

Opgemaakte salades

Rundvlees huzarensalade opgemaakt met diverse luxe vleeswaren en fruit.

Prijs per persoon € 6,50

Besteleenheid per schotel		
Schotel	4 personen	€ 26,00
Schotel	5 personen	€ 32,50
Schotel	6 personen	€ 39,00

Uw salade kunt u afhalen na 13.00 uur!



Kalkoen

Te bestellen gewichten	prijs per kilo
2500 - 3000 gram	€ 12,00
3000 - 4500 gram	
4500 - 9000 gram	

Kalkoendij € 8,50

Hou er rekening mee dat uw kalkoen 1000 gram lichter of zwaarder kan uitvallen. We doen uiteraard ons best zo correct mogelijk te leveren.

Let op: Na 17 december kunnen wij zelf geen bestellingen meer opgeven bij de leverancier.

Gourmetschotels

Gourmetschotel Populair
Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, minihamburgertjes & runderreepjes
250 gram per persoon € 6,50

Gourmetschotel de Luxe
Kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, minihamburgertjes, merquezworstjes & mini-saté
300 gram per persoon € 8,25

Gourmetschotel Speciaal
Ossenhaasbiefstuk, kalfsoester, kipfilet, varkenshaas, mini-saté & lamschops
300 gram per persoon € 11,50



Fondueschotels

Fondueschotel origineel
blokjes biefstuk, varkenshaas, kipfilet, balletjes gekruid gehakt & kalfsoester
250 gram per persoon € 6,75

Chinese Fondue
(basis is bouillion ipv frituurvet)
biefstuk, varkenshaas, kalkoenfilet, kalfsoester
250 gram per persoon € 7,50

Lekkerlander Excellent



Op een steenworp afstand van de molens van Kinderdijk ligt de boerderij "Bongers Wens", het agrarisch bedrijf van Jasper Meerkerk. Hier worden al drie generaties lang de mooiste Hollandse runderen op een vriendelijke manier grootgebracht.

Op de boerderij van Jasper Meerkerk werkt hij al meer dan 30 jaar met zijn vader dag in dag uit aan een eerlijk product. Door zich te specialiseren in luxe rundvlees kon Meerkerk ontsnappen aan de ijzeren wet van de efficiëntie die de veehouderij jarenlang gedomineerd heeft. Kleinschaligheid en diervriendelijkheid zijn hiervoor in de plaats gekomen. Dat de kalveren en runderen behalve zijn vak ook zijn passie zijn, is te zien aan het enthousiasme wat hij uitstraalt wanneer hij over zijn bedrijf vertelt. Ook zie je dit aan het plezier waarmee hij elke dag met de dieren bezig is. Het fantastische vlees (Lekkerlande Excellent) wat Meerkerk aflevert door middel van deze werkwijze is het gehele jaar bij ons verkrijgbaar. Speciaal voor de feestdagen maken wij hiervan een ruime selectie aan rollades en grotere braadstukken. Deze vindt u elders in deze brochure en uiteraard bij ons in de winkel.

Meer informatie over Lekkerlander Excellent Rundvlees vindt u bij ons in de winkel of op www.lekkerlander.nl



Keurslager HP van Linschoten al 108 jaar uw slager.

Na in 2011 tot ambachtelijke slagerij van het jaar gekozen te zijn, en in 2013 twee sterren bij de Slager met Ster verkiezing te hebben behaald, zijn wij met onze architect aan de slag gegaan om te kijken hoe wij binnen het huidige pand meer ruimte voor de medewerkers en de klant konden realiseren. Dit bleek een lastige klus en het antwoord liet dan ook op zich wachten.

Toen wij in 2014 een derde ster kregen toegekend en wij de winkel naast ons kregen aangeboden viel alles op zijn plaats. Dit was de volgende stap naar de toekomst. Na ruim twee maanden voorbereiding en een aantal weken verbouwen, was daar in juni 2015 het resultaat: onze nieuwe winkel! Na 107 jaar, twee maal zo groot en klaar voor de toekomst!





Keurslagerij H.P. van Linschoten
Lusthofstraat 48
3062 WN Rotterdam
T: 010 281 06 65
info@vanlinschoten.keurslager.nl
www.vanlinschoten.keurslager.nl



Slager met Ster



keurslager H.P. VAN LINSCHOTEN

Welkom

Speciaal voor deze periode van het jaar presenteren wij u een kleine selectie uit ons uitgebreide specialiteitenassortiment. Aan de hand van deze folder en de presentatie in onze winkel hopen wij u voldoende inspiratie te geven voor een culinaire, maar vooral smaakvolle kerst!

Bestellingen & afspraken

Uw kerst- en oudejaarsbestelling zien we graag ruim op tijd tegemoet. Speciaal voor deze periode hanteren we een aantal spelregels. Artikelen die besteld kunnen worden zijn o.a: fondue & gourmetschotels, ossenhaas, kalkoen opgemaakte saladeschotels, lamskroon, gevulde rollades en diverse braadstukken. Ook het voorgerecht carpaccio kunt u door ons per persoon laten snijden.

Veel artikelen kunt u de week voor Kerst al aanschaffen en laten vacumeren. Uw verkoopmedewerker adviseert u hoelang u de diverse produkten kunt bewaren en of het nodig is iets te reserveren. In deze periode nemen we ook geen bestellingen van vleeswaren aan. De vleeswaren worden ter plekke vers gesneden en zorgvuldig verpakt. Nadat we uw bestelling verwerkt hebben ontvangt u van ons het afhaalnummer per email. Met dit nummer kunt u op de afhaaldag uw bestelling bij ons ophalen.

Op de afhaaldag dient u in de winkel gewoon een nummertje te trekken en op uw beurt wachten. Alle aanwezige klanten komen iets ophalen en of hun boodschappen doen. Ikzelf (Franny) loop rond om uw nummers aan te nemen en uw bestelling alvast op te zoeken. Zo hopen we op net zo'n fantastisch verloop en goede sfeer als voorgaande jaren.

En dat doen we samen met u!

Met vriendelijke groeten namens het gehele team en tot ziens!

Franny van Linschoten,
coördinatie kerstbestellingen & organisatie.
www.vanlinschoten.keurslager.nl



Website & digitaal bestellen

Op dit moment kunt u ook digitaal bestellen via de link Bestellijsten op onze website. Het adres is www.vanlinschoten.keurslager.nl. Tevens staan daar ook alle prijzen vermeld. (wijzigingen voorbehouden)

Webshop & IDEAL betalen is o.a. mogelijk voor gourmet, fondue, carpaccio, salades, rosbief & filet rollade.



Voorgerechten

Carpaccio (na het snijden in de vriezer bewaren)	Ardennerham (Montenauer)	
Vitello Tonato (met tonijnmayonaise)	Kalkoenham	
Gerookte biefstuk	Gerookte kipfilet	
Secreto 7 (de Laet en van Haver)	Kalfsrollade	
Parma ham	Kalfsragoutbuideltje	
Serrano ham (Trevélez)	Diverse paté. o.a. Roompaté Wild zwijn, Haas, Ree, Fazant, Cranberry, Bour- gondische en Roquefort met peer.	
Ibérico de Bellota	Mouse de Canard	
Chorizo Ibérico	Rilette d'Oie	
Ibérico panchetta		
Jamón Ibérico de bellota (30 maanden +)	100 gram	9,95
Eigen gemaakte kalfsragout	per pot 500 gram	9,95

Wild & Gevogelte

	Prijzen per 100 gram	
Hertenbiefstuk	150 gram per stuk	3,98
Tam konijn boutjes	250 gram per stuk	2,35
Tam konijn heel	2000 gram per stuk	1,95
Hazenrugfilet	125 gram per stuk	8,45
Parelhoen	1100 gram per stuk	1,47
Parelhoenfilet	800 gram per stuk	4,45
Kwarteltjes	180 gram per stuk	4,95
Eendenborstfilet	200 gram per stuk	2,79
Wildzwijnfilet	800 gram per stuk	4,50

Ander wild op aanvraag in de winkel

Groot vlees & Rollades

Runderrollade	Van zeer mals rundvlees	1,89
Pampa rollade	Filetrollade gevuld met bacon en kruiden	1,59
Ardenner rollade	Varkensrollade gevuld met bacon en mosterd	1,59
Halfom rollade	Runderrollade gevuld met varkenshaas	1,85
Rib eye rollade	Zeer malse doorregen runder rollade	3,95
Cordon Blue	Rollade Met ham en kaas	1,59
Italiaanse rollade	Met pomodorotomaatjes en spekjes	1,59
Kalfsrollade		2,35
Kalfslende rollade	Malse rollade van de kalfslende	2,98
Beenhammetjes in braadzak	900 - 1300 gram	1,50
Speenvarken hammetje	1200 - 2000 gram	1,85
Grote beenham met poot	4000 - 6000 gram	2,25



Huisgemaakte soepen

Het hele jaar door bereiden wij wekelijks verschillende huisgemaakte soepen van de beste ingrediënten. Deze soepen zijn een perfecte aanvulling op uw feestmenu. Als aperitief, voorgerecht of als maaltijdsoep.

Wij hebben voor u de volgende soepen: Bospaddenstoelensoep met kalfsgehaktballetjes, asperge-, goulash-, zachte mosterd-, bruine bonen, uien-, en heldere ossenstaart-, kippen-, tomaten-, groenten-, tomatengroenten en erwtensoep

Huisgemaakte soepen 1 Liter: 4,95 en 0,5 Liter: 2,75
(Een liter is als maaltijdsoep geschikt voor 2 á 3 personen, als voorgerecht voor 4 á 5 personen.)



Steaks van H.P. van Linschoten

Verse steaks uit zowel binnen- als buitenland speciaal voor u geselecteerd; Onder andere Lekkerlander excellent rundvlees uit de Alblasserwaard, Schots Black Angus en dry aged beef. Deze laatste is minimaal vier tot zes weken gerijpt in onze eigen Dry-Age kast.

	Prijzen per 100 gram	
Kogelbiefstuk	rundvlees	2,85
Ossehaas	rundvlees	5,50
Entrecote	rundvlees	2,25
Jodenhaas / Diamanthaas	rundvlees	2,35
Rib-eye	rundvlees	3,95
T-Bone Steak (Steak Fiorentina)	rundvlees	3,95
Dry Aged Entrecote	rundvlees	3,95
Cote de boeuf	rundvlees	3,75
Cote de Veau (kalfskotelet)	kalfsvlees	2,98
Kalfs entrecote	kalfsvlees	2,98
Staartstuk / Picanja (NL)	rundvlees	2,25
Picanja Black Angus	rundvlees	2,95
Bavette Black Angus	rundvlees	2,98
Pata Negra filet Iberico varken	Spanje	2,35

