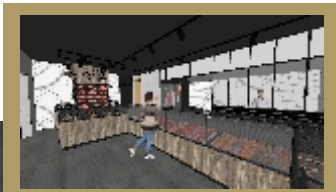


Verhuizing

Komend voorjaar verhuizen wij naar onze nieuwe stek tegenover de Plus. Een nieuwe, moderne winkel die van alle gemakken is voorzien. Wij gaan voor een moderne look met beton, hout en staal. Uiteraard bieden wij ook in ons nieuwe pand de kwaliteit en service die u van ons gewend bent.



OPENINGSTIJDEN

bestel
tijdig!

Dinsdag 17 t/m vrijdag 20 december 8:00 - 18:00

Zaterdag 21 december 8:00 - 16:00

Zondag 22 en maandag 23 december GESLOTEN

Dinsdag 24 december 8:00 - 15:00

Bestellingen voor Kerst doorgeven vóór 19 december!

Bestellingen voor Oudjaar doorgeven vóór 27 december!

**WEINIG RUIMTE IN DE KOELKAST?
ALS EXTRA SERVICE KUNT U UW BESTELLING OOK
2DE KERSTDAG TUSSEN 11.00 EN 12.00 OPHALEN.**

Tip

Onze openingstijden tussen Kerst en Oud & Nieuw:

Vrijdag 27 december 8:00 - 18:00

Zaterdag 28 december 8:00 - 16:00

Maandag 30 december 8:00 - 14:00

Dinsdag 31 december 8:00 - 13:00

van 1 t/m/ 6 januari zijn wij gesloten

Dinsdag 7 januari staan wij weer voor u klaar.

WIJ WENSEN U
*Smakelijke
Feestdagen*

SLAGERIJ LAURIJSSSEN

Kerst



Tip

Gevulde Kalkoen

Gevulde kalkoen is het ideale gerecht om met heel de familie van te smullen. Het vergt geen uren voorbereiding. Enkel de kalkoen in de oven te schuiven. Perfect voor een makkelijke kerst!



SLAGERIJ LAURIJSSSEN
VAN LEUVENLAAN 8 • 5131 GP ALPHEN • 013.5081585
INFO@SLAGERIJLAURIJSSSEN.NL • WWW.SLAGERIJLAURIJSSSEN.NL
f SLAGERIJLAURIJSSSEN

— SINDS 2016 —
SLAGERIJ
LAURIJSSSEN

Kerst

Wat zullen we dit jaar met Kerst eten? Dit jaar hebben wij wederom een heerlijk menu samengesteld. Stuk voor stuk gerechten waarmee je in een handomdraai je gasten een heerlijk kerstmenu voorschotelt.

makkelijk
recept

Carpaccio met truffelmayonaise

Verdeel de **Carpaccio*** een half uur vóór het diner over de borden.

Leg de verse rucola over het vlees. Bestrooi met Parmezaanse kaas en kappertjes.

Sprenkel de truffelmayonaise* speels over het geheel.

*Kant en klaar verkrijgbaar bij Slagerij Laurijssen

Tip van Tuno:

PROBEER OOK EENS CARNE DI SALADE,
EEN GEKRUIDE CARPACCIO!



Pastinaaksoep met serranoham

Wist je dat de vergeten groente pastinaak ook heerlijk is in een soep. Onze kok heeft voor u al een heerlijke verse soep voorbereid. Enkel opwarmen en garneren met uitgebakken stukjes serranoham. U weet niet wat u proeft! Heerlijk!!



Wildtrio

Tussengerecht of voorgerecht

Een kant & klaar feestelijk gerecht is ons wildtrio dat bestaat uit wildzwijnham, hertenham en reepaté. Het trio maken we af met een uienchutney. U hoeft het enkel feestelijk op een bordje te presenteren.



Tip

Gevulde Kalkoen

Wat staat er nu mooier bij het kerstdiner dan een overheerlijke kalkoen?

Bereidingswijze:

Haal de kalkoen 1 uur voor bereiding uit de koeling. Verwarm de oven voor op 200 °C

Besmeer de kalkoen met boter en bestrooi licht met peper en zout.

Plaats de kalkoen op een ovenrooster met op de bodem een ovenschaal.

Gaar de kalkoen 30 minuten op 200°C

Temperatuur terug zetten naar 120°C (deur van de oven 2 minuten openen om temperatuur sneller te laten terug lopen)

De kalkoen is klaar als de kerntemperatuur 70°C is.

Bedruip de kalkoen regelmatig met het braadvet uit de ovenschaal.

Bereidingstijd:

20 minuten per kg + 60 minuten.

Wordt de kalkoen te bruin, dek hem dan af met aluminiumfolie.



Ook lekker

Liever rund- of varkensvlees op het menu? Wat dacht je van een overheerlijke entrecôte of een kant & klaar beenhammetje?



Dessert

Een feestelijk diner sluit je af met een lekker dessert. De kok van Slagerij Laurijssen heeft een heerlijke panna cotta met stoofpeertjes gemaakt. Dit presenteren wij in een glaasje.



Onze Borrelplank

Fingerfood, dat gaat er wel in op een feestje of bij een borrel. Wij hebben een heerlijke hapjespan met o.a. wraps, gevulde eieren, worst, ham en meloen.

Alles op uw wensen afgestemd.



Smakelijke feestdagen

Smakelijke feestdagen

SINDS 2016
SLAGERIJ
LAURIJSSSEN