

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER

SALADESCHOTELS A LA LITTOOIJ

Keur saladeschotel

Huisgemaakte huzarensalade omringd met een keur aan vlees en vissoorten:
Gevulde eieren en tomaten,
ham met asperge, Ardennerham met meloen,
gegrilde varkensfilet, gegrilde kipfilet, zalm,
Hollandse garnalen, forel, krabstaafje
en gamba's.

per persoon
17.50

Saladeschotel vleeswaren

Huisgemaakte huzarensalade omringd met een keur aan vleeswaren:
Gegrilde kipfilet, gegrilde varkensfilet,
rookvlees, ham met asperge, Ardennerham met
meloen, Parmaham met paté, gevulde eieren en
tomaten. Gegarneerd met zuur en fruit.

per persoon
15.50

Saladeschotel zalm

Huisgemaakte zalmzalade omringd met een keur aan vissoorten:
Zalm, forel, gamba's, Hollandse garnalen,
tonijn, krabstaafjes. Gevulde eieren en
tomaten. Gegarneerd met zuur en fruit.

per persoon
16.50

Openingstijden

Voor het afhalen van gourmet- en
saladeschotels en Buffet á la Littooi
• 1e Kerstdag van 11.30-13.00
• 2e Kerstdag van 11.30-13.00
Graag uw bestelling doorgeven vóór
19 december 2021

NIEUW BUFFET

Te bestellen vanaf 4 personen

- Huisgemaakte Huzarensalade
opgemaakt met een keur van vlees en
vissoorten: gevulde eieren en tomaten, ham
met asperge, Ardennerham met meloen,
gegrilde varkensfilet, gegrilde kipfilet, zalm,
Hollandse garnalen, forel, krabstaafje
en gamba's.

- Huisgemaakte kipsaté met satésaus
- Huisgemaakt bourgondische varkensreepjes

- Stokbrood vergezeld met smeersels
Kruidenboter/Tapenade/Aiolie

per persoon
24.95

Huisgemaakte soepen

(te bestellen per ½ of hele liter)

- Boschampionsoep
- Tomatensoep
- Ossenstaartsoep
- Kreeftensoep

Dessert van het huis

(Te bestellen vanaf 4 personen)

per 4 personen
19.95

Finishing Touch

- Afbakstokbrood (1 pers.) per stuk **1.00**
- Kruidenboter per 100 gram **2.50**
- Bruchetta boter per 100 gram **2.50**
- Hollandse garnalen per 100 gram **7.00**
- Gerookte paling per 100 gram **7.00**

Vraag naar onze kerstpakketten

BUFFET A LA LITTOOIJ

Koud

- Huisgemaakte huzarensalade
- Huisgemaakte zalmzalade
- Serranoham met meloen
- Huis gerookte kipfilet met huisdressing
- Huisgemaakte paté met veenbessensaus
 - Kerst rauwkost
 - Gerookte zalm
 - Gerookte forel
- Hollandse garnalen met cocktailsaus
 - Krabstaafjes
 - Gevulde eieren
 - Gevulde tomaten
 - Stokbrood
 - Kruidenboter

Warm

- Kipsaté in satésaus
- Bourgondische varkensreepjes met
stroganofsous
- Vispotje

Nagerecht

- Bavaroise met vers fruit
- Of kaasplankje €2.50 extra

per persoon
27.50

Te bestellen vanaf 10 personen

VOOR BIJ DE BORREL

Snackschotel

40 stuks hapjes

Borrelballen, borrelkluitjes, grillworst, Zeeuws
pek, boerenmetworst, borrel saucijsjes,
snijworst, kaas en mosterd.

per schaal

16.95

Borrel tapasplank

40 stuks tapas

Sopressa veneta, Parmaham, Brie, spianata
romana, oude kaas, chorizo, peppadew met
roomkaas, zongedroogde tomaten,
olijvensalami en olijven.

per schaal

18.95

Boomstam

Een keur aan diverse soorten hapjes
per stuk

27.50

WIJ MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



SFEER PROEVEN

bij de Keurslager!

**BESTEL
OOK
ONLINE**



Littooi, keurslager



fijne feestdagen

Littooi, keurslager

Raadhuisplein 29, Dinteloord
Tel. 0167-522307
info@littooi.keurslager.nl
www.littooi.keurslager.nl



SMAKELIJK tafelen

Gezelligheid, een goede sfeer en lekker eten. Dat is waar wij graag aan willen bijdragen met onze specialiteiten. Bekijk in deze folder een mooie selectie van onze feestelijke producten. We maken er samen een feestje van!

Voorgerechten

- Carpaccio
- Vitello tonato
- Beef Tataki
- Gerookte ribeye

* * *

Heerlijke rollades

Een rollade van een goed stuk vlees, naturel of gevuld met de lekkerste producten.

Varken

- Filetrollade
- Ribrollade
- Procureur rollade iets doorregen

Rund

- Runderrollade
- Runder lende rollade
- Runder stoof rollade
- Doorregen runderrollade
- Half om rollade

Gevogelte

- Kiprollade
- Kalkoenrollade

* * *

Diverse soorten vullingen voor uw rollade

- Spaanse pittige marinade, zongedroogde tomaat en olijf
- Italiaanse pijnboompitten, Parmezaanse kaas en kappertjes
- Prinslander: met grove mosterd en ontbijtspek

* * *

Warme sauzen

- Rode portsaus heerlijk bij gevogelte en wild
- Jachtsaus geweldig smaak voor bij varkensvlees
- Stroganoffsaus een topper voor bij rundvlees gerechten

ONZE SPECIALITEITEN

Rundvlees

- Tournedos
- Entrecote
- Diamanthaas
- Rosbief
- Steak de Paris

* * *

Kalfsvlees

- Kalfsoester
- Kalfsentrecote
- Kalfsschnitzel
- Kalfsschenkel

* * *

Lamsvlees

- Lamsfilet
- Lamskoteletten
- Lamsbout
- Lamsrack

* * *

Varkensvlees

- Varkenshaas
- Varkenshaasschuitje met kruidenkaas
- Varkenshaastrio
- Varkenshaas Wellington

Voor op de Big Green EGG

- Picanha
- Ribeye
- Bavette
- Procureur
- Kerstbraadstuk

Wild & gevogelte

Uw favoriete stukje wild is op bestelling bij ons mogelijk. Vraag naar suggesties en recepten of kijk op www.keurslager.nl

Wild suggesties

hertenbiefstuk, parelhoen, hazenrugfilet, wilde en tamme eendenboutfilet, konijnenbout, wildzwijn filet, hazenbout, roodpootpatrijs, kwartels.

ONZE OVENSPECIALITEITEN

Heerlijk en snel

- Carpaccio van varkenshaas met kruidenkaas
- Carpaccio van biefstuk met pepersaus
- Schaal gevuld met kippendijen en zongedroogde tomaatjes

Kalkoen

Onze kalkoenen zijn in verschillende gewichten leverbaar:

- 2,5 tot 4,0 kg
- 4,0 tot 6,0 kg
- 6,0 tot 10 kg

Of losse delen zoals:

- Kalkoenpoten
- Kalkoendijen
- Kalkoen drumsticks
- Kalkoenfilet



VARKENSFILET MET VERSE ITALIAANSE KRUIDEN

45 MIN. 4 PERS. HOOFDGERECHT

BENODIGDHEDEN

- ♦ 1 KG VARKENSFILET MET VETRAND, OP KAMERTEMPERATUUR
- ♦ 7 G SALIE, BLAADJES FIJNGESNEDEN
- ♦ 15 G CITROENTIJM
- ♦ 7 G ROZEMARIJN, TAKJES FIJNGEHAKT
- ♦ 2 TENEN KNOFLOOK, GEPELD EN GEPLET
- ♦ RASP EN SAP VAN EEN HALVE CITROEN
- ♦ 4 EL OLIJFOLIE
- ♦ 125 G ROOMBOTER
- ♦ PEPER EN ZOUT

TIP!
MAAK HET COMPLEET MET EEN AARDAPPEL- OF GROENTEGERECHT VAN DE KEURSLAGER.

BEREIDING

1. VERWARM DE OVEN OP 170 GRADEN EN WRIJF HET VLEES IN MET PEPER, ZOUT EN CITROENRASP. SMELT 25 G ROOMBOTER MET 2 EL OLIJFOLIE IN EEN BRAADPAN EN BAK DE ROLLADE IN ONGEVEER 5 MINUTEN RONDOM BRUIN.
2. HAAL HET VLEES UIT DE PAN EN LEG HET IN EEN OVENSCHAAL. SNIJD DE RESTERENDE ROOMBOTER IN PLAKJES EN VERDEEL DIT SAMEN MET DE RESTERENDE OLIJFOLIE, CITROENSAP, FIJNGESNEDEN SALIE, ROZEMARIJN, GEPELDE KNOFLOOK EN TAKJES TIJM RONDOM HET VLEES.
3. PLAATS HET GERECHT 35 MINUTEN IN DE OVEN OF TOT EEN KERNTEMPERATUUR VAN 58 GRADEN. BEDRIJP HET VLEES IEDERE 15 MINUTEN MET HET BRAADVOCHT.
4. LAAT HET VLEES RUSTEN EN SNIJD HET DAARNA IN PLAKKEN. SERVEER DEZE VARKENSFILET MET EEN PADDENSTOELENROOMSAUS VAN DE KEURSLAGER OF MET HET EIGEN BRAADVOCHT.

Gourmet/grillplaat deluxe

- Haasbiefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Sateetje
- Kalkoenfilet
- Pepersteak
- Kalfsoesters
- Kipspiesje
- Shoarma
- Duitse biefstuk
- Schnitzel

per persoon

12.40
compleet **20.35**

Gourmet/grillplaat populair

- Kogelbiefstuk
- Schnitzel
- Kalkoenfilet
- Kipfilet
- Speklap
- Sateetje
- Hamburgertje
- Gehaktschijfje
- Mini Vinkje
- Shoarma

per persoon

9.75
compleet **17.70**

Fondue deluxe

- Haasbiefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsoester
- Kipfilet
- Kalkoenbiefstuk
- Vinkjes
- Balletjes

per persoon

12.40
compleet **20.35**

Fondue

- Kogelbiefstuk
- Varkensbiefstuk
- Kipfilet
- Kalkoenfilet
- Mini vinkjes
- Balletjes

per persoon

9.50
compleet **17.45**

Compleet verzorgd

Saladeschotel, bakgroente, 3 sausjes, fruitsalade, krieltjes, rauwkost, kruidenboter en stokbrood.

per persoon

7.95

CADEAUTIP!



Kindergourmet

Kipfilet, kalkoenfilet, sateetje, hamburgertje en gehaktschijfje
Met leuke verrassing!

per persoon

7.25



Visgourmet

(minimaal 2 personen)

Zalmfilet, witvis, scampi's, mosselen, heilbotfilet en roodbaars

per persoon

16.20

compleet **24.15**

Wildgourmet

(minimaal 2 personen)

Hertenbiefstuk, fazantfilet, wildzwijn filet, wildburger, hazenrugfilet, eendenfilet, parelhoen, wildspiesje

per persoon

15.20

compleet **23.15**

Wij maken onze schalen op duurzame en hoogwaardige kwaliteitskunststof



BEKIJK MEER RECEPTEN OP [KEURSLAGER.NL](http://www.keurslager.nl)

fijne feestdagen