



De openingstijden  
voor kerst:

- maandag 23 december, 8:30 - 18:00 uur
- dinsdag 24 december, 8:00 - 14:00 uur
- vrijdag 27 december, gesloten

De openingstijden voor  
oud en nieuw:

- maandag 30 december, 8:30 - 18:00 uur
- dinsdag 31 december, 8:00 - 14:00 uur
- woensdag 1 en donderdag 2 januari, gesloten



**VALKENBURG**

LOUIS VAN DE MAESENSTRAAT 1 - VALKENBURG  
TELEFOON 043 6012 413 - [WWW.SLAGERTRAITEURVALKENBURG.NL](http://WWW.SLAGERTRAITEURVALKENBURG.NL)

# Puur Ambacht

Kerstspecialiteiten van de Ambachtelijke Specialist





## Het lekkerste voor de feestdagen

Wat zet u tijdens de kerstdagen op tafel? Die vraag heeft ons geïnspireerd om u te verrassen met heerlijke suggesties voor een compleet kerstdiner. Wij hebben alles in huis waarmee u de lekkerste amuses, tussengerechten, bijgerechten, hoofdgerechten en nagerechten zoals onze ijstaarten Botterweck op tafel zet. Laat u verrassen door onze smakelijke mogelijkheden.



Voor lekker eten bent u bij ons aan het juiste adres. Wij hebben voor de feestdagen tal van specialiteiten in varkensvlees, rundvlees, lamsvlees, kalfsvlees, kip, kalkoen en wild. Een compleet assortiment specialiteiten voor elke smaak. Natuurlijk geven wij u graag het beste advies voor de lekkerste bereiding.

### Amuses

- Kip	p/st	2.50
- Garnalen	p/st	3.95
- Krab	p/st	3.95

### Soepen

- Ossenstaartsoep	1 liter	6.50
- Kippensoep	1 liter	6.50
- Champignonsoep	1 liter	6.50
- Tomatencrèmesoep	1 liter	6.50

### Koude voorgerechten

- Carpaccio van ossenhaas per portie	80 gram	4.50
<i>Aanvullend: rucola, dressing, parmazaan en pijnboompitjes</i>		3.50
- Vitello tonato per portie	80 gram	4.50
<i>Aanvullend: rucola, tonijnmayonaise, kappertjes en zongedroogde tomaatjes</i>		3.50
- Kipcocktail	100 gram	1.95
- Garnalencocktail	100 gram	2.95
- Krabcocktail	100 gram	2.95

### Warme voorgerechten

- Kippenragout	100 gram	1.89
- Kalfsragout	100 gram	2.25
- Pasteibakjes	p/st	1.05

### Rundvlees

- Ossenhaas	100 gram	5.60
- Kogelbiefstuk	100 gram	3.29
- Entrecôte	100 gram	3.03
- Rib-eye	100 gram	3.03
- Rosbief	100 gram	3.03
- Runderbraadstuk	100 gram	1.91
- Runderpoulet	100 gram	1.75
- Mager soepvlees	100 gram	1.64
- Ossenstaart	100 gram	1.37
- Runderschenkel	100 gram	1.37
- Mergpijp	100 gram	0.55

### Kalfsvlees

- Kalfshaas	100 gram	6.54
- Kalfsoester	100 gram	3.90
- Kalfsschnitzel	100 gram	3.80
- Kalfsentrecôte	100 gram	3.90
- Kalfsfricandeau	100 gram	3.91
- Kalfspoulet	100 gram	2.14
- Kalfstong	100 gram	1.86
- Kalfschesenkel	100 gram	2.16

### Varkensvlees

- Lange varkenshaas	100 gram	2.19
- Kophaas	100 gram	1.79
- Varkensfilet	100 gram	1.78
- Varkenspoulet	100 gram	1.05
- Varkensfricandeau	100 gram	1.55
- Procureur	100 gram	1.79



### Lamsvlees

- Lamskarbonade	100 gram	4.59
- Lamsbout	100 gram	3.50
- Lamsfilet	100 gram	4.59
- Lamsrack	100 gram	4.59

### Wild en gevogelte

- Kipfilet	100 gram	1.49
- Kippenpoot	100 gram	0.59
- Dijvlees	100 gram	1.19
- Kalkoenfilet	100 gram	1.49
- Soepkip	100 gram	0.90
- Gerookte kipfilet	100 gram	2.18
- Kalkoen (heel)	per kilo	17.50
- Gevulde kalkoen	per kilo	18.50
- Haantje (heel)	100 gram	0.89
- Gevuld haantje	100 gram	0.99
- Eendenborstfilet	100 gram	3.99
- Konijnenbout	100 gram	1.50
- Konijn (heel)	per kilo	16.30
- Hazenbout	100 gram	2.99
- Hazenrug	100 gram	5.60
- Hazenrugfilet	100 gram	9.60
- Wildzwijnbiefstuk	100 gram	5.30
- Wildzwijnfilet	100 gram	7.90
- Hertenrugfilet	100 gram	8.75
- Hertenbiefstuk	100 gram	4.60
- Wildpoulet	100 gram	3.35
- Reerugfilet	100 gram	9.90
- Reebiefstuk	100 gram	6.15
- Lardeerspek	100 gram	1.49

### Feestrollades

- Gevulde kiprollade	100 gram	1.69
- Runderrollade Italia	100 gram	3.55
- Varkensrollade gevuld	100 gram	2.20

### Warme maaltijden

- Varkenshaas in pepersaus	100 gram	1.93
- Varkenshaas	100 gram	1.93
<i>in gouveeursaus</i>		
- Zuurvlees	100 gram	1.75
- Goulash	100 gram	1.75
- Tete de veau	100 gram	1.89
- Wildgoulash	100 gram	2.79
- Konijnenbout	p/st	5.95
<i>op Limburgse wijze</i>		
- Hazenbout in wildsaus	p/st	10.90

### Bijgerechten

- Aardappelgratin	100 gram	1.05
- Truffelaardappelgratin	100 gram	2.05
- Peertjes in rode wijn	100 gram	2.73
- Appeltjes met veenbessen	100 gram	2.80

### IJstaarten Botterweck

De ijstaarten worden ambachtelijk gemaakt.

1 taart is voor ca. 8 porties/personen

- Citroen vanille	p/st	17.50
- Vanille ijs	p/st	17.50
<i>met een chocoladevulling</i>		
- Aardbeien ijs	p/st	17.50
<i>met een bosvruchtenvulling</i>		
- Tiramisu ijs	p/st	17.50
<i>met een chocoladevulling</i>		
- Hazelnootijs	p/st	17.50
<i>met een caramelvulling</i>		
- Chocolade ijs	p/st	17.50
<i>met een witte chocoladevulling</i>		
- Amarena ijs	p/st	17.50
<i>met een yogurtvulling</i>		

### 1 persoonsijstaartjes:

- Hazelnoot	p/st	4.00
- Citroen vanille	p/st	4.00



### Snacks en salades

- Saucijzenbroodje	p/st	1.90
- Filet american	100 gram	1.85
- Koude schotel	100 gram	1.05
- Zalmsalade	100 gram	2.56
- Tonijnsalade	100 gram	2.45
- Krabsalade	100 gram	2.72
- Pastasalade tuna	100 gram	1.59
- Farmersalade	100 gram	1.42
- 4 seizoenensalade	100 gram	1.42

### Kerst/nieuwjaarsbuffet

* Koude schotel		
* Gevulde tomaat		
* Gevuld eitje		
* Hamrolletje		
* Paté		
* Rauwe ham met meloen		
* Casselerrib		
* Kipfilet		
* Uitjes Monegask		
* Cocktailsaus		
* 2 mini broodjes		
<i>300 gram per persoon</i>		10.75

### Gourmet en steengrill

* Kogelbiefstuk		
* Varkenshaas		
* Kipfilet		
* Saté		
* Cordon bleu		
<i>300 gram per persoon</i>		11.50

### Stel uw eigen gourmet samen

*Per bakje 250 gram*

- Ossenhaas		14.00
- Kogelbiefstuk		8.22
- Gemarineerde biefstuk		8.22
- Varkenshaas		5.47
- Gemarineerde varkenshaas		5.47
- Kipfilet		3.72
- Gemarineerde kipfilet		4.00
- Shoarma		4.05
- Gyros		4.05
- Kipreepjes		4.05
- Mini kipsaté	8 stuks	5.00
- Mini shaslick	8 stuks	5.00
- Mini cordon bleu	8 stuks	4.75
- Mini hamburger	8 stuks	3.25
- Mini slavink	8 stuks	3.75
- Stokbrood met kruidenboter	p/st	2.50

### Warme sauzen

- Champignonsaus	100 gram	1.45
- Pepersaus	100 gram	1.45
- Rode wijn saus	100 gram	1.45
- Bernaisesaus	100 gram	1.45





## Vleeswaren, hapjes en toastjes...

Onze vleeswaren worden ambachtelijk bereid en dat proeft u. Ook tijdens het kerstontbijt. Wij hebben een ruim assortiment in huis. Zoals onze heerlijke grillham en onze speciale kerstrollade. Met onze hapjesschalen en toastsalades heeft u altijd iets lekkers in huis. Wij hebben vele smaken in huis die we zelf maken. Ambachtelijk lekker en bereid met verse ingrediënten en topproducten.

### Paté

- Roompaté	100 gram	2.15
- Cranberrypaté	100 gram	2.52
- Notenpaté	100 gram	2.52
- Appelpaté	100 gram	2.52
- Peperpaté	100 gram	2.45
- Boerenpaté	100 gram	2.45
- Champignonpaté	100 gram	2.45
- Paté met roquefort en peren	100 gram	2.99
- Tunnel en croute paté met uienkonfijt	100 gram	3.30
- Paté met eend, cava en truffel	100 gram	4.55
- Paté van wildzwijn met veenbessen	100 gram	3.70
- Fazantpaté	100 gram	4.20
- Reepaté	100 gram	3.80
- Uienkonfijt	100 gram	2.35
- Eendenmousse	100 gram	2.99
- Truffelleverworst	100 gram	2.55
- Kerstleverworst	100 gram	2.55

### Wijnen

<b>Rood:</b>		
- Primitivo	per fles	9.95
- Junior	per fles	7.95
- Du moulin	per fles	14.75
<b>Wit:</b>		
- Chardonnay	per fles	7.95
- Viognier	per fles	8.95
- Pino blanc	per fles	10.45
<b>Bubbels:</b>		
- Cava brut	per fles	8.95
<b>Port rood:</b>	per fles	11.45



### Menusuggestie van de slager 3 gangen:

- Ossensaartsoep
- Konijnenbout op limburgse wijze
- Stoofpeertje
- Aardappelgratin
- Chocolade ijs met een witte chocoladevulling
- \* Advies wijn: Du moulin

### Menusuggestie van de slager 3 gangen:

- Carpaccio van ossenhaas
- Biefstuk van de haas met bernaisesaus
- Appeltjes met veenbessen
- Truffelaardappelgratin.
- Amarena ijs met een yogurtvulling
- \* Advies wijn: Primitivo

### Menusuggestie van de slager 3 gangen:

- Kippenpasteitje
- Varkensrollade
- Aardappelgratin
- Tiramisu ijs met een chocoladevulling
- \* Advies wijn: Viognier

### Menusuggestie van de slager 4 gangen:

- Vitello tonato
- Kippensoep
- Wildgoulash
- Aardappelgratin
- Stoofpeertjes
- Aardbeien ijs met een bosvruchtenvulling
- \* Advies wijn: Chardonnay en Du moulin

Prijswijzigingen, druk- en zetfouten voorbehouden.