

VERS VLEES - GOURMET - WILD - DESSERT - SOEPEN
VEGETARISCHE PRODUCTEN - BUFFETTEN - VOORGERECHTEN

VIER DE FEESTDAGEN SAMEN MET EETWINKEL STRONKHORST

GROENTEN - KANT EN KLARE MAALTIJDEN - AMUSES
HOOFDGERECHTEN - VLEESWAREN - HAPJESPAN - GARNITUUR



Eetwinkel Stronkhorst,
keurslager

Dorpsstraat 36, Ouderkerk aan de Amstel
Tel. (020) 496 13 37

www.wimstronkhorst.keurslager.nl



sinds 1950

Lieve mensen,
Wat een mooi jaar was 2018! Dit jaar was speciaal, omdat...

Wij bestellingen ook thuis bezorgen



Wij met veel plezier aan het werk zijn



Wij onze passie kunnen volgen



Wij de toekomst in kunnen met de nieuwe winkel



Wij apetrots zijn op ons team



... lees het vervolg op pagina 8.

KERSTDINER COMPLEET

Wilt u zich helemaal geen zorgen maken om het kerstdiner?
Kies voor het complete kerstdiner.*

Voorgerecht

Duo van carpaccio tapenade en garnalencocktail (incl. toastjes)

Tussengerecht

Bouillon van 3 soorten champignons met kaasstengel van
Bakker Out

Hoofdgerecht

Gekonfijte fazantenbout met wildjus
Groente: zuurkool en spruitjes

Garnituur: knolselderij puree, uitgebakken spekjes en
stoofpeertje

(Voor de vegetariër wordt de fazantenbout vervangen door kabeljauw)

Dessert

Duo van appelstrudel, vanille-ijs en chocolademousse
Prijs per persoon: €34,50

*Met eventuele vegetariërs wordt rekening gehouden. Kerstdiner dient
besteld te worden voor donderdag 20 december.

Gourmetten

Het is niet voor niets enorm populair! Gezellig met iedereen samen gourmetten. Lekkere stukjes vlees, verse groenten, stokbroodje en dipsausje en genieten maar. Bij ons kunt u terecht voor complete gourmetschotels. Wij verpakken de verschillende soorten vlees in kleine bakjes. Deze feestelijke bakjes zijn makkelijker over tafel te verdelen. Wilt u zelf de gourmetschotel samenstellen of iets aanpassen? Dat is zeker mogelijk!

Basis Gourmet

Kipfilet

Shoarma

Kogelbiefstuk

Varkenshaas

Tartaar

Mini-hamburger

P.p €8,55

Luxe Gourmet

Varkenshaas

Griekse kippendij

Kogelbiefstuk

Mini-megaburger

Shoarma

Mini-kipsaté

P.p €10,15



Maak de gourmetschaal extra luxe met:

Hertenbiefstuk, lamshaas, lamsracks, kalfsoester

Zalm met citroen en sinaasappel, gemarineerde gamba's

Champignons met blauwe kaas

Buffetten, hapjespan en kant-en-klare maaltijden

Krijgt u met de feestdagen 20 personen of meer te eten? Denk eens aan kant-en-klare gerechten. U krijgt de warmhoudpan of shaving-dish te leen van ons. Zo kunt u gezellig bij de visite zijn.

Zorg dat u voldoende koelkastruimte hebt.

Stamppotbuffet

Alle stamppoten mag u zelf combineren met vlees.

Andijvie	Bal gehakt
Rode kool	Hazenpeper
Boerenkool	Rookworst*
Hutspot	Hachee
Zuurkool	Sucadelapjes

*De rookworst is verkrijgbaar in varken, rund, kip of vega.

Buitenlandse keuken

Alle gerechten mag u zelf combineren met nasi, rijst of bami.

Chinese kip	Witte rijst
Babi pangang	Bami
Kip peking	Nasi

Complete hapjespan voor 20 personen €50,-

Gevuld met kippeling, gehaktballetjes, kip in ontbijtspek, grillworst-friet, plakken beenham + gratis saus.



Pasta gerechten (incl. pasta)

Kalfsvlees á la funghi, tortellini, pasta met zalm.

Diverse toppers van ons

Witlofschotel, Jachtschotel, Pulled porc stoofpotje.

Kerstspecialiteiten

Amuses

Trio van diverse wildhapjes

Glaasje met garnalencocktail

Toast met carpaccio tapenade

Mini-pasteibakje gevuld met
kalfsragout

Duo van patés, keuze uit noten,
cranberry of wild

Voorgerechten

Carpaccio op een bedje
van rucola. Incl. dressing,
parmezaanse kaas en
pijnboompitjes

Vitello tonato met veldsla,
tonijnsaus en kappertjes

Hoofdgerechten

Gekonfijte fazantenpoot

Wilde varkenshaas (hazenrug
omwikkeld met varkenshaas)

Kalkoendijen + cranberry
compôte

Entrecote van Angus vlees

Braadslee van kalfsvlees

gemarineerd in truffel en asperge-
tips

Hazenpeper (kant-en-klaar)

Soepen

Bouillon van 3 verschillende
champignons

Erwtensoep

Ossenstaartsoep

Mosterdsoep

Pompoensoep

Shared dining

Kies dit jaar voor shared dining en
laat iedereen zelf zijn bord vullen
met lekkers. Denk bijvoorbeeld aan
een braadslee, wilde varkenshaas
met diverse garnituur. Serveer het
vlees op een groot bord en iedereen
kan pakken wat hij wil! Wij helpen u
graag met het diner samenstellen.

uit eigen keuken

Groenten en garnituur

Paddenstoelenmix
Spruiten met spekjes
Rode kool
Witlof met ham en kaas
Haricots verts met katenspek
Knolselderij-puree
Aardappeltaartje
Stoofpeer
Appelcompôte
Tutti Frutti

Brunch-idee

Soepje (keuze uit meer dan 15 soorten)
Kalfsragout met toast
Opgemaakte salade
Saucijzenbroodjes
Borrelplank
Nog meer ideeën nodig? Kom kijken in onze lekkere Eetwinkell!

Opgemaakte schotels

Rundvleessalade

(minstens 6 personen)

Compleet met vleeswaren en garnituur

Zalmsalade

(minstens 6 personen)

Compleet met diverse vissoorten en garnituur

Borrelplank

(minstens 6 personen)

Mortadella met truffel, serranoham en boerenmetworst

Desserts

Chocolademousse met vers fruit
Apfelstrudel met vanille-ijs



... En vooral de nieuwe winkel was voor ons een grote wens! Wat nog mooier is dan een wens die werkelijkheid wordt, is de deur na de verbouwing open doen. Het moment dat klanten, burens, Ouderkerkers en winkeliers weer binnen konden komen. Daar doen wij het voor! Het was hartverwarmend en overweldigend hoe wij werden verwend door cadeaus, bloemen, wijn en taart!

Wij bedanken u voor een prachtig jaar, uw klandizie en gaan op naar een mooi 2019 met de nieuwe generatie naast ons. Wij hoeven Lianne niet meer aan u voor te stellen. Onze vernieuwde naam wel. Vanaf 2019 winkelt u bij:

Eetwinkel Stronkhorst, keurslager

Tot snel en mochten wij niet de kans krijgen u te zien/spreken: Bij deze wensen wij u warme en sfeervolle kerstdagen toe en een mooi, liefdevol 2019!

Hartelijke groet,
Wim, Bernadette en Lianne Stronkhorst

Wij gaan knallend het nieuwe jaar in met scherpe aanbiedingen in januari:

Van 2 tot 5 januari 2019
Elke 2e rookworst gratis!

Van 7 tot 12 januari
2019
Stuk grillworst voor
€3,35

Van 14 tot 20 januari 2019
2 x 500g rundergehakt €9,35
2 x 500g half-om-half gehakt
€7,85