



Smakelijk Pasen!

## PAASFOLDER

De smakelijke Paasdagen staan weer voor de deur!

Een fris voorjaar begint met mals,  
sappig en vers vlees van uw keurslager ...



Keurslagerij-Catering

*Erik Pinckaers*

Kerkstraat 12a

6245 CB Eijsden

Tel.: 043-4091226

Kijk ook op:

[www.partyservice-pinckaers.nl](http://www.partyservice-pinckaers.nl)



### Creatief tafelen op 2<sup>de</sup> Paasdag Gourmet, steengrill en fondue

(schalen vanaf 2 personen)

Plu nr.			
631	pers. Gourmet populair (vanaf 2 pers.) (biefstukje, varkenslapje, kipfiletje, miniworstje, mini burger, mini cordonbleu, spek)	€ 6,90 p.p.	
632	pers. Gourmet de luxe (vanaf 2 pers.) (biefstukje, kalfslapje, kalkoenlapje, varkenshaas, gemarineerde reepjes, gemarineerd kipspiesje)	€ 7,90 p.p.	
633	pers. Gourmet populair compleet (vanaf 2 pers.) (vlees, salades, sauzen, groenten)	€ 13,95 p.p.	
639	pers. Gourmet de Luxe compleet (vanaf 2 pers.) (vlees, salades, sauzen, groenten)	€ 14,95 p.p.	
635	pers. Steengrill (vanaf 2 pers.) (biefstukje, varkenslapje, kipfiletje, miniworstje, mini hamburger, spek)	€ 6,95 p.p.	
636	pers. Visgourmet (vanaf 2 pers.) (zalmbiefstukjes, pangafilet, visspiesje, tonijn, scampi's kabeljauw)	€ 9,95 p.p.	
634	pers. Fondue populair (vanaf 2 pers.) (biefstuk, kipfilet, varkenshaasje, mini-gehaktballetjes, kalfsvlees)	€ 6,95 p.p.	
638	pers. Kindergourmet (vanaf 2 pers.) (miniburger, mini-pizzaburger, miniworstje, minikipilet, mini-grillburger)	€ 3,95 p.p.	

Met Pasen kunnen de standaard schalen niet worden veranderd, wel kunt u extra aanvullingen los erbij krijgen.

### Sauzen

	gram	prijs per 100 gram
365	gram Cocktailsaus	€ 1,20
368	gram Stroganoffsauz	€ 1,20
369	gram Zigeunersaus	€ 1,20
366	gram Knoflooksauz	€ 1,20

### Paté's en terrines:

* Terrine d'asperge	..... gram
* Terrine de Liège (met stroop en noten)	..... gram
* Terrine grand-mère	..... gram
* Terrine de mediterrane	..... gram
* Vijgenterrine	..... gram
* Terrine de Breugel (met rode port en rozijnen)	..... gram
* Terrine de uienconfijt	..... gram
* Terrine de Belle de Boskoop	..... gram
* Terrine d'Ardenne	..... gram
* Terrine van Zalmmousse	..... gram
* Terrine van Ham-Aspergemoes	..... gram
* Terrine van Ham-mousse	..... gram
* Lentepaté (met peer en cranberry)	..... gram
* Diverse paté's: room, peper, champignon, ananas, cranberry, boeren, walnoten	..... gram

### Paas-vleeswaren specialiteiten:

* Gebraden beenham	..... gram
* Gegrilde ham	..... gram
* Italiaanse grilham	..... gram
* Mediterraanse droogworst	..... gram
* Parmaham	..... gram
* Seranoham	..... gram
* Gandaham	..... gram
* Boerenham	..... gram
* Ouderwetse boeren beenham	..... gram
* Contrafiletto	..... gram
* Spinata Romana	..... gram
* Vers gebraden kalfsbiefstuk	..... gram
* Gevulde Paasrollade	..... gram
* Gevulde kalfsrollade	..... gram
* Livar oude boerenham	..... gram

Bestellingen kunnen ingeleverd worden t/m dinsdag 7 april.

Zaterdag 11 april zijn wij geopend van 7.00-15.00 uur.

Bestellingen kunnen ook afgehaald worden via de garage poort.

Naam: .....  
 Adres: .....  
 Plaats: .....  
 Afhaaldag: ..... Tel.: .....

Deze folder geeft een indicatie van ons assortiment dat veel groter is dan op deze folder staat. Heeft u speciale wensen, wij helpen u graag verder. Graag zien wij uw bestelling tegemoet t/m dinsdag 7 april 2020.



Het voorjaar en Pasen roepen een speciaal gevoel bij ons op: het voorjaarsgevoel. Wanneer u in deze tijd naar uw Keurslager gaat, dan wordt u vrolijk van het uitgebreide assortiment. Er wordt vooral veel aandacht besteed aan verse vleeswaren en vers vlees.

Tevens verschillende kant en klare maaltijden maken van de Pasen een heerlijk voorjaarsgevoel!

### Soepen en koude / warme voorgerechten:

* Verse aspergesoep	€ 5,95	per liter	.....
* Verse kervelsoep	€ 5,25	per liter	.....
* Verse heldere bospaddenstoelensoep	€ 5,95	per liter	.....
* Heldere kippensoep	€ 5,25	per liter	.....
* Runderbouillonsoep	€ 5,25	per liter	.....
* Limburgse mosterdsoep	€ 5,25	per liter	.....
* Verse champignonroomsoep	€ 5,25	per liter	.....
* Carpaccio van ossehaas <i>met dressing en pijnboompitten</i>	€ 5,50	per persoon	.....
* Carpaccio zalmfilet <i>met mosterddressing</i>	€ 5,50	per persoon	.....
* Vitello Tonnata met tonijnmayonaise <i>(kalfscarpaccio: Italiaans gebraden kalfsvlees dun gesneden)</i>	€ 5,50	per persoon	.....
* Verse kipragôut	€ 1,59	100 gram	.....
* Verse zalmcocktail in cup <i>met meloenbolletjes</i>	€ 5,25	per stuk	.....
* Verse kipcocktail in cup	€ 3,75	per stuk	.....

### Kant en klare hoofdgerechten:

(alleen even opwarmen)

* Varkenshaasmedaillons <i>in een romige champignonsaus</i>	€ 2,00	100 gram	.....
* Kalkoenblokjes <i>in een romige mosterdsaus</i>	€ 1,95	100 gram	.....
* Kalfsfricandeau lapjes <i>in een witte roomsaus met thijm (bakje 2 personen)</i>	€ 16,95	per bakje	.....
* Varkensfilet met champignonsaus <i>(bakje 2 personen)</i>	€ 11,50	per bakje	.....
* Gepocheerde roze zalm in saus <i>(bakje 1 persoon)</i>	€ 9,75	per bakje	.....
* Konijnbout Op Limburgse wijze	€ 1,89	100 gram	.....
* Kipfiletlapjes in champignonsaus <i>(bakje 2 personen)</i>	€ 11,50	per bakje	.....
* Gebraden beenham gesneden met saus naar keuze <i>(bakje 2 personen)</i>	€ 11,50	per bakje	.....
* Scampi's in een zachte Duvelsaus <i>(bakje 1 persoon 250 gram)</i>	€ 9,95	per bakje	.....

### Garnituur voor bij het hoofdgerecht:

* Witlofrolletjes met ham <i>(alleen even opwarmen)</i>	€ 3,10	per stuk	.....
* Verse aardappelkroketjes doosje van 10 stuks	€ 3,25	per doosje	.....
* Verse aardappelgratin	€ 3,95	per bakje van 500 gram	.....
* Vers gekruide krieltjes	€ 3,50	per bakje van 500 gram	.....
* Verse krieltjes naturel	€ 3,50	per bakje van 500 gram	.....
* Diverse sauzen: peper-, champignon-, stroganoff-, rode port-, mosterdsaus			

### Rund-, varkens-, kalfs-en lams-specialiteiten vanuit het Mergelland:

* Ossehaas	100 gram	.....
* Tournedos	100 gram / stuks	.....
* Malse kogelbiefstuk	100 gram / stuks	.....
* Entre-côte	100 gram	.....
* Malse rosbeef lap/stuk	100 gram	.....
* Paasrosbeef gemarineerd in braadzak	100 gram	.....
* Pommedore paashaasje ± 25 minuten bakken <i>(varkenshaas gevuld met zontomaatjes, omwikkeld met spek en kruiden)</i>	per stuk	.....
* Varkenshaas mediterrane ± 25 minuten bakken <i>(varkenshaas met fetakaas en kruiden omwikkeld met spek)</i>	per stuk	.....
* Lente-haasjes <i>(gemarineerde varkenshaasmedaillons op schaal met saus en champignons) 20 minuten in oven op 180°</i>	per stuk	.....
* Brie-haasjes <i>(gemarineerde varkenshaasmedaillons op schaal met brie en saus) 20 minuten in oven op 180°</i>	per stuk	.....
* Capparese al Forno <i>(biefstukjes op schaal, tomaat, mozzarella) 10 minuten in oven op 180°</i>	per stuk	.....
* Katenhaasje <i>(gemarineerd met katenspek)</i>	per stuk	.....
* Varkenshaas lang	per stuk	.....
* Varkenshaas kort	per stuk	.....
* Gevulde filetrollade met fruit	100 gram	.....
* Varkensfilet mager	100 gram	.....
* Kalfsoester	100 gram / stuks	.....
* Kalfsbiefstuk	100 gram / stuks	.....
* Kalfschaas	100 gram	.....
* Ossobucco	100 gram	.....

* Kalfstong (op bestelling)	100 gram	.....
* Kalfslendelapjes <i>(gevuld met parmaham en zontomaatjes)</i>	100 gram / stuks	.....
* Kalfschnitzel	100 gram / stuks	.....
* Kalfspoulet	100 gram	.....

* Verse lamsrugfilet 4 minuten bakken	100 gram / stuks	.....
* Verse lamskarbonade	100 gram / stuks	.....
* Verse lamshaasjes naturel / gemarineerd	100 gram / stuks	.....
* Frenched racks naturel / gemarineerd	100 gram / stuks	.....
* Lamsbout stuk of schijven	100 gram	.....
* Lamsbout rollade	100 gram	.....
* Lamsracks in braadzak 20 minuten in oven op 180° C <i>(in aluminiumschaal, gemarineerd met garnituur in braadzak)</i>	100 gram	.....

### Salades en hartige hapjes:

* Voorjaarssalade (ei, gerookte zalm, fruit, lente-ui)	..... gram
* Verse asperge/ei salade	..... gram
* Paassalade (kalkoen, ei, asperges, fruit)	..... gram
* Kip-cocktailsalade	..... gram
* Kip-Waldorfsalade	..... gram
* Kip-kerrysalade	..... gram
* Huisgemaakte koude schotel	..... gram
* Huisgemaakte vleessalade	..... gram
* Uitjes monagaska	..... gram
* Paasvissalade	..... gram
* Diverse soorten vissalades: zalm, tonijn, krab, tiggergarnalencocktail, tiggergarnalenlook	..... gram
* Diverse soorten groente rauwkostsalades en pastasalades Kijk in de winkel naar ons gevarieerd assortiment	..... gram
* Diverse soorten quiches zalm, Lorraine, hamprei, tomaat en mozzarella	..... stuk
* Saucijzenbroodjes	..... stuk
* Kaasrolletjes	..... stuk
* Ragôutrolletjes	..... stuk
* Italiaanse bol (9 minuten in oven op 180° C)	..... stuk