

# Knallend het jaar uit!

Kant en klaar uit eigen maaltijd-keuken. Lekker makkelijk, thuis alleen even warm maken

\*VARKENSHAARS IN CHAMPIGNONROOMSAUS  
\*FRANSE RUNDERSTOOFSCHOTEL  
(BOEUF BOURGUIGNON)  
\*WITLOF-HAMSCHOTEL  
\*OMA'S STOOFPEERTJES  
\*AARDAPPELTIMBAALTJES

En natuurlijk nog veel meer huisgemaakte maaltijden, zoals u dat van ons gewend bent!

## OUDERWETS LEKKERE HUISGEMAAKTE SOEPEN IN POT:

o.a.  
• Mosterdsoep  
• Tomatensoep  
• Bospaddenstoelensoep  
• Groentesoep

specialiteit uit eigen keuken

## QUICHE

Diverse smaken. Heerlijk bij de brunch of als voorgerecht.  
Warm maken in de oven op 180°C

per stuk vanaf **8<sup>50</sup>**

## KERSTGESCHENKEN

Een mooie gevulde mand, doos of opgemaakte tapasplank vol lekkernijen, feestelijk verpakt. Wij maken het graag voor u!

Diverse voorbeelden staan in de winkel, in onze speciale 'feestdagen-hoek' maar natuurlijk kunt u uw cadeau zelf samenstellen!

Heerlijke vleeswarenspecialiteiten bereid in eigen slagerij

## OVENGEBAKKEN BEENHAM

100 gram **2<sup>95</sup>**

## 100 GRAM ROSBIEF + 100 GRAM FILET AMERICAIN

Samen voor **5<sup>95</sup>**

## ITALIAANSE PORCHETTA

Ook heerlijk op uw tapasplank

100 gram **3<sup>25</sup>**

Dit alles is slechts een greep uit ons assortiment.

Natuurlijk hebben wij nog veel meer lekkernijen in huis voor de smakelijkste feestdagen!

Laat u verrassen door onze heerlijke kwaliteitsproducten!

Doe vroegtijdig uw bestelling, zodat wij deze met zorg kunnen klaarmaken **BESTELLEN KAN TOT ZATERDAG 20 DECEMBER!**

- Maandag 22 december geopend van 08.30 tot 17.30 uur
- Dinsdag 23 december geopend tot 15.00 uur
- Woensdag 24 december geopend tot 16.00 uur

Het verscentrum is gesloten van 25 t/m 27 december.

Deze folder is geldig vanaf vrijdag 12 t/m woensdag 24 december 2025.

# Samen genieten

van de lekkerste  
specialiteiten



**Jan Nicolai, keurslager**

🏠 Vaart ZZ 66, 8426AG Appelscha  
☎ 0516431314  
✉ info@jannicolai.keurslager.nl  
🌐 jannicolai.keurslager.nl



**Jan Nicolai, keurslager**

www.jannicolai.keurslager.nl



# Dineren met smaak!

Hoe geniet jij de feestdagen dit jaar? Met de hele familie rond de gedekte tafel of wordt het een dinertje voor twee? Wij voorzien je graag van de meest heerlijke en feestelijke producten, met net een beetje extra zoals u van uw keurslager mag verwachten! Van een complete gourmetschotel, tot een luxe stuk groot vlees, of kies voor gemak uit onze maaltijden keuren.

Wij helpen u graag om de feestdagen extra bijzonder en smakelijk te maken. Heeft u tips of inspiratie nodig? Ons team staat voor u klaar!

## Kerstrollades

Een heerlijke braadrollade  
**MAGERE VARKENS-  
SCHOUDERFILETROLLADE**

Kilo **17<sup>50</sup>**

Ouderwets lekker....

**HALF OM HALF ROLLADE**

100 gram **3<sup>25</sup>**

**HAASFILETROLLADE**

100 gram 2,45

**MINI KIPROLLADE**

Per stuk **12<sup>95</sup>**

**GEVULDE ITALIAANSE  
FILETROLLADE**

Gevuld met Parmaham, rucola, Parmezaanse kaas, zontomaatjes, gekruid met een fijne kruiden melange

100 gram **3<sup>15</sup>**

**BAVETTERROLLADE**

met truffelsmaak

100 gram **4<sup>59</sup>**

**RIBROAST**

Lekker groot stuk vlees met been en randje vet. In de oven braden tot een kern van 64°C. Doet het ook goed op de winterbarbecue

100 gram **2<sup>75</sup>**

## Feest op tafel

**OVENSCHAAL MET  
VARKENSBRADSTUK(FILET)**

Lekker gemarineerd en met een garnituur van verse stoofgroente, kruidenboter, katenspek en jachtsaus, ca. 60 min in de oven.

100 gram **2<sup>75</sup>**

**BEEF TRUFFEL**

En heerlijke carpaccio van gebakken biefstuk met rucola, Parmezaanse kaas, rode ui en truffelmayonaise

per schaal **6<sup>95</sup>**

**PROVENÇAALSE VARKENSHAAS**

Varkenshaas gevuld met brie en Provençaalse kruiden omwikkeld met ontbijtspek.

Kan zowel in de oven als in de pan

100 gram **2<sup>85</sup>**

**BEENHAMMETJES**

Diverse smaken, makkelijk te bereiden in de oven

100 gram **2<sup>45</sup>**

**SCHUITJE 'FILET DE PORC'**

Gemarineerde varkenshaasmedaillons met peper- of champignonsaus op aluminium sleetje voor in de oven

100 gram **2<sup>75</sup>**

Ook voor een lekker groot stuk vlees bent u bij ons op het juiste adres:

- Diamanthaas
- Picanha
- Ribeye
- Bavette
- Rosbief
- Cote de boeuf
- Entrecote
- Ossenhaas



## Gourmetten...

**IS LEKKER CREATIEF TAFELN**

Gezellig samen aan tafel met familie of vrienden terwijl u geen lange voorbereiding in de keuken nodig heeft. Maak uw gourmetparty compleet met overheerlijke salades en sausjes van uw keurslager!

**GOURMET STANDAARD**

Per persoon **11<sup>95</sup>**

7 heerlijke vleesvarianties op schaal

**GOURMET ROYAAL**

8 heerlijke vleesvarianties op schaal

Per persoon **12<sup>95</sup>**

**GOURMET ALL IN**

Gourmet standaard of de luxe aangevuld met; Gourmetsalade, rundvleessalade, schaalte rauwkost, stokbrood, kruidenboter en 3 soorten sausjes

(vanaf 4 personen)

meerprijs per persoon **7<sup>50</sup>**

Tevens kunt u uw gourmetschotel aanvullen met losse componenten vlees, in handige schaaltes voor op tafel.

**ROYAAL OPGEMAAKTE SALADES**

- Rundvleessalade\*
- Zalmsalade\*
- Huzarensalade\*
- Gourmet salade
- Aardappelsalade met ham en ei

Tevens is er heel veel keus in huisgemaakte rauwkostsalades!

\* Gegarneerd met verse vleeswaren (vis), fruit en rauwkost. Te bestellen vanaf 4 personen

## Diner voor twee...

**LEKKER FEESTELIJK ETEN  
VAN DE SMULSTEEN**

De met varkenshaas, aardappelkrieltjes en 2 soorten groente gevulde steen wordt in één keer in de oven op 180°C in ca. 35 min. gegaard.

Met de bijgeleverde houder wordt de steen op tafel gepresenteerd. Staat feestelijk, smaakt heerlijk!

**SMULSTEEN**

voor 2 personen **19<sup>95</sup>**

(+ € 15,- statiegeld voor steen en houder)

Keurslagerkoopje  
**4 HALVE KIPFILETS**

voor **9<sup>95</sup>**

Voor een heerlijke soep

- SCHENKEL MET BEEN
- OSSENSTAART
- RUND- OF KALFSPOULET

Zachtjes braden of in de oven

**KALKOENDIJSTUKKEN**  
500 gram **7<sup>50</sup>**

**KIP IN BRAADZAK OP SCHAAL**  
lekker gekruid, en met groente bouquet.  
ca. 80 min. in de oven op 160°C

per stuk **14<sup>95</sup>**



Scan de  
QR-code