

VLEES BESTELLIJST

Pin



Contant



Naam: _____

Adres: _____

Telnr. _____ Gewenste afhaaldatum: _____

IN TE VULLEN DOOR MEDEWERKER:

Bestelnr: _____

Aangenomen door: _____

Besteld: telefonisch bestellijst

GOURMET & FONDUE

Aantal pers.	Omschrijving	Prijs p.p.
<input type="text"/>	Gourmet standaard (300gram per persoon) bestaande uit: biefstuk, kipfilet, varkenshaas, hamburger én keuze uit: <input type="checkbox"/> shoarma of <input type="checkbox"/> biefstuk stroganoff	6.99 euro
<input type="text"/>	Gourmet Deluxe (350gram per persoon) 5 verschillende producten met keuze uit: <input type="checkbox"/> kogelbiefstuk (eigen boerderij), <input type="checkbox"/> kipfilet, <input type="checkbox"/> kalkoenfilet, <input type="checkbox"/> varkenshaas, <input type="checkbox"/> kalfsbiefstuk, <input type="checkbox"/> lamskroon gemarineerd, <input type="checkbox"/> eendenborstfilet, <input type="checkbox"/> biefstuk stroganoff	8.99 euro
<input type="text"/>	Fondue standaard (300gram per persoon) bestaande uit: biefstuk(eigen boerderij), kipfilet, kalkoenfilet, varkenshaas, beefballetjes	6.99 euro

SPECIALITEITEN

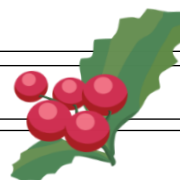
Aantal stuks	Omschrijving	Prijs p.kilo
<input type="text"/>	Jambonito: in de oven afgebakken beenham, 1,5 tot 2 kg., 60-90 min. op 125°C	12.98 euro
<input type="text"/>	Kerstkalkoen: gebraden en gevuld, ca. 3 kg. op = op	39.98 euro
<input type="text"/>	Virginiaham: allergenenvrije ham van ca. 2 kg bereid met bruine suiker-whisky-stroop-Virginia kruiden, 120-180 min. op 125°C	12.98 euro
<input type="text"/>	Bourgondische rollade: fijn gekruid, 1 tot 2 kg, 60-90 min. op 125°C	12.98 euro

SALADES

Aantal stuks	Omschrijving	Prijs p.stuk
<input type="text"/>	Rundvleessalade 5 personen, ca 1 kilo	14.95 euro
<input type="text"/>	Rundvleessalade 10 personen, ca 2 kilo	25.95 euro
<input type="text"/>	Huzarensalade 5 personen, ca 1 kilo	14.95 euro
<input type="text"/>	Huzarensalade 10 personen, ca 2 kilo	25.95 euro
<input type="text"/>	Aardappelsalade 5 personen, ca 1 kilo	14.95 euro
<input type="text"/>	Aardappelsalade 10 personen, ca 2 kilo	25.95 euro

OVERIGE VLEESBESTELLINGEN Noteer hier uw reguliere vleesbestelling

Rundvlees	<input type="text"/>
Varkensvlees	<input type="text"/>
Kalfsvlees	<input type="text"/>
Lamsvlees	<input type="text"/>
Gevogelte	<input type="text"/>



Beste klant,

De feestdagen staan weer voor de deur! Dit betekent tijd voor elkaar, tijd om te koken en uitgebreid te dineren. Met deze tips zorgt u voor een schitterend diner!

Tips

- Bewaar uw vlees, vis en salades in een goed gekoelde koelkast; niet in de schuur. De buitentemperaturen zijn niet koud genoeg om uw vlees vers te houden.
- Zet niet een gehele tas in de koelkast. Verspreid de producten goed. Onderin de koelkast bevindt zich het koudste gedeelte. Zet uw koelkast op de koudste stand (max 5 graden).
- Plaats indien mogelijk uw vlees in een aparte koelkast die niet steeds wordt geopend. Door het openen stijgt de temperatuur in uw koelkast. Dit is niet bevorderlijk voor uw producten.
- Laat uw producten op kamertemperatuur komen. Haalt u producten uit de vriezer? Laat deze een dag voor gebruik ontdooien in de koelkast.
- Haal producten altijd ruim van tevoren uit de koeling. Dit zorgt ervoor dat het niet 'schrikt' als het in een hete pan wordt gelegd. Als het samentrekt kan het minder mals worden (30 minuten voor klein stukjes; hoe groter hoe eerder, tot wel 2 uur van tevoren). De smaken komen op 'kamertemperatuur' het best tot hun recht.
- Heeft u een kerntemperatuurmeter? Maak er gebruik van want meten is weten!
- Zijn er producten voor u gevaccineerd? Haal de producten op de dag van bereiding ruim van tevoren uit uw koelkast en leg deze op een bordje op het aanrecht. Let op: door de vacuümverpakking kan er in sommige gevallen een vreemde geur ontstaan bij het openen. Schrik hier niet van! Wanneer u het product op een bord op uw aanrecht op kamertemperatuur laat komen zal de geur verdwijnen. De geur ontstaat doordat het vlees tijdelijk geen zuurstof heeft gehad. Vlees wat vacuüm verpakt is geweest kan verkleurd zijn. Dit is niet erg.

Openingstijden rondom de feestdagen

Zondag	16 december 08.00 - 17.00	Donderdag	27 december 09.00 - 18.00
Zondag	23 december 08.00 - 18.00	Zondag	30 december 08.00 - 17.00
Maandag	24 december 08.00 - 17.00	Maandag	31 december 08.00 - 16.00
Dinsdag	25 december gesloten	Dinsdag	1 januari gesloten
Woensdag	26 december gesloten		

U kunt uiterlijk tot en met dinsdag 18 december bestellen door deze bestellijst in de winkel in te leveren of telefonisch te bestellen.

Om alle klanten zo goed en snel mogelijk van dienst te kunnen zijn kunt u op maandag 24 december uw **VLEES** (en vis) **BESTELLING** alléén afhalen aan de zijkant van het pand. **PIN-betaling heeft onze voorkeur.**