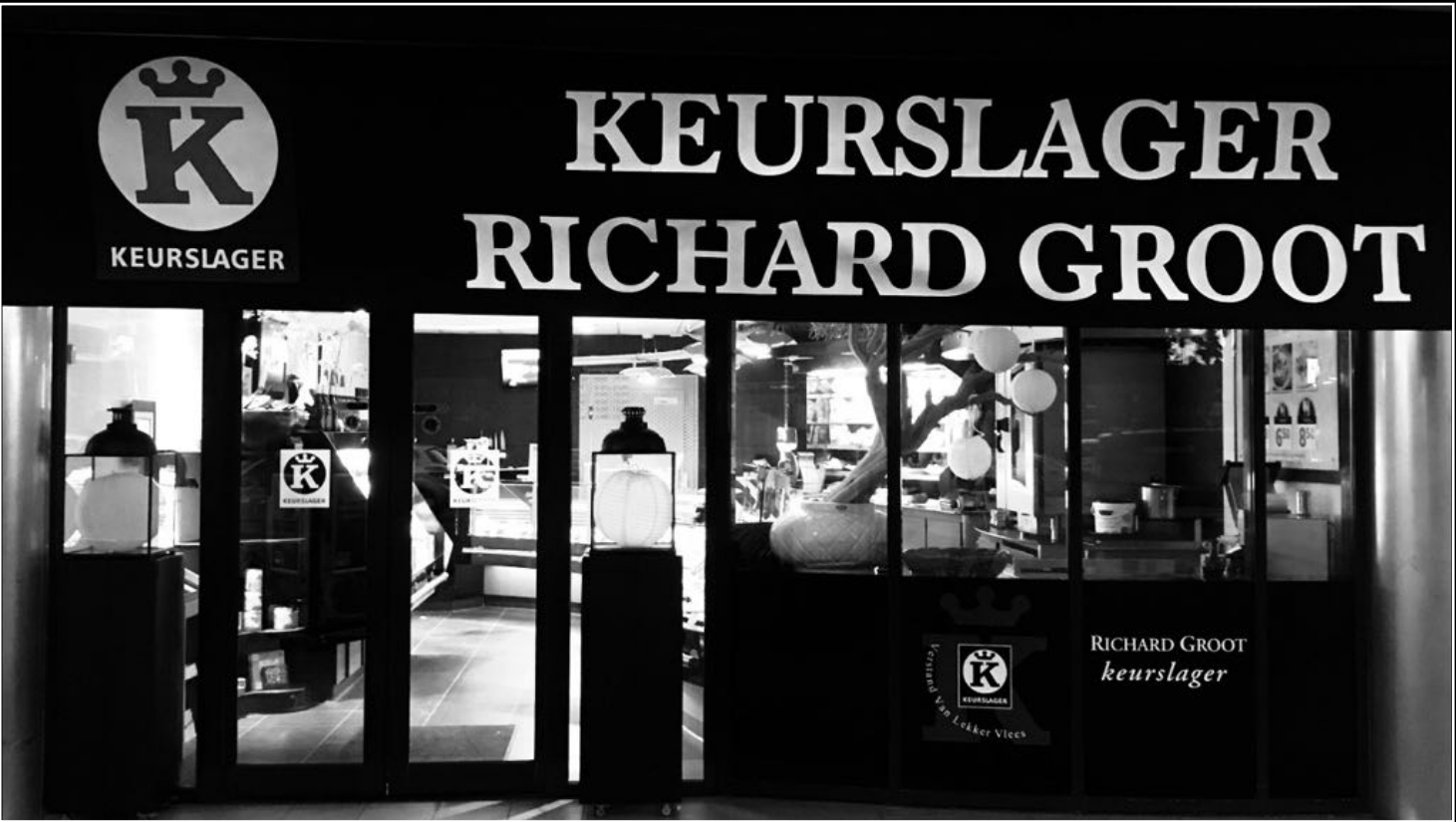
Rundvlees:	rood 48°C	rosé 55°C	gaar 70°C
Kalfsvlees:		rosé 55°C	gaar 70°C
Varkensvlees:		rosé 60°C	gaar 70°C
Lamsvlees:		rosé 55°C	gaar 70°C
Kip:			gaar 75°C

OPENINGSTIJDEN

Zondag 23 december
van 12.00 - 16.00 uur

Maandag 24 december
van 8.00 - 16.30 uur

SMAAK
=
HERINNERING
Richard Groot



Richard Groot, keurslager

Winkelcentrum Daalmeer, Alkmaar
Tel. 072- 5617959
www.richardgroot.keurslager.nl



Keurslagerij Richard Groot

Voorgerechten	
Rundercarpaccio compleet Flinterdun gesneden haasbiefstuk met Pesto dressing, Parmezaanse kaas en pijnboompitten	stuks
Rundercarpaccio Alleen vlees	stuks
Kalfs Vitello tonato compleet Dun gesneden kalfsfricandeau met tonijn mayonaise en kappertjes	stuks
Kalfs Vitello tonato Alleen vlees	stuks
Rundvlees	
Haasbiefstuk	X.....gram
Kogelbiefstuk	X.....gram
Rosbief	X.....gram
Entrecote	X.....gram
Ribeye	X.....gram
Picanha	X.....gram
Cote de boeuf	X.....gram
Biefstuk sleetje	stuks
Italiaanse rollade (gevuld met kaas, pesto en pijnboompitten)	X.....gram
Runder lende rollade	X.....gram
Magere runder rollade	X.....gram
Gebraden runder rollade (gesneden)	X.....gram
Speciale wensen rundvlees	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	



Kalfsvlees	
Kalfshaas	X.....gram
Kalfsoester	X.....gram
Kalfsentrecote	X.....gram
Kalfsribeye	X.....gram
Kalfsfricandeau	X.....gram
Kalfsschnitzel	X.....gram
Kalfsrollade	X.....gram
Ossobuco	xgram

Speciale wensen kalfsvlees
.....
.....
.....
.....
.....

Varkensvlees	
Varkenshaas	X.....gram
Varkensfricandeau	X.....gram
Varkenshaas sleetje	stuks
Panchetta rollade	X.....gram
Varkensfiletrollade	X.....gram
Varkensfiletrollade met randje vet	X.....gram
Procureur rollade	X.....gram
Gebraden varkensfilet-rollade (gesneden)	X.....gram
Speciale wensen varkensvlees	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

Lamsvlees	
Lamshaas	X.....gram
Lamsrack	X.....gram
Lamscotelet	X.....gram
Lamsbout	X.....gram
Lamsrollade	X.....gram

Speciale wensen lamsvlees...
.....
.....
.....

Fondueschotel	personen
----------------------	---------------

Uiterlijk inleveren vrijdag 21 december 2018.
Geopend op zondag 23 december van 12.00 - 16.00 uur
en maandag 24 december van 8.00 - 16.30 uur.

Kip, wild en gevogelte	
Kiprollade	X.....gram
Kip in braadzak	stuks
Kalkoen vanaf 2500 gr	X.....gram
Konijnenbouten	X.....gram
Hertenbiefstuk	X.....gram
Eendenborstfilet	X.....gram
wij kunnen al uw wild verzorgen uiterlijke besteldatum vrijdag 21 december 2018	
speciale wensen kip,wild en gevogelte	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	



BESTELLING GEPLAATST DOOR:

Naam:

Telefoonnummer:

Datum ophalen:

GOURMET

Gezelligheid begint bij Richard Groot uw Keurslager in Alkmaar-Noord

Gourmetten is nog altijd erg populair. Dat is niet zo verwonderlijk; gourmetten is gezellig en gemakkelijk met familie en vrienden. Om u helemaal zelf te laten kiezen wat u hiervoor op tafel zet, bieden wij u het ‘nieuwe gourmetten’; compleet gourmetten, geheel naar eigen wens. Geen grote schalen meer, maar alles apart op kleine fraaie schaalpjes. Zo stelt u zelf heel eenvoudig uw gourmetfeest samen en heeft u voor ieder wat wils.

Bestel uw keuze op de achterzijde en maak van gourmetten een compleet feest!

NIEUWE GOURMETTEN:

- Aparte kleine schaalpjes
- Gemakkelijk op te bergen in de koelkast
- Handig uit te wisselen aan tafel
- Geheel naar eigen wens samen te stellen
- Feestelijke presentatie

TIPS:

- Reken ongeveer 300 gram vlees per persoon. In een schaalpje zit ongeveer 200 gram.
- Laat het vlees een half uur op kamer-temperatuur komen voor het beste bakresultaat
- Combineer het gourmetvlees met verse groenten, champignons en kaas
- Maak ook eens het dessert op het gourmetstel, bijvoorbeeld flensjes