

DE KERSTTOPPERS VAN BAKKERIJ STRAMPEL

ZOETE LEKKERNIEN



Champagnetaartje voor oud & nieuw

Een taartje met een brosse sloffen bodem met daar bovenop amandelspijs en daarop is een taartje gemaakt van een champagnébavarois met een frisse twist en afgewerkt met sprokkelschuim met een vleugje poedersuiker en een paar frambozen.

per stuk **12⁵⁰**



St. Honore

Gevulde soesjes met frambozen, Zwitserse room en afgewerkt met slagroom en vers fruit.

per stuk **11⁵⁰**



Delicieu taartje

Taartje met een frambozencremeux en daar bovenop een Zwitserse room en afgewerkt met geflambeerde kookschuim.

per stuk **11⁵⁰**



Tulband Traditioneel
per stuk **6⁹⁵**

Tulband Pannettone
per stuk **6⁹⁵**



Huisgemaakte kerstchocolaatjes
per pakje **5⁵⁰**



Kerstkrans
met spijs
per stuk **11⁵⁰**



Kerststaaf
met spijs
per stuk **5⁷⁵**

KERST-KOEKJES

per verpakking



Kleine kransjes
5²⁵

Grote kransen
4⁹⁵

BROODASSORTIMENT



Breek Stokbrood
Wit of bruin
per stuk **2⁰⁰**



Kersttwister
Wit of bruin
per stuk **2⁶⁰**



Kerststol met Spijs
Groot **11⁵⁰**
Klein **6⁰⁰**



Speltvloerbrood
per stuk **2⁶⁰**



Kerst de Luxe
Assortiment heerlijke
luxe koffiebroodjes
per stuk **1⁴⁵**



Luxe vloerbroden
Deze worden traditioneel gebakken op de vloer van de oven! Keuze uit Maisbol, Krachtpittig, Wieden meergranen, Meergranen
per stuk **1⁹⁵**

DE KERSTTOPPERS VAN KEURSLAGER HARRY MULDER ONZE HAPJESSCHOTELS

De hapjes op deze folder zijn te bestellen en ook de salades zoals hierin vernoemd, losse hapjes zijn dan ook niet te bestellen, wel hebben wij in deze weken in onze winkel een groot assortiment hapjes trio's, met luxe lekkernijen, zoals humus/tomaten wraps, rode bietenroomkaas serrano wraps enz.

Luxe Tapasschaal

Grote luxe schaal, ook leuk te gebruiken als voorgerecht bij het kerstdiner met lekker stokbrood erbij. Per stuk te bestellen

per stuk **34⁹⁵**



Smulplank

Met wisselend assortiment tijdens de seizoenen, diverse salades, vleeswaren olijfjes en hapjes.



per plank **29⁹⁵**

Hapjesschotel Zilver

(vanaf 8 personen te bestellen)

- Gevuld eitje
- Wrap beenham
- Grillworst
- Kaashapje
- Monchou met rookvlees
- Plakjes truckersbal

p.p. **2⁹⁵**



Hapjesschotel Goud

(vanaf 8 personen te bestellen)

- Gevuld eitje
- Walnootcervelaat roomkaashoedje
- Grillworst kaas
- Runderrookvlees met monchou
- Gehaktballetje met tomaat
- Wrap met rauwe ham en tomaat

p.p. **3⁹⁵**



ONZE GOURMETSCHOTELS

Gourmetschotel Mulder

Met biefstuk, varkensfricandeau, kipfilet, shoarma, mini-slavink, hamburgertje, rundertartaar en bacon.
325 gram

Per persoon **7⁵⁰**



Gourmet de Luxe

Met kogelbiefstuk, kalfsbiefstuk, varkenshaas, gemarineerde kipfilet, rundertartaar, runderreepjes, lamskotelet.
325 gram

Per persoon **8⁹⁵**



Fondue Mulder

Met gemarineerde biefstuk, varkensfilet, kipfilet, gehaktballetjes, hamburgertjes. 325 gram

Per persoon **7²⁵**

DECEMBER AANBIEDING

Gourmet compleet

Bestaande uit de gourmetschotel Mulder, Surprisesalade, triosaus, stokbrood en kruidenboter

Per persoon
vanaf 4 personen te bestellen! **11⁰⁰**

GEKNOOPT TOT PERFECTIE

Handgeknoopte varkensfiletrollade

Onze jaren lange feestdagentopper.



100 gram **1⁴⁹**

Bavetterollade

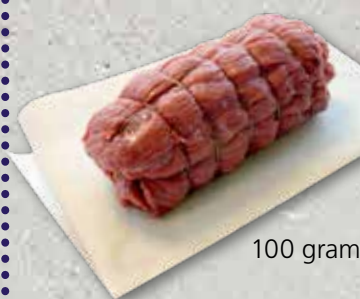
Met spinazie en mozzarella.



100 gram **2⁴⁹**

Handgeknoopte runderrollade

Onze beroemde runderrollade.



100 gram **1⁹⁵**

De Boerderijkip Rollade



per 100gram nu **1⁹⁹**

Wij hebben ook in de winkel rollades met lekker vullingen Bv mango chutney, pittige pepper chutney enz Ook de grote stukken vlees zoals Bavette en Procureur hebben wij volop in huis, heerlijk op de BBQ

Wij verpakken veelal onze rollades in een vacuümverpakking, hierin blijft uw rollade in de koelkast langer bewaard. Diepvries kan altijd.

Voor het braden van de rollade deze halve dag van te voren uit de vacuümzak halen en laten ademen in de koelkast. Bereiding rollades in pan of oven (210°C voorverwarmd 10 min.)

Varken: na aanbraden pan 40 minuten na laten garen op klein vuur, oven 80°C kern 55/56°C.

Rund: na aanbraden 35 minuten laten garen, vuur klein, oven op 80°C, kern 50°C is rosé, kern 55°C gaar

Kip: na aanbraden 40 minuten laten garen vuur klein, oven op 80°C kern 60°C.

ONZE SALADESCHOTELS

Salade Van Het huis

Rundvleessalade, 1200 gram
Per stuk **19⁹⁵**

Wilt u de scharreleisalade in salade van het huis dan is deze **21⁹⁵**



Luxe Salades

Opgemaakt met luxe vleeswaren, gevulde eieren

Rundvleessalade
voor 6 personen **24⁹⁵** per persoon **4⁵⁰**



Scharreleisalade
voor 6 personen **29⁹⁵** per persoon **5⁰⁰**



Suprise salade

2 bollen rundvleessalade en 2 bollen scharreleisalade met groenten, fruit en ei opgemaakt

per stuk **9⁹⁵**

Nieuw!

Vraag ook naar onze kerstmaaltijdflyer Meat&Meals