



KERST/OUDDJAAR BESTELLIJST 2022

BEERENS *Slagerij & Traiteur*

OPENINGSTIJDEN

Maandag	19 december	8.30-18.00
Dinsdag	20 december	8.30-18.00
Woensdag	21 december	8.30-18.00
Donderdag	22 december	gesloten
Vrijdag	23 december	8.00-18.00
Zaterdag	24 december	8.00-16.00
Zondag	25 december	gesloten
Maandag	26 december	gesloten
Zaterdag	31 december	8.00-16.00
Zondag	1 januari	gesloten

**Let op: vanaf 1 december zijn wij op
zaterdagen om 16.00 uur gesloten**

Bestellijst uiterlijk 16 december inleveren



KRUISSTRAAT 112 | 5612 CL EINDHOVEN | TEL: 040-2430836



VOORGERECHTEN

PLU	ARTIKEL	PRIJS P.S.	AANTAL
143	Carpaccio van ossenhaas 80 gram	6,25	
144	Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten, parmezaanse kaas, dressing	8,95	
145	Carpaccio van ossenhaas met truffeldressing	8,95	
3143	Vitello tonnato 80 gram	5,95	
4274	Vitello tonnato, tonijndressing, zongedroogde tomaat, kappertjes	8,95	
4255	Quiche lorraine mini Spek, ham, prei	3,25	
4254	Vegetarische quiche spinazie, tomaat, fetakaas	3,25	
9006	15 luxe amuses in glaasjes • 5 x Vitello tonnato • 5 x Carpaccio • 5 x Hollandse garnaltjes met bijbehorende dressings	35,-	
9004	Kalfsragout 150 gram	2,95	

HOOFGERECHTEN kant en klaar

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
5410	Varkenshaas in roomsaus Bakje 500 gram	9,95	
5411	Biefreepjes in zwarte pepersaus Bakje 500 gram	9,95	
5412	Boef bourguignon Bakje 500 gram	9,95	
5413	Huisgemaakte hazenpeper Bakje 500 gram	14,75	
5414	Beenhamplakken in cumberlandsaus Bakje 500 gram	9,95	
5415	Traag gegaarde Black Angusucade in tijmsaus Bakje 500 gram	14,90	
5416	Kipfiletstukjes in zachte honing-mosterdsaus Bakje 500 gram	10,50	
5417	Beenham in plakken zonder saus Bakje 500 gram	11,45	
5418	Gebraden konijnenbouten in eigen jus Per 2 stuks	15,90	

In magnetronverpakking van 500 gram (voor 2 personen)
Invul tip: wilt u bijvoorbeeld een bakje varkenshaas van 500 gram, vul dan 1x in bij aantal.

BIJGERECHTEN kant en klaar

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
5400	Rode kool met appeltjes Bakje 400 gram	6,35	
5401	Sperzieboontjes Bakje 400 gram	6,35	
5402	Tuinboontjes Bakje 400 gram	6,35	
5403	Rosevalaardappeltjes met rozemarijn Bakje 400 gram	6,35	
5404	Aardappelpuree naturel Bakje 400 gram	4,95	
5405	Pastinaakpuree Bakje 400 gram	6,35	
5406	Aardappelgratinmuffin 4 stuks	5,95	
5407	Aardappelgratinmuffin met truffel 4 stuks	6,35	

In magnetronverpakking per 400 gram (voor 2 personen)
Invul tip: Wilt u 800 gram, vul dan 2x in.

HEERLIJKE SOEPEN uit eigen keuken

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
750	Romige kreeftensoep Per ½ ltr	9,50	
795	Wildsoep met bospaddenstoelen Per ½ ltr	5,50	
763	Gevulde pompensoep met kipfilet Per ltr	5,25	
736	Paprikasoep met serranoham Per ltr	5,25	
781	Bospaddenstoelensoep Per ltr	6,25	
787	Venkelsoep met gerookte kipfilet Per ltr	5,50	

OVERIGE SOEPEN

Een uitgebreid assortiment vindt u in ons diepvriesmeubel:

- Groentensoep
- Tomatensoep
- Franse uiensoep
- Chinese tomatensoep
- Bretonse vissoep
- Aspergesoep
- Kippensoep

DINER-EN WARMBUFFETTEN

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
8954	DINERBUFFET: Voorgerecht <ul style="list-style-type: none"> Venkelsoep met gerookte kipfilet Hoofdgerecht <ul style="list-style-type: none"> Varkenshaas in champignonroomsaus Boeuf Bourguignon Kip in honing-mosterdsaus Pastinaakpuree Rosevalaardappeltjes met rozemarijn Rode kool met appeltjes Gemarineerde tuinboontjes Dessert <ul style="list-style-type: none"> Verrassingsdessert 	90,-	

Prijs voor 5 personen € 90,- in veelvoud van 5 te bestellen

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
8939	WARMBUFFET KERST: <ul style="list-style-type: none"> Varkenshaas in champignonroomsaus Kipfilet in kerriesaus Biefreepjes in zwarte pepersaus Gehaktballetjes in satésaus Aardappelgratin* Rijst Rauwkostsalade van het huis Stokbrood en ciabatta* Kruidenboter 	75,-	

Prijs voor 5 personen € 75,- in veelvoud van 5 te bestellen (zelf af te bakken*)

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
8957	VEGETARISCH MENU: Voorgerecht <ul style="list-style-type: none"> Vegetarische groentensoep Hoofdgerecht <ul style="list-style-type: none"> Gevulde aubergine Gevulde courgette Portobello met bospaddenstoelenrisotto Rauwkostsalade van het huis Dessert <ul style="list-style-type: none"> Verrassingsdessert 	17,50 p.p.	

LEENARTIKEL V.A. 10 PERS.

PLU	ZOLANG DE VOORRAAD STREKT	
9615	Warmhoudschalen: voor 5 gerechten	Ja
9617	Warmhoudschalen: voor 5 gerechten	nee
9616	Koelbox	Ja
9618	Koelbox	nee

KERSTSPECIALITEITEN

PLU	ARTIKEL	PRIJS*	AANTAL
8949	Kerstplank Gevulde plank met Gegarneerde huzarensalade en zalmalade, vleessalade, pikante kipsalade, paté, balletjes, vinkjes, pincho, tapenade, olijven, scampies, peppadew 6-7 personen (plank in bruikleen)	49,75	
8958	Huzarenschotel afgegarneerd met tomaat, ei, ham met asperge en rauwe ham 2 personen	13,95	
8994	Zalmhuzarenschotel met zalm en garnalen 2 personen	18,95	

Prijs per schaal*

GOURMETSCHALEN

PLU	ARTIKEL	PRIJS ^{P.P.}	AANTAL
300 gram vlees p.p.			
8801	Gourmet populair	8,50	
8802	Gourmet de luxe	11,50	
8803	Gourmet mediterraan	11,50	
8804	Gourmet wild/gevogelte	15,00	
8805	Gourmet vis	15,00	
8806	Gourmet kind 200 gram p.p.	4,75	
8809	Chinese fondue	11,50	
8810	Fondue populair	8,50	
8811	Fondue de luxe	11,50	
8808	Teppan yaki schaal 2 personen	31,00	

Voor uitgebreide informatie over onze gourmetschalen, zie www.slagerijbeerens.nl

GOURMET MINI'S

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL BAKJES
8853	Bakje biefspiesjes 6 stuks	5,95	
8854	Bakje varkenshamburgertjes 8 stuks	4,50	
8852	Bakje vinkjes 8 stuks	4,50	
8857	Bakje kalfsworstjes 6 stuks	4,50	
8859	Bakje shoarmareepjes 250 gram	4,50	

GOURMET TOEBEHOREN

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL BAKJES
8835	Groentenschaal voor 4 personen rode ui, champignon, courgette aardappeltjes, paprika, roerbakmix, spekreepjes	8,99	
6080	Trio bakje gourmetsausjes p.p.	3,95	

LOSSE SNACKS

PLU	ARTIKEL	PER 100 GR	GEWICHT
4220	Gebraden spareribs	1,59	
4202	Gebraden vinkjes	1,99	
4232	Gebraden kipkluijjes	1,29	

BROODARTIKELEN

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
4250	Worstenbrood	1,85	
4251	Saucijzenbrood	1,75	
6501	Oerbrood indien voorradig	4,25	
6502	Olijvenbrood indien voorradig	4,25	
6503	Notenbrood indien voorradig	4,75	

HAPJES-AMUSESCHALEN

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
8942	Tapasplank Met olijven, dadels, peppadew, scampies, gedroogde hamsoorten en droge worst, tapenade, aioli, kruidenboter, ciabatta en foccacia Voor 8-10 personen	49,75	
8943	Borrelplank Met borrelsalades, borrelballetjes, pincho, kipkluijjes, spareribs, blokjes kaas, kruidenboter, stokbrood en ciabatta Voor 8-10 personen	42,50	
8941	Snackpan (2,5 kg snacks) Met gebraden vinkjes, spareribs, borrelballetjes, kipkluijjes, pincho en grillworst Geleverd in elektrische pan (in bruikleen) Voor 10-15 personen	40,00	
8991	Grillhapjesschaal Met borrelballetjes, vinkjes, pincho, gebraden spek, spareribs, grillworst en kipkluijjes Voor 6-8 personen	18,90	
8990	Tapasschaal Met olijven, peppadew, dadels, zongedroogde tomaat, scampies, gedroogde worstsoort en tapenade Voor 6-8 personen	22,50	
8989	Kaasplateau met notenbrood Met diverse soorten harde en zachte kazen, biologische boerenkazen, notenmix, potje mosterd, kaasdip	49,50	
9006	Schaal van 15 luxe amuses in glaasjes Met vitello tonnato, Hollandse garnaltjes, carpaccio met bijbehorende dressings	35,-	

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

Een uitgebreid assortiment vindt u in ons verkoopmeubel, vers voor u bereid



Luxe Amuseschaal, 15 stuks
Kerstplank, 6-7 personen



KERSTROLLADES

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	GEWICHT
21	Varkensfiletrollade	1,99	
20	Varkenshalsrollade	1,89	
490	Kalfsbraadrollade	3,75	
124	Runderrosbiefrollade	3,25	
128	Runderstooftrollade	2,49	
508	Lamsschouderrollade rozemarijn, knoflook	2,69	
509	Lamsschouderrollade bosui, knoflook	2,69	

SPECIALITEITEN voor in de oven

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	GEWICHT
40	Gemarineerde varkenshaas met bosui en heksenkaas	2,39	
56	Bourgondische varkensham met zwaard naturel	1,69	
7406	Iberico kerstrollade met serranoham en parmezaanse kaas	3,69	
134	Beef Wellington van runderhaas Voor 5-6 personen	75,00 Per stuk	

ALLEEN OP TE WARMEN In de oven

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	AANTAL
3033	Beenham gaar klein Ca. 700 gram	2,29	
3033	Beenham gaar groot Ca. 1,5 kilogram	2,29	



KIP GEVOGELTE EN WILD

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	AANTAL/ GEWICHT
402	Kipfilet Tante Door	2,15	
403	Kippenpoot Tante Door	1,25	
423	Kippenpoulet Tante Door	2,25	
438	Kippendijen Tante Door	1,69	
7000	Scharrel kipfilet	2,69	
7001	Tante Door kip 1,2 kg	1,39	
808	Hertenfilet gewicht ca. 100gr	6,25	
806	Hertenbiefstuk gewicht ca. 120gr	3,95	
800	Reebiefstuk gewicht ca. 100gr	6,25	
802	Reefilet gewicht ca. 100gr	9,75	
816	Hazenbout	2,35	
817	Hazenrugfilet	5,50	
821	Konijnenbout tam	1,89	
820	Heel konijn tam	1,49	
851	Eendenborstfilet tam	2,49	
852	Eendenborstfilet wild	4,95	
850	Eendenborstfilet gerookt	3,45	
878	Wildpoulet	2,25	

Overig gevogelte en wild in overleg.

Theo Beerens
SPECIALIST IN DRY AGING



WAT IS DRY AGING?

Dry aging is een proces waarbij delen van de runderrib minimaal 21 dagen, maar vaak langer, in onze speciale kast worden gerijpt aan de lucht. In zo'n rijpingskast wordt de luchtvochtigheid en het klimaat beheerst tot resp. 85% en een temperatuur tussen de 0 en 4 graden celcius.

Aan de buitenkant ontstaat een harde droge korst, die voorkomt dat bacteriën het vlees binnendringen. Door die harde korst verdampt het vocht als het ware in het vlees, waardoor het vlees geconcentreerder wordt en een intensere smaak krijgt.

Tot slot breekt het proces van droogrijpen spierweefsel langzaam af, waardoor het vlees malser wordt. Zéker als je mooi gemarmerd vlees gebruikt. Droog rijpen heeft dus invloed op smaak én op de textuur. Hoe lang moet je dat dan doen? Dat hangt ervan af. Als je het vlees langer dan 4 weken rijpt, verandert de smaak en textuur met de dag.

HOE BEREID JE DRY AGED VLEES

Vetstof: wij bakken nog altijd het liefst in echte boter. Dit past perfect in ons smaakpatroon. We zorgen er echter voor dat de boter niet verbrandt en daarom voegen we tijdens het bakken telkens wat klontjes verse boter bij, of wat vetstof met een hoger verbrandingspunt (arachide, kokosolie of Ghee, dit is geklaarde boter). Bakken in kokosolie of ghee is zeker ook een optie, zeker voor de healthies onder ons.

Kruiden: er is zoveel smaak in het vlees dat vraagt om beperkte kruiding. Gebruik peper en zout van de beste kwaliteit (Guérande, Himalaya, grof zeezout)

Het bakken. Laat het vlees minstens 2 uur op kamertemperatuur komen, dit kan eventueel ook afgedekt in een oven op maximum 50°C gedurende een 20tal minuten. Voeg de vetstof in de pan of grill en laat die heet worden. Het vlees wordt gekruid met peper en zout en in de pan gelegd. Schroeit het vlees langs beide kanten dicht zonder er in te prikken, meestal is het voldoende dichtgeschroeid als het spontaan loskomt van de bodem.

Als het vlees op voorhand goed werd opgewarmd heb je nu een bleu chaud gebakken steak. Ga je voor saignant dan zet je de pan met het vlees (of in een voorverwarmde braadslede) in een oven op 120°C, gedurende een 10 tal minuten.

Houd je van nog beter doorbakken vlees dan laat je het vlees nog iets langer in de oven (+ 5min voor à point, +10min voor bien cuit) Na het bakken wikkel je het vlees in aluminiumfolie en laat het een 8tal minuten rusten alvorens te snijden. Snij het vlees in dikke plakken en werk af met grof zout en wat peper.

RUNDEVLEES

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	AANTAL	GEWICHT
100	Runderhaas stuk	7,25		
100	Runderhaas lapjes	7,25		
110	Hollands picanha stuk	3,25		
123	Bavette	2,95		
146	Biefreepjes truffelmarinade	2,95		
138	Biefreepjes knoflookmarinade	2,95		
132	Rundertong	1,49		n.v.t.
113	Magere riblap	2,19		

BLACK ANGUS specialiteiten

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	AANTAL	GEWICHT
170	Black Angus sucade	3,29		
149	Black Angus ribeye	4,75		
167	Black Angus picanha	3,95		

DRY AGED specialiteiten

PLU	ARTIKEL	RIB EYE*	ENTRE COTE*	AANTAL/ GEWICHT
		100G	100G	MINIMAAL 300G (P.S.)
171	Black Angus	5,95	5,95	
165	Rubia indien voorradig	7,75	7,75	
175	Parthenaise	4,95	4,95	
180	Simmentaler indien voorradig	5,50	5,50	
179	MRIJ	5,95	5,95	

*omcirkel welke soort u wilt
Wilt u 2 stukken van 300 gram:
vul dan 2x 300 in.

KALFS-LAMSVLEES

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	AANTAL	GEWICHT
478	Kalfshaas	7,25		
475	Kalfsoester	4,95		
476	Kalfsschnitzel	4,50		
484	Kalfsentrecote	4,25		
481	Kalfsschenkel	1,99		
482	Kalfspoulet	2,65		
488	Kalfstong	1,65		n.v.t.
511	Lamsfilet	4,95		n.v.t.
512	Lamsrack heel gewicht ca. 250gr	4,95		n.v.t.
512	Lamsrack los gewicht ca. 35gr	4,95		n.v.t.
512	Lamsrack los met knoflook marinade	4,95		
520	Hollandse lamsbout zonder been	3,59		

VARKENSVLEES

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	AANTAL	GEWICHT
7400	Iberico lomo (filet)	3,49		
7405	Iberico corona (karbonade)	3,49		
22	Varkenshaas	2,39		
7521	Livar (scharrel) varkenswangetjes	1,89		
18	Varkensprocureur	1,69		

VOOR DE SOEP

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	AANTAL	GEWICHT
114	Runderpoulet	1,95		
104	Mager soepvlees stuk	2,09		
117	Runderschenkel	1,59		
121	Mergpijpje	0,80/st		
122	Ossenstaart	1,59		
201	Gekruid gehakt	1,25		

VLEESWAREN

PLU	ARTIKEL	PER. 100 GR	AANTAL
3003	Gekookte achterham 100gr	2,95	
3005	Beenham 100gr	3,15	
3007	Duke of Berkshire gekookte ham 100gr	3,25	
3000	Berliner 150gr	1,69	
3001	Berliner zonder rand 150gr	1,79	
3002	Zult 150gr	1,39	
4210	Grillworst 150gr	1,85	
3230	Rookvlees 100gr	3,99	
3231	Rookvlees zoutarm 100gr	3,99	
3201	Eigen gerookte rauwe ham 100gr	3,69	
3205	Ardennerham 100gr	3,95	
3206	Coburgerham 100gr	3,75	
3207	Parmaham 100gr	5,99	
3208	Serranoham 100gr	4,95	
3209	Duroc Jamon Negra 100gr	6,25	

Een uitgebreid assortiment vindt u in ons wandmeubel.

Wij snijden graag vers voor u, maar om de wachttijd in onze winkel te verkorten vragen wij u om vleeswaren te bestellen.

Invul-tip: Wilt u 200 gram gekookte achterham vul dan 2x in.

PATÉ'S

PLU	ARTIKEL	PRIJS	AANTAL
3170	Roompaté ca. 150gr	3,45	
3172	Cranberrypaté ca. 150gr	3,90	
3173	Bourgondische paté ca. 150gr	3,75	
3175	Herfstpaté ca. 150gr	3,45	
3189	Wildzwijnpaté ca. 150gr	5,25	
3174	Fazantpaté ca. 150gr	5,25	
3188	Reepaté ca.150gr	5,25	

SALADES

PLU	ARTIKEL	Bakje per 200gr	PER. 100 GR	AANTAL
4800	Kip kerriesalade		1,95	
4801	Gerookte kipsalade		2,25	
4805	Tomaat mozzarellasalade		2,29	
4810	Scharreleisalade		1,85	
4813	Zalm-eisalade		2,79	
4821	Beenhamsalade		1,59	
4830	Vleessalade		1,95	
4840	Zalmsalade		2,59	
4843	Garnalensalade		3,29	
4844	Krabsalade		2,99	
4831	Filet du chef		1,99	
4833	Filet martino		2,15	
4834	Vlaamse preparé		2,15	
4835	Kip-truffelpreparé		2,39	
4860	Huzarensalade		1,29	

OPMERKINGEN

MOCHT U NOG WENSEN
OF VRAGEN HEBBEN,
STEL ZE GERUST




Fijne Feestdagen
 en een
voorspoedig nieuwjaar!
 Theo en Anita Beerens
 en Medewerkers!

ADRES GEGEVENS

Naam	
Adres	
Postcode + Woonplaats	
Telefoonnummer	
E-mailadres	
Bestelling aangenomen door	

KERST

Ik kom mijn buffet/schotel voor kerst ophalen op:

Zaterdag 24 december

Overige kerstbestellingen ophalen op:

Vrijdag 23 december
Zaterdag 24 december

(geen bezorging mogelijk)

OUDDJAAR

Ik kom mijn buffet/schotel ophalen op:

Zaterdag 31 december

Overige bestellingen oudjaar ophalen op:

Vrijdag 30 december
Zaterdag 31 december

(geen bezorging mogelijk)

INLEVEREN BESTELLIJST

Bestelling voor kerst inleveren:

uiterlijk vrijdag 16 december (wacht niet tot de laatste dag want vol=vol)

Bestelling voor oudjaar: **uiterlijk dinsdag 20 december, gourmet tot en met 27 december.**

Na de inleverdatum kunnen we uw bestelling helaas niet meer verwerken.

Download onze bestellijst via onze website **slagerijbeerens.nl** en mail deze ingevuld terug naar: **bestellingeneindhoven@slagerijbeerens.nl** of lever het in de winkel in. Let u erop dat u uw ingevulde versie verstuurd met de gevraagde gegevens en juiste ophaaldatum.

Wijzigingen kunt u tot 16 december telefonisch doorgeven.

Voor vragen kunt u bellen 040-2430836 (liever niet via de mail).

Wij adviseren u om zoveel mogelijk op bestelling te reserveren, zodat de wachttijd voor u korter wordt.

"zet- en drukfouten voorbehouden"

We behouden ons het recht voor om schotels aan te passen.