

Bestel tijdig!

Uiterlijk op donderdag 20 december,
om teleurstellingen te voorkomen!

- Voor wild en gevogelte uiterlijk woensdag 19 december.
- Op zondag 23 december zijn wij van 12:00 uur tot 18:00 geopend.
- Op maandag 24 december zijn wij geopend van 7:30 tot 16:00 uur.
- Let op! Bestellingen op 24 december graag tot 15:00 uur halen!
- Vleeswaren liever niet bestellen.
- Wij zorgen voor genoeg personeel en een uitgebreid vers gesneden assortiment vleeswaren.
- LET OP: Vanwege de drukte met de feestdagen kunnen de spaarpunten na de kerst op de spaarkaart gezet worden. Bewaar uw bonnetjes goed!

The team of Biologische slagerij Stan Alkemade wishes you a merry Christmas and a happy 2019!



Stan Alkemade
De biologische specialiteiten slagerij

Houtplein 18, Haarlem, telefoon 023 5311 625 www.slagerijstan.nl

Lekker!

Onze specialiteiten
voor de feestdagen



Stan Alkemade
De biologische specialiteiten slagerij

Houtplein 18, Haarlem, telefoon 023 5311 625 www.slagerijstan.nl

Merry Christmas!

Christmas is almost upon us and of course everyone wants to make a delicious meal for their family and friends. We can help you to all kinds of cuts of different meats and specialities. You can ask the store employees or the butcher to order your Christmas meat and of course we can help you with meat specialities from your own home country.



Het einde van 2018 is alweer bijna in zicht. Uw voorbereiding voor wie lekker gaan koken zijn in volle gang. Wie gaan we uitnodigen, familie, broers, zussen, vrienden, vriendinnen. We hebben mooi vlees voor ieder. De buitenbarbecue kaan weer aan of een mooie kalkoen, kip, lamsbout of een speciale rollade uit de oven.

Door middel van onze folder proberen we alvast wat voorzetjes te geven.

Voorgerechten

- Carpaccio
- Vitello tonato
- Rondje of puntje quiche in diverse smaken
- Heerlijke Paté's
- Antipasti (diverse vleeswaren)

Speciaal voor uw lunch en brunch hebben we heerlijke hartige taarten en soepen gemaakt

- Broccoli met geitenkaas taart (graag bestellen)

Voor 4 pers.

Ingrediënten

- 200 gr. gebraden kalbsfricandeau
- 1 blikje tonijn
- 4 ansjovis
- 5 el. mayonaise
- 1 el. kappertjes
- 2 el. olijfolie
- Peper en zout
- Ham-prei taart (graag bestellen)
- Kipfilet-spinazie taart (graag bestellen)

En onze bekende

- Quiche Lorrain
- Groente quiche
- Saucijzenbroodjes

En natuurlijke onze lekker soepen

- Tomatensoep
- Kippensoep
- Groentesoep
- Ossestaartsoep

Op=Op

Voor de saus, alles behalve de kalbsfricandeau, in een blender fijn malen en langzaam draaien tot een zachte saus. Verdeel de kalbsfricandeau over de bordjes verdelen. Vervolgens de saus eroverheen verdelen en garneren met peterselie en kappertjes.



Gourmetschotels

Altijd een groot succes zijn onze gourmetschotels. Gezellig met de familie aan tafel je eigen vlees bakken en natuurlijk lekker opeten. Naast gourmetschotels zijn ook onze fondue- en steengrillschotels te bestellen.

Gourmet de luxe 250 gram per persoon

bestaande uit o.a.:

Biefstuk, schnitzel, kipfilet, mini sla-rundervink, saté, mini hamburger, mini tartaar, div. reepjes vlees

Fondue 250 gram per persoon

bestaande uit o.a.:

Biefstuk, fricandeau, kipfilet, mini sla-rundervink mini gehaktbal

Steengrill 250 gram per persoon

bestaande uit o.a.:

Biefstuk, schnitzel, kipfilet, mini sla-rundervink, mini hamburger, mini tartaar, div. reepjes vlees.

Naast de fondues hebben wij ook voor de buitenbarbecue verschillende opties.

- Côte de boeuf
- Tomahawk steak
- Hele kip/kalkoen
- Baconrib
- Picanha
- Bavette



Spaanse mini kiprollade

Voor 4 pers.

Ingrediënten

- 4 Kipschnitzels
- 100 gr. Chorizo in plakjes
- 60 gr. Knoflook olijven
- 100 gr. Gedroogde tomaten
- 60 gr. rucola
- Steakmarinade (of eigen marinade)

Snijd de knoflook olijven fijn. Beleg de schnitzel met chorizo, de fijngesneden olijven, gedroogde tomaten en rucola. Rol het geheel op en zet vast met twee touwtjes of stokjes. Marineer de rolletjes vervolgens met de steak marinade. En braad de rolletjes 20 minuten in de pan of oven.

Gourmet en fondue

Wij hebben een compleet assortiment waaruit u kunt samenstellen wat u wenst. Laat u verrassen door onze ruime keuze en stel de ingrediënten samen die u lekker vindt.



Ideeën voor de kerst

Heeft u zelf een idee, vraag het onze verkoopmedewerkers. We helpen u graag! Wij wensen u veel plezier met het samenstellen van uw kerstdiner.



Diverse wildspecialiteiten

- Noord-Hollands damhart
- Tamme eendenborstfilet
- Kalkoen (Tijdig bestellen!)
- Tamme konijnenbout
- Noord-Hollandse hazenbout
- Vraag naar andere wild en gevogelte mogelijkheden aan het personeel

Onze leveranciers

- Van hertenhouderij 'het keerpunt' die voor ons biologische herten slacht en uitzoekt. Ook hert uit het Kennemerduin zit in het assortiment dit jaar.
- Onze kippenleverancier Polderhoen zorgt dit jaar weer voor onze heerlijke kip en wildspecialiteiten.
- Ons lekkere lamsvlees komt van het grasland uit Noord-Holland.
- En uw heerlijk rund- en kalbsvlees van 'de koningshoeve' Spaarnwoude altijd voortreffelijk!
- Rob v.d. Voort van de boucherie maakt op de ouderwetse ambachtelijke manier in de oven onze paté's waardoor de authentieke smaken volledig tot hun recht komen.

Spaarnwouder runderrollade

Voor 4 pers.
Ingrediënten

1 kg runderrolladevlees
150 gr. verse spinazie gewassen
75 gr. zongedroogde tomaten
125 gr. mozzarella in plakjes
Grill marinade van de slager

Beleg het runderrollade vlees met de spinazie, gedroogde tomaten en mozzarella. Rol de rollade op en knoop het vast met rolladetouw (verkrijgbaar bij de slager). Bestrijk de rollade rondom met de marinade. Braad de rollade vervolgens aan in een pan en braad circa 20 min. per 500 gr. (dit kan ook in de oven) of tot een kerntemperatuur van 48°C

