Wij zijn Slagerij Keulen!
En zorgen voor een heerlijke decembermaand!

Keulen
ANNO
1958
(h)eerlijk limburg!

Kerstfolder











SLAGERIJKEULEN.NL

2026

Welkom bij Slagerij Keulen

Samen maken we van december iets bijzonders

December draait om gezelligheid. Samen genieten van lekker eten, mooie gesprekken en de mensen die belangrijk voor u zijn. Juist daarom geloven wij dat goed eten meer moet zijn dan alleen een product. Het moet een beleving zijn.

Bij Slagerij Keulen begint kwaliteit bij de basis. Daarom maken wij nog steeds vrijwel alles zelf. Van vleeswaren en salades tot sauzen, maaltijden en feestelijke specialiteiten. Niet omdat het de makkelijkste weg is, maar omdat wij alleen zo de kwaliteit kunnen leveren waar wij volledig achter staan.

Wij kennen onze producten

Wij weten waar ons vlees vandaan komt. We kennen de boeren waarmee we samenwerken en maken bewuste keuzes op het gebied van kwaliteit, dierenwelzijn en duurzaamheid.

Ons rundvlees is afkomstig van vrouwelijke Belgisch Witblauw-runderen uit de regio. Voor ons Limburgs varkensvlees werken wij samen met het bekende LIVAR-concept en voor kip kiezen wij bewust voor de antibioticavrije Gildehoen.

Daarnaast selecteren wij wereldwijd de mooiste vleesrassen voor liefhebbers van exclusief vlees. Van Black Angus uit Canada en Australië tot Chianina uit Italië en zelfs de wereldberoemde Kagoshima Wagyu uit Japan.





Ambacht zit in ons DNA

Veel producten die u in deze folder tegenkomt, worden dagelijks bereid in onze eigen keuken of worstmakerij. Wij geloven dat een goed product geen lange ingrediëntenlijst nodig heeft.

- ✓ Minder zout dan gebruikelijk
- ✓ Geen kunstmatige kleurstoffen
- ✓ Geen kunstmatige smaakstoffen
- ✓ Geen onnodige toevoegingen voor extra houdbaarheid
- ✓ Maximale aandacht voor smaak

Bekroond vakmanschap

Vakmanschap mag je proeven, maar soms wordt het ook beloond. Door de jaren heen hebben wij diverse nationale en internationale vakwedstrijden gewonnen.

Met prijzen voor vleeswaren, droge worsten, barbecueproducten en ambachtelijke specialiteiten behoren wij inmiddels tot de meest bekroonde slagerijen van Nederland. Daar zijn wij trots op. Niet vanwege de prijzen zelf, maar omdat ze bevestigen dat kwaliteit, vakmanschap en aandacht voor detail nog steeds worden gewaardeerd.



Slavakto Vakwedstrijden



Slagers Vlaai Keulen



Streekproduct van het jaar

Duurzaam denken

Goed ondernemen betekent voor ons ook verantwoordelijkheid nemen. In de afgelopen jaren hebben wij ons energieverbruik per kilogram product met meer dan 70% teruggebracht. Daarmee behoren wij tot de duurzaamste slagerijen van Nederland.



Duurzaamheid zit voor ons niet alleen in energieverbruik. Het zit ook in lokale samenwerkingen, korte ketens, minder verspilling en bewust omgaan met grondstoffen.





Coppa Artisanal

Voor iedere feestmaaltijd

Of u nu kiest voor een luxe voorgerecht, een traditionele kerstrollade, een KellyBronze-kalkoen, een complete gourmetavond, een warm buffet of een uitgebreide borrelplank. Wij helpen u graag om er iets bijzonders van te maken. Want uiteindelijk verkopen wij geen vlees, salades of sauzen.
Wij helpen mee aan herinneringen die ontstaan rondom de eettafel.

Namens het hele team van Slagerij Keulen wensen wij u alvast sfeervolle feestdagen, veel gezelligheid en vooral heel veel smakelijke momenten toe.

Samen maken we van december iets bijzonders.

Bestellen & Afhalen

De feestdagen zijn voor ons de drukste periode van het jaar. Om iedereen snel en correct te kunnen helpen, vragen wij u om onderstaande informatie goed door te lezen. Zo maken we het samen zo gemakkelijk mogelijk.

Nieuw dit jaar: sneller afhalen

Om de drukte tijdens de feestdagen beter te kunnen verwerken, hebben wij diverse aanpassingen doorgevoerd ten opzichte van vorig jaar.

Fastlane

Heeft u via onze website of in de winkel besteld én vooraf betaald? Dan kunt u tijdens de feestdagen gebruikmaken van onze Fastlane.

Hierdoor kunnen online bestellingen aanzienlijk sneller worden afgehaald.

Belangrijke besteldata

Vrijdag 18 december: Uiterste besteldag voor Kerstmis.

Maandag 28 december: Uiterste besteldag voor Oudejaarsdag.

Tijdens de feestdagen geldt: Vol = Vol.
Bestel daarom tijdig om teleurstellingen te voorkomen.

Bestellen via de website

www.slagerijkeulen.nl

De eenvoudigste en snelste manier van bestellen.

- ✓ Zelf uw afhaalmoment kiezen
- ✓ Direct betalen via Wero (iDEAL)
- ✓ Direct een orderbevestiging per e-mail
- ✓ Fastlane tijdens de feestdagen

Belangrijk:

Controleer altijd:

- ✓ Afhaaldatum
- ✓ Bestelde producten
- ✓ Persoonlijke gegevens

Geen bevestigingsmail ontvangen?

Controleer eerst uw spammap. Nog steeds niets ontvangen? Neem dan contact met ons op via info@slagerijkeulen.nl

Bestellen in de winkel

Onze medewerkers helpen u graag bij het samenstellen van uw bestelling. Houd er wel rekening mee dat er bij het bestellen in de winkel extra wachttijd kan zijn, zeker richting het laatste bestelmoment voor Kerst.

- ✓ Persoonlijk advies
- ✓ Papieren bevestiging
- ✓ Digitale bevestiging
- ✓ Betalen met pin, contant geld of spaarpunten
- ✓ Fastlane tijdens de feestdagen

Belangrijk:

Ook hier geldt: Vol = Vol.

Controleer altijd direct uw orderbevestiging op:

- ✓ Afhaaldatum
- ✓ Producten
- ✓ Aantallen

Bestellen per e-mail

Liever per e-mail bestellen? Dat kan natuurlijk ook.

Belangrijk:

- ✓ Bestel minimaal **2 dagen vooraf**
- ✓ U ontvangt binnen 24 uur een bevestiging
- ✓ Betalen bij afhalen

Ook hier geldt: Vol = Vol.

Controleer altijd uw bevestiging op:

- ✓ Afhaaldatum
- ✓ Producten
- ✓ Aantallen

Geen reactie ontvangen?

Controleer eerst uw spammap.

Bestelling wijzigen

Wilt u iets wijzigen aan uw bestelling? Beantwoord dan eenvoudig de bevestigingsmail die u van ons heeft ontvangen. Vermeld duidelijk:

- ✓ Uw ordernummer
- ✓ De gewenste wijziging

Wij bekijken vervolgens of de wijziging nog mogelijk is. Wanneer de wijziging wordt doorgevoerd, ontvangt u een nieuwe orderbevestiging. Controleer ook deze bevestiging altijd opnieuw.

Afhalen van uw bestelling

Normale afhaaldagen

- Neem uw ordernummer mee.
- Kom naar de zwarte poort aan de rechterzijde van de winkel.
- Druk op de bestelbel.
- Een medewerker helpt u verder.

Afhalen tijdens Kerstmis

Tijdens de feestdagen werken wij met een aangepaste afhaalprocedure.

Controleer uw bestelling direct

Wij adviseren om uw bestelling direct bij het inladen te controleren.

Controleer onder andere:

- ✓ Producten
- ✓ Hoeveelheden
- ✓ Sauzen en bijgerechten
- ✓ Eventuele aanvullingen

Liever 2 minuten controleren dan 20 minuten terugrijden. Na sluitingstijd zijn wij niet meer bereikbaar. Ontdekt u thuis pas dat er iets ontbreekt of niet klopt, dan kunnen wij dit niet altijd direct oplossen.

Meldpunt

Voor de winkel staat een ontvangstpunt bij onze foodtruck.

- ✓ **Meld u altijd eerst bij de foodtruck.**

Onze medewerkers begeleiden u vervolgens naar de juiste afhaallocatie.

Fastlane

Besteld via de website? Of besteld in de winkel?

- ✓ Dan wordt u begeleid naar onze Fastlane.

Hierdoor kunnen online én winkelbestellingen extra snel worden afgehaald.

Bestellingen per e-mail

Besteld per e-mail?

- ✓ Dan wordt u begeleid naar de winkel voor het afhalen van uw bestelling.

Gewicht & Verpakking

Vooraf betaalde bestellingen

Vlees blijft een ambachtelijk natuurproduct. Daarom proberen wij de gewichten zo nauwkeurig mogelijk aan te houden binnen een marge van circa 10%. Dit kan zowel in uw voordeel als in uw nadeel uitvallen.

Wanneer het verschil groter is dan gebruikelijk:

- ✓ Betalen wij eventueel een bedrag terug

of

- ✓ vraagt onze medewerker een kleine bijbetaling.

Onze verpakkingswijze

Wij kijken altijd naar de meest praktische verpakking voor uw bestelling.

Daarom kunnen producten bijvoorbeeld:

- ✓ Vacuüm verpakt worden
- ✓ In een sealverpakking verpakt worden
- ✓ Onder beschermende atmosfeer verpakt worden

Hiervoor rekenen wij geen extra kosten. Het gewicht van de verpakking wordt wel meegewogen.

Ons doel is simpel: **Uw bestelling schoon, veilig en in de best mogelijke conditie mee naar huis geven**.

Opmerkingen rond de feestdagen

De feestdagen zijn voor ons de drukste periode van het jaar. Om iedereen zo goed en snel mogelijk te helpen, gelden enkele aanvullende afspraken.

Geen weekreclames

In week 51, week 52 en week 1 hebben wij geen weekreclames. Zo kunnen wij alle aandacht geven aan ons kerstassortiment en het verwerken van alle bestellingen.

Controleer altijd uw bestelling

Juist tijdens de feestdagen adviseren wij om uw bestelling direct bij het inladen te controleren.

Kerstdiner

Van voorgerecht tot dessert, alles voor een zorgeloze Kerst

Wilt u een indrukwekkend kerstdiner op tafel zetten zonder uren in de keuken te staan?
Dan bent u bij Slagerij Keulen aan het juiste adres.

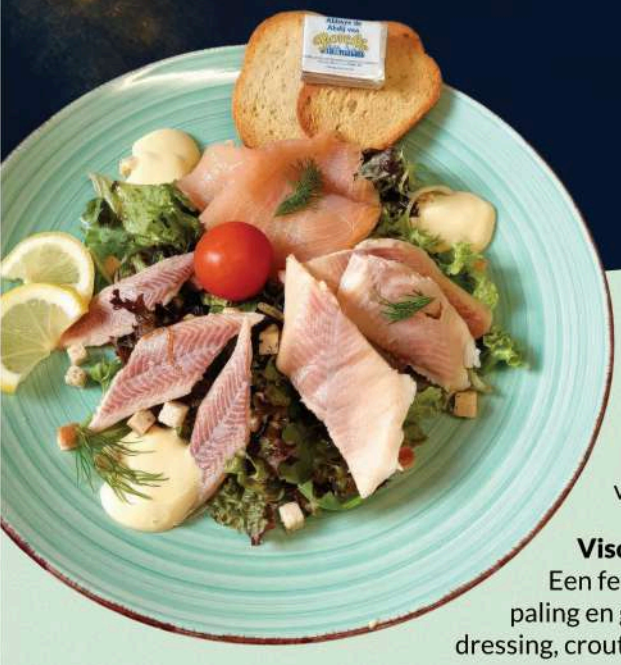
Wij hebben een selectie gemaakt van onze populairste voorgerechten, soepen, hoofdgerechten, bijgerechten en desserts. Alles wordt vers bereid en geleverd met duidelijke bereidingsadviezen, zodat u vooral kunt genieten van uw gasten.

Tip van Slagerij Keulen

Stel eenvoudig uw eigen kerstdiner samen:

- Voorgerecht
- Soep
- Hoofdgerecht
- 2 Bijgerechten
- Warme saus
- Nagerecht

Zo zet u zonder stress een compleet diner van restaurantniveau op tafel en houdt u tijd over voor wat echt belangrijk is: genieten van uw gasten.



Voorgerechten

Een luxe begin van een mooie avond

Onze voorgerechten worden compleet geleverd, inclusief salade, dressings en garnituren.
Alles wordt afzonderlijk verpakt, zodat u thuis in enkele minuten een voorgerecht van restaurantniveau kunt presenteren.

Viscombinatie ..... **1 p.p.** **15,95**
Een feestelijke selectie van onze populairste visspecialiteiten. Geulforel, gerookte paling en gerookte zalm, geserveerd met mierikswortelddressing, gemengde salade, frisse dressing, croutons en citroen. Lekker met: Een frisse Sauvignon Blanc of droge Riesling.



Kagoshima Wagyu Carpaccio ..... **1 p.p.** **19,95**
Een exclusief voorgerecht voor de echte fijnproever. Carpaccio van Kagoshima Wagyu-picanha, geserveerd met gemengde salade, naturel dressing en grof zeezout. Lekker met: Een elegante pinot noir.

Rundercarpaccio ..... **1 p.p.** **11,95**
Onze klassieker en al jaren één van de meest gekozen voorgerechten. Carpaccio van ons eigen rundvlees met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, geroosterde pijnboompitten en gemengde salade. Lekker met: Een frisse witte wijn of licht gekoelde rode wijn.

Hertencarpaccio ..... **1 p.p.** **13,95**
Een verfijnd wintergerecht met een subtiele wildsmaak. Carpaccio van Oostenrijks hertenvlees met frambozendressing, cherrytomaten, geroosterde pijnboompitten en gemengde salade. Lekker met: pinot noir of een lichte Barolo.

Vitello Tonnato ..... **1 p.p.** **12,95**
De Italiaanse klassieker die nooit uit de mode raakt. Dun gesneden Belgisch kalfsvlees met tonijnmayonaise, cherrytomaten, geroosterde pijnboompitten en gemengde salade. Lekker met: Een minerale Italiaanse witte wijn.

Soepen & Tussengerechten

Ambachtelijke soepen zoals vroeger

De basis van iedere soep is een ouderwets getrokken fond van beenderen, groenten en tijd. Zonder kunstmatige kleurstoffen of smaakversterkers.
Alle soepen worden geleverd in verpakkingen van 600 ml, voldoende voor 2 personen.

Ossenstaartsoep (selderij) ★ **2 p.p.** **10,95**
Onze meest luxe soep voor de feestdagen. Krachtige bouillon van ossenstaarten van eigen rundvlees, verrijkt met vlees en fijne groenten.

Tomatenroomsoep **2 p.p.** **6,95**
Romig, zacht en geliefd bij jong en oud. Tomatensoep met soepballetjes en een zachte, romige afwerking.

Limburgse mosterdsoep **2 p.p.** **6,95**
Een echte Limburgse klassieker. Krachtige huisgemaakte kippenbouillon verrijkt met onze eigen Keulen Mosterd. Romig, zacht en licht pittig van smaak met het karakter van een echte Limburgse streekspecialiteit. Een heerlijke soep voor koude winterdagen.

Groentesoep **2 p.p.** **5,95**
De traditionele klassieker. Krachtige runderbouillon, rijk gevuld met verse groenten.

Goulashsoep **2 p.p.** **6,95**
Vol, rijk en gemaakt volgens familierecept. Een krachtige goulashsoep met veel vlees en groenten.

Franse uiensoep **2 p.p.** **5,95**
Een echte Franse klassieker. Runderbouillon met langzaam gegaarde uien en een scheutje witte wijn.

Champignonroomsoep **2 p.p.** **6,95**
Een heerlijke vegetarische favoriet. Romige soep met verse champignons en een zachte groentebouillon.

Erwtensoep **2 p.p.** **5,95**
Ook met de kerst populair. Onze traditionele huisgemaakte erwtensoep volgens eigen recept.

Runderbottenbouillon **2-3 p.p.** **5,45**
Krachtige ambachtelijke runderbouillon, getrokken van runderbotten uit onze eigen slagerij.

Balletjes in runderbouillon **2 p.p.** **4,35**
De perfecte basis voor een ouderwets lekkere groentesoep. Onze soepballetjes worden gemaakt van half-om-halfgehakt en vervolgens gegaard in onze eigen getrokken runderbouillon.





Hoofdgerechten

Winterse klassiekers voor een bijzonder diner

Onderstaande vleessoorten zijn speciaal geselecteerd voor de koude decembermaand en vormen de perfecte basis voor een feestelijk diner.

Rundvlees met een eigen karakter



Bij Slagerij Keulen geloven we dat niet elk rundvlees hetzelfde is. Daarom selecteren we bewust verschillende runderrassen en voersystemen, elk met hun eigen smaak, structuur en beleving.

Voor liefhebbers van boterzacht vlees werken we met Belgisch Witblauw uit de regio, bekend om zijn uitzonderlijke malsheid en fijne structuur. Onze Holsteiner runderen worden zorgvuldig dry-aged gerijpt, wat zorgt voor een volle smaak met subtiele nootachtige tonen. Wie houdt van een krachtige, pure rundvleessmaak, kiest voor ons grasgevoerde Angus-rundvlees.

Zoekt u juist meer marmering en luxe? Dan bieden wij ons King River Wagyu, afkomstig van runderen met 50% Wagyu en 50% Angus-genen die worden afgewerkt op een graandieet. Voor de absolute fijnproever selecteren wij uitsluitend 100% Japanse Wagyu uit Kagoshima, wereldwijd geroemd om zijn intense marmering, boterzachte structuur en ongeëvenaarde smaakbeleving.

Van dagelijks genieten tot de meest exclusieve steakervaring: in ons assortiment vindt u rundvlees voor iedere liefhebber.

Bij producten met 'diverse gewichten' zijn deze te zien op onze webshop.
Het adviesgewicht is tussen 150 en 200 gram per persoon.

Entrecote Belgisch witblauw ..... **200g / 250g / 300g / +** **39,90/kg**
De pure smaak van ons eigen rundvlees. Afkomstig van vrouwelijke Belgisch Witblauw-runderen uit de regio. Mals, sappig en verfijnd van smaak. Hogere gewichten voor aan het stuk te bereiden zijn beschikbaar.
Lekker met: Rode portsaus, stroganoffsaus, champignonsaus of peperroomsaus.

Entrecote, Holsteiner Dry Aged ..... **200g / 250g / 300g** **59,90/kg**
Een exclusieve entrecote met een rijke, nootachtige smaak. Afkomstig van Holsteiner runderen en minimaal 21 dagen dry-aged gerijpt. Tijdens dit natuurlijke rijpingsproces ontwikkelt het vlees een diepere smaak, een zachte structuur en de kenmerkende nootachtige aroma's waar dry aged vlees zo geliefd om is.
Lekker met: Grof zeezout, Keulen Truffeljus, kruidenboter of gegrilde groenten.

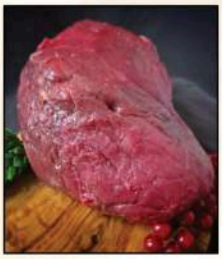


Entrecote King River Wagyu ..... **200g / 250g / 300g** **99,90/kg**
Een exclusieve entrecote met een volle, romige smaak en prachtige marmering.
Afkomstig van King River-runderen uit Australië, een unieke kruising van 50% Wagyu en 50% Black Angus. De dieren worden circa 300 dagen graangevoerd, wat zorgt voor een uitzonderlijk zachte structuur, intense marmering en een volle roomsmaak.
Lekker met: Grof zeezout, Keulen Truffeljus, kruidenboter of gegrilde groenten.

Entrecote Wagyu Kagoshima Mid Cut ..... **200g** **295,00/kg**
Volgens kenners het mooiste rundvlees ter wereld. Afkomstig van Kagoshima Wagyu uit Japan. De Mid Cut is het middelste gedeelte van de entrecote en staat bekend om zijn uitzonderlijke marmering, boterzachte structuur en intense smaakbeleving. Door de zeer rijke vetdooradering heeft het vlees een volle, romige smaak en is het bijzonder verzadigend.
Lekker met: Grof zeezout, zo van de bakplaat

Ossenhaas Belgisch Witblauw Filet Mignon ..... **diverse gewichten** **69,95/kg**
Het meest malse stukje rundvlees dat er bestaat. Afkomstig van vrouwelijke Belgisch Witblauw-runderen uit onze directe regio. Wij selecteren uitsluitend het middelste gedeelte van de ossenhaas, ook wel de filet mignon genoemd. Dit mooiste deel van de haas staat bekend om zijn boterzachte structuur, fijne draad en pure rundvleessmaak. Dankzij de gelijkmatige vorm is dit stuk bovendien perfect voor het snijden van mooie tournedos.
Lekker met: Grof zeezout, verse zwarte peper en een klontje roomboter.





Valse Haas Belgisch Witblauw ..... **diverse gewichten** **49,90/kg**
Bijna net zo mals als ossenhaas, met een volle rundvleessmaak. Afkomstig van vrouwelijke Belgisch Witblauw-runderen uit onze directe regio.
De valse haas, officieel ook wel zijlende genoemd, dankt zijn naam aan de uitzonderlijke malsheid die sterk doet denken aan ossenhaas. Dit mooie stuk rundvlees heeft een fijne structuur, is boterzacht van bite en combineert malsheid met een rijke rundvleessmaak. Ideaal voor wie op zoek is naar een luxe stuk vlees voor een bijzonder diner.
Lekker met: Rode portsaus, pepersaus of een klassieke jus van roomboter.

Diamanthaas Belgisch Witblauw ..... **Enkel hele tussen 700g - 900 gram** **48,90/kg**
Een verborgen parel met de malsheid van de beste biefstukdelen. Afkomstig van vrouwelijke Belgisch-Witblauw runderen uit onze directe regio.
De diamanthaas, officieel kogelschouder genoemd, is het meest malse deel uit de schouder van het rund. Dit bijzondere stuk vlees staat ook bekend als jodenhaas en dankt zijn huidige naam aan de diamantsector in Amsterdam.
Dankzij de fijne structuur, rijke rundvleessmaak en uitzonderlijke malsheid behoort de diamanthaas, samen met de ossenhaas en valse haas, tot de meest gewaardeerde stukken van het rund.
Lekker met: Grof zeezout, verse zwarte peper en een krachtige rodewijnsaus.

Kogelbiefstuk Belgisch Witblauw ..... **diverse gewichten** **43,90/kg**
Een van de meest malse en smaakvolle stukken rundvlees. Afkomstig van vrouwelijke Belgisch Witblauw-runderen uit onze directe regio.
De kogelbiefstuk is, na de ossenhaas, een van de meest gewaardeerde en malse delen van het rund. Dankzij de fijne structuur, zachte bite en volle rundvleessmaak is dit een favoriet voor liefhebbers van kwaliteitsvlees.
Deze is uitstekend geschikt om in zijn geheel te bakken en komt perfect tot zijn recht tijdens een feestelijk diner.
Lekker met: Rode portsaus, pepersaus of champignonsaus.



Bavette Wagyu King River ..... **diverse gewichten** **79,90/kg**
De perfecte wagyu voor wie een hoofdgerecht wil met veel smaak en een mooie marmering. Afkomstig uit de King River-regio in Australië.

Deze bijzondere wagyu bestaat uit 50% Wagyu en 50% Angus en wordt minimaal 300 dagen graangevoerd. Met een BMS-score van 4 tot 5 beschikt dit vlees over een prachtige marmering, een zachte structuur en een rijke, romige smaak.
In vergelijking met Japanse Kagoshima Wagyu is deze wagyu minder vet en daardoor minder verzadigend, waardoor hij uitermate geschikt is als hoofdgerecht.

De bavette, officieel ook wel dikke vanglap genoemd, is het meest malse deel uit de vang van het rund. Dit karaktervolle stuk vlees herken je aan de grove vleesdraad en de mooie marmering.

Kort gegrild of gebakken levert dit een bijzonder smaakvol stuk vlees op met een mooie balans tussen malsheid en bite.
Lekker met: Grof zeezout, chimichurri of een frisse salade met Parmezaanse kaas.

Bavette Black Angus Schotland ..... **diverse gewichten** **36,90/kg**
Een echte klassieker met een rijke rundvleessmaak en mooie balans tussen malsheid en karakter. Afkomstig van Black Angus runderen uit de uitgestrekte Schotse hooglanden. Hier leven de dieren in alle vrijheid en grazen zij op voedselrijke, groene weiden. Deze natuurlijke leefomgeving en het grasgevoerde dieet zorgen voor een rundvleesras dat wereldwijd bekendstaat om zijn smaak, malsheid en fijne marmering.

De bavette, officieel ook wel dikke vanglap genoemd, is het meest malse deel uit de vang van het rund. Dit karaktervolle stuk vlees herken je aan de grove vleesdraad, volle smaak en mooie structuur. De combinatie van Schotse Black Angus en bavette zorgt voor een stuk vlees met veel karakter, een verfijnde malsheid en een rijke rundvleessmaak die perfect tot zijn recht komt op de barbecue of in de koekenpan.
Lekker met: Chimichurri, knoflookboter of een krachtige rodewijnsaus.



Bavette Belgisch Witblauw ..... **diverse gewichten** **33,90/kg**
Een smaakvol stuk rundvlees met een grove draad en verrassende malsheid. Afkomstig van vrouwelijke Belgisch Witblauw runderen uit onze directe regio.
De bavette, officieel ook wel dikke vanglap genoemd, is het meest malse deel uit de vang van het rund. Dit karaktervolle stuk vlees herken je aan de grove vleesdraad en lichte marmering.
Ondanks de stevige uitstraling is de bavette bijzonder mals en rijk van smaak. Door het lagere vetgehalte van Belgisch Witblauw blijft de smaak puur, terwijl de malsheid zelfs die van veel Angus-bavettes overtreft. Perfect om kort te grillen en bijvoorbeeld te serveren als tagliata.
Lekker met: Rucola, Parmezaanse kaas, cherrytomaten en een goede olijfolie voor een klassieke tagliata.



Ribeye Belgisch Witblauw ..... **600g** **34,90/kg**
De pure smaak van ons eigen rundvlees. Afkomstig van vrouwelijke Belgisch Witblauw runderen uit de regio. Deze ribeye combineert een fijne marmering met een volle rundvleessmaak en een heerlijk sappige structuur.
Lekker met: Grof zeezout, kruidenboter, peperroomsaus of rode portsaus.



Ribeye Hereford Zuid-Amerika ..... **235g** **36,90/kg**
Vol van smaak met een prachtige marmering. Afkomstig van Hereford runderen uit Zuid-Amerika. Dankzij de natuurlijke voeding en ruime leefomgeving heeft deze ribeye een rijke rundvleessmaak en een mooie vetdooradering.
Lekker met: Keulen Truffeljus, kruidenboter of gegrilde groenten.

Ribeye King River Wagyu ..... **300g** **99,90/kg**
Een exclusieve ribeye met een volle, romige smaak. Afkomstig van King River runderen uit Australië, een unieke kruising van 50% Wagyu en 50% Black Angus. De dieren worden circa 300 dagen graangevoerd, wat zorgt voor een uitzonderlijke marmering, boterzachte structuur en een kenmerkende roomsmaak.
Lekker met: Grof zeezout, roomboter of puur van de grill.

Ribeye Holsteiner Dry Aged ..... **300g** **48,90/kg**
Een exclusieve ribeye met een rijke, nootachtige smaak. Afkomstig van Holsteiner runderen en minimaal 21 dagen dry-aged gerijpt. Tijdens dit natuurlijke rijpingsproces ontwikkelt het vlees een diepere smaak, een zachte structuur en de kenmerkende nootachtige aroma's waar dry-aged rundvlees zo geliefd om is.
Lekker met: Grof zeezout, kruidenboter, Keulen Truffeljus of gegrilde groenten.

Wild met een verhaal

Bij Slagerij Keulen draait wild om herkomst, kwaliteit en smaak. Onze specialiteit is hertenvlees uit het Oostenrijkse National Park Hohe Tauern, waar de dieren vrij leven in de bergen en zich voeden met natuurlijke grassen en kruiden. Deze unieke leefomgeving zorgt voor een verfijnde, pure wildsmaak die u nergens anders vindt.

Naast ons zorgvuldig geselecteerde hertenvlees bieden wij een uitgebreid assortiment ree, wild zwijn, haas, eend, kwartel en konijn. Hiervoor werken wij samen met gerenommeerde wildhandelaren die bekendstaan om hun vakmanschap en constante topkwaliteit.

Van een exclusieve hertenhaas of reerugfilet tot wild zwijn goulash en ambachtelijk gerookte eendenborst: ons wildassortiment is samengesteld voor liefhebbers van puur, eerlijk en smaakvol vlees.



Hertenbiefstukjes ..... **120g / 150g / 180g / 200g** **44,90/kg**
Een feestelijke wildklassieker met een verfijnde en pure wildsmaak. Afkomstig van vrouwelijke edelherten uit het Oostenrijkse National Park Hohe Tauern. Door de natuurlijke leefomgeving in de bergen en onze persoonlijke selectie ontstaat een bijzonder mals stukje wild met een fijne structuur. Lekker met: Wildsaus, rode portsaus of stoofpeertjes.



Hertenfricandeau ..... **500g / 750g / 1000g / 1250g** **44,90/kg**
Mager, zacht en elegant van smaak. Gesneden uit de bovenbil van zorgvuldig geselecteerde Oostenrijkse herten. Een prachtig braadstuk met een fijne structuur en subtiele wildsmaak.
Lekker met: Paddenstoelensaus, rodewijnsaus of knolselderijpuree.

Hertenrugfilet Gevliesd ..... **500g / 750g / 1000g** **64,90/kg**
Het meest exclusieve deel van het hert. Afkomstig van vrouwelijke edelherten uit Hohe Tauern. Bijzonder mals, verfijnd en geliefd bij liefhebbers van luxe wildgerechten. Lekker met: Truffeljus, wildsaus of gebakken boschampignons.

Hertengoulashvlees ..... **500g** **36,90/kg**
Perfect voor een heerlijke wildstoof. Mooie blokjes hertenvlees met een volle en karakteristieke wildsmaak. Ideaal voor langzaam gegaarde gerechten. Lekker met: Rode kool, aardappelpuree of een robuuste rodewijnsaus.

Hertencarpaccio ..... **90g** ..... **8,95 per portie**
100% puur hertenvlees. Dun gesneden hertenvlees zonder toevoegingen. Een luxe en smaakvol voorgerecht voor iedere wildliefhebber. Lekker met: Truffelmayonaise, oude kaas, pijnboompitten of rucola.



Reebiefstukjes ..... **150g / 180g** **79,90/kg**
Een van de meest verfijnde wildsoorten van Europa. 100% vers ree met een zachte, elegante wildsmaak en een bijzonder fijne structuur. Lekker met: Portsaus, stoofpeertjes of gekaramelliseerde witlof.

Reepouletvlees ..... **500g** **69,90/kg**
Ideaal voor ragout en stoofgerechten. Mooie blokjes vers reevlees die tijdens langzaam garen een rijke, volle smaak ontwikkelen. Lekker met: Paddenstoelen, rode wijn en wintergroenten.

Reerugfilet Gevliesd ..... **200g / 300g / 400g** **99,00/kg**
Het mooiste stuk van het ree. 100% regionaal vers ree. Bijzonder mals, elegant van smaak en perfect voor een feestelijk diner. Lekker met: Wildjus, cranberrycompote of knolselderij.

Wildzwijnbiefstukjes ..... **120g / 150g / 180g** **45,90/kg**
Karaktervol wild met een volle smaak. Afkomstig van 100% regionaal wild zwijn. Stevig, smaakvol en perfect voor liefhebbers van puur wild. Lekker met: Peperroomsaus, rode kool of gebakken spekjes.

Wildzwijnrugfilet ..... **500g / 750g / 1000g** **49,90/kg**
Het meest malse deel van het everzwijn. Een exclusief stuk wildvlees met een fijne structuur en krachtige smaak. Lekker met: Paddenstoelensaus, wildjus of aardappelgratin.

Wildzwijngoulashvlees ..... **500g** **33,90/kg**
Perfect voor robuuste wintergerechten. Mooie blokjes regionaal wild zwijn voor stoofpotten, ragouts en goulash. Lekker met: Rode wijn, wortelgroenten of aardappelpuree.



Eendenborstfilet Canette ..... **200g** **35,90/kg**
Een klassieker uit de Franse keuken. Verse eendenborst van vrouwelijke eenden. Mals, sappig en rijk van smaak met een heerlijk krokant vetlaagje. Lekker met: Sinaasappelsaus, rode portsaus of vijgencompote.

Gerookte Eendenborstfilet ..... **350g** **39,90/kg**
Ambachtelijk gerookt en direct klaar voor gebruik. Malse eendenborstfilet met een subtiel rookaroma. Heerlijk als voorgerecht, op een borrelplank of in een salade. Lekker met: Vijgencompote, sinaasappel of een frisse salade.

Kwarteleitjes ..... **18 stuks** ..... **4,95 per tray**
Een kleine delicatesse met een luxe uitstraling. Verse kwarteleitjes, geliefd in de gastronomie vanwege hun verfijnde smaak en veelzijdigheid. Lekker met: Carpaccio, salades, wildgerechten of amuses.

Konijn Heel (Frans) ..... **1500g** **16,90/kg**
Een klassieker voor de feestdagen. Vers Frans konijn met een fijne structuur en zachte smaak. Ideaal om te stoven of langzaam te garen. Lekker met: Mosterdsaus, pruimen of Limburgse stroop.

Konijnenbout ..... **300g** **14,90/kg**
Een echte klassieker met een zachte, verfijnde smaak. Ideaal voor traditionele stoofgerechten of een feestelijke ovenbereiding. Lekker met: Zoetzure saus.



Hazenrugfilet ..... **160g** **49,90/kg**
Een exclusieve wildspecialiteit. 100% regionale haas, zorgvuldig ontbeend waardoor alleen de mooiste rugfilets overblijven. Lekker met: Wildjus, rode kool of een rode portsaus.

Konijnrugfilet ..... **500g** **29,90/kg**
Het meest malse deel van het konijn. Mooie gevliesde rugfilets van Franse konijnen. Zacht van smaak en ideaal voor een luxe bereiding. Lekker met: Tijmjus, mosterdsaus of geroosterde groenten.




Varkensvlees

Bij Slagerij Keulen kiezen we bewust voor varkensvlees met karakter en herkomst. Ons basisassortiment bestaat uit Limburgs **Beter Leven varkensvlees**, aangevuld met het biologisch gehouden **LIVAR Limburgs Kloostervarken**, bekend om zijn rijke smaak en mooie vetstructuur.
Voor liefhebbers van exclusief varkensvlees selecteren we **Iberico uit Spanje** en **Duroc uit België**, geroemd om hun sappigheid, marmering en volle smaakbeleving.



Kophaas ..... **200g (is een kophaas)** **19,90/kg**
Het best bewaarde geheim van het varken. Kophaas is een klein, bijzonder mals stukje vlees uit de nek van het varken. Dankzij de fijne vetdooradering is dit een sappig en smaakvol stuk vlees dat perfect is voor grill of barbecue. Lekker met: Mosterdsaus, peperroomsaus of gegrilde groenten.

Varkenshaas Lang ..... **250g (is een varkenshaas lang)** **19,90/kg**
Het meest malse deel van het varken. Een mooie, lang gesneden varkenshaas met een zachte structuur en milde smaak. Ideaal voor bakken, grillen of bereiden als feestelijk hoofdgerecht.
Lekker met: Champignonsaus, stroganoffsaus of spek omwikkeld.

LIVAR Varkenshaas Lang ..... **300g (is een varkenshaas lang)** **45,90/kg**
Luxe Limburgse kwaliteit met extra smaak. Afkomstig van het Limburgse kloostervarken. Door de rustige groei en natuurlijke voeding heeft deze varkenshaas meer smaak en sappigheid dan een standaard varkenshaas. Lekker met: Truffeljus, paddenstoelen of romige pepersaus.

Varkensfilet ..... **300g / 500g / 750g / 1000g** **18,90/kg**
Mager, veelzijdig en heerlijk mals. Een mooi stuk mager varkensvlees uit de rug van het varken. Perfect voor schnitzels, medaillons of als geheel braadstuk. Lekker met: Mosterdsaus, groenten uit de oven of aardappelgratin.



LIVAR Varkensfilet ..... **300g / 500g / 750g / 1000g** **36,90/kg**
Mager, veelzijdig en heerlijk mals. Een mooi stuk mager varkensvlees uit de rug van het varken. Perfect voor schnitzels, medaillons of als geheel braadstuk.
Lekker met: Mosterdsaus, groenten uit de oven of aardappelgratin.

Buikspek met Zwoerd ..... **500g / 750g / 1000g / 1250g / 1500g** **14,90/kg**
Vol van smaak met een heerlijk krokante korst. Buikspek met zwoerd combineert sappig vlees met smaakvol vet. Bij langzaam garen ontstaat een ongekende smaakbeleving en een krokant zwoerd. Lekker met: BBQ-rubs, hoisinsaus of gegrilde groenten.

Buikspek Zonder Zwoerd ..... **500g / 750g / 1000g / 1250g / 1500g** **16,90/kg**
Perfect voor slow cooking en barbecue. Mooi doorregen buikspek zonder zwoerd. Ideaal voor low & slow bereidingen, burnt ends of Aziatische gerechten. Lekker met: Teriyaki, ketjap of een zoete BBQ-saus.

LIVAR Buikspek Zonder Zwoerd ..... **500g / 750g / 1000g / 1250g / 1500g** **29,90/kg**
Buikspek met extra smaak en marmering. Afkomstig van het Limburgse kloostervarken. De fijne vetstructuur zorgt voor een rijke smaak en een uitzonderlijk sappig eindresultaat. Lekker met: Honing-mosterdglaze, BBQ-saus of zuurkool.



Procureur ..... **500g / 750g / 1000g / 1250g / 1500g / 1750g / 2000g (= een hele)** **12,90/kg**
De favoriet voor pulled pork en barbecue. Een mooi dooraderd stuk uit de varkensnek. Door de vetmarmering blijft het vlees heerlijk sappig tijdens slow cooking.
Lekker met: Coleslaw, BBQ-saus of aardappelsalade.

Procureur LIVAR ..... **500g / 750g / 1000g / 1250g / 1500g / 1750g / 2000g (= een hele)** **25,90/kg**
Premium procureur van Limburgs kloostervarken. Deze procureur heeft een rijke marmering en een volle smaak. Perfect voor pulled pork, low & slow bereidingen of als braadstuk.
Lekker met: Ambachtelijke BBQ-saus, gegrilde groenten of mosterdsaus.

Iberico Finger Ribs ..... **1000g** **33,95/kg**
Kleine ribbetjes met een grote smaak. Afkomstig van het beroemde Spaanse Iberico-varken. Dankzij de intramusculaire vetmarmering zijn deze finger ribs bijzonder sappig en smaakvol. Lekker met: Smokey BBQ-saus, chimichurri of knoflookolie.

Iberico Rack ..... **800g (3 tot 4 ribbetjes aan elkaar)** **38,90/kg**
Een ware delicatesse voor de liefhebber. Prachtig rack van Spaans Iberico-varken. Het vlees is rijk gemarmerd en staat bekend om zijn nootachtige, volle smaak. Lekker met: Rozemarijn, knoflookboter of een rodewijnsaus.



Iberico Pluma ..... **300g** **49,95/kg**
Een van de meest exclusieve stukken van het Iberico-varken. De pluma wordt gesneden uit de nek van het Iberico-varken en is beroemd om zijn intense marmering, sappigheid en diepe smaak. Een absolute favoriet voor barbecue en grill. Lekker met: Grof zeezout, chimichurri of gegrilde paprika.





Kip & Kalkoen

Kwaliteit begint bij de herkomst

Voor onze kip- en kalkoenproducten kiezen wij bewust voor kwaliteit, dierenwelzijn en smaak. Daarom werken wij zoveel mogelijk met lokaal gehouden kippen en het bekende **Gildehoe**n-concept.

Gildehoen kippen groeien rustiger op, hebben extra leefruimte en worden zonder preventief gebruik van antibiotica gehouden. Dit resulteert in een stevigere vleesstructuur, meer smaak en een betere kwaliteit op uw bord.

Of u nu kiest voor kipfilet, kalkoenfilet, een feestelijke kalkoen of één van onze huisgemaakte specialiteiten, u kunt rekenen op mals, smaakvol en verantwoord geproduceerd pluimveevlees.

Kipfilet Naturel ..... **190g (is een filet)** **15,90/kg**
Een veelzijdige klassieker met een zachte en pure smaak. Malse kipfilet van zorgvuldig geselecteerde kippen. Puur, mager en geschikt voor vrijwel iedere bereiding, van oven tot barbecue.
Lekker met: Champignonsaus, Dragonsaus, gegrilde groenten of aardappelgratin.



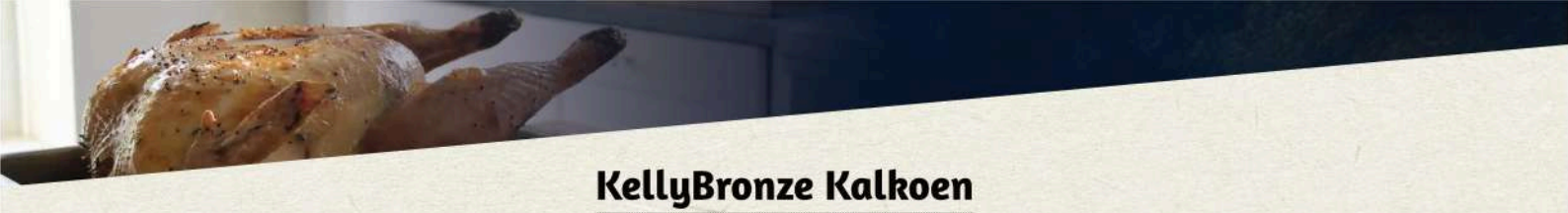
Kipfilet Paprika of Knoflook (allergenenvrij) ..... **200g (is een filet)** **15,90/kg**
Malse kipfilet met een heerlijke kruidige smaak. Gemarineerde kipfilet verkrijgbaar in paprika- of knoflookmarinade. Ideaal voor in de pan, oven of op de barbecue.
Lekker met: Gekruide krielaardappelen, wokgroenten of een frisse rauwkostsalade.

Gildehoen Kipfilet ..... **200g (is een filet)** **24,90/kg**
Alle sauzen zijn verpakt per 200 gram, voldoende voor 2 tot 3 personen. Afkomstig van het Gildehoen-concept. Deze kippen krijgen meer leefruimte, groeien rustiger op en worden zonder preventief gebruik van antibiotica gehouden. Dit zorgt voor een stevigere structuur en een vollere smaak.
Lekker met: Dragonsaus, Champignonsaus, gegrilde groenten of aardappelgratin.

Kalkoenbiefstukjes ..... **150g / 200g** **28,90/kg**
Mager, mals en perfect voor een feestelijk diner. Mooie kalkoenbiefstukjes met een zachte structuur en milde smaak. Een uitstekend alternatief voor wie graag licht en verfijnd eet tijdens de feestdagen.
Lekker met: Dragonsaus, Limburgse Mosterdsaus, haricots verts of aardappelgratin.



Kalkoenfilet aan het Stuk ..... **500g / 750g / 1000g** **25,90/kg**
Een feestelijk stuk gevogelte voor het hele gezelschap. Malse kalkoenfilet aan één stuk. Eenvoudig te bereiden, sappig van structuur en bijzonder geschikt als alternatief voor een rollade of kalkoen.
Lekker met: Dragonsaus, Rode Portsaus, groenten uit de oven of aardappelgratin.



KellyBronze Kalkoen

De Rolls-Royce onder de kalkoenen

Voor wie tijdens Kerst echt wil uitpakken is er de beroemde KellyBronze-kalkoen uit Limburg. Deze langzaam groeiende kalkoenen krijgen volop ruimte, rust en aandacht. Daardoor ontstaat een fijne vleesstructuur, uitzonderlijke sappigheid en een smaak die wereldwijd wordt geroemd.

- ✓ Limburgs opgegroeid
- ✓ Vrije uitloop
- ✓ Langzaam groeiend ras
- ✓ Inclusief kerntemperatuurmeter
- ✓ Inclusief bereidingsinstructie

Goed om te weten

- ✓ Geleverd in stevige transportdoos
- ✓ Gratis kerntemperatuurmeter
- ✓ Inclusief bereidingsinstructie
- ✓ Beperkt beschikbaar
- ✓ **Alleen verkrijgbaar rond Thanksgiving en Kerstmis (24, 25 en 26 december)**

Beschikbare formaten

Gewicht	Personen	Naturel	Gevuld*
5,0 kg	circa 10 personen	€ 112,50	€ 150,00
5,5 kg	circa 11 personen	€ 123,75	€ 165,00
6,0 kg	circa 12 personen	€ 135,00	
7,0 kg	circa 14 personen	€ 157,50	
8,0 kg	circa 16 personen	€ 180,00	

***Optioneel gevuld**

Wilt u volledig ontzorgd worden?
Dan kunnen wij uw kalkoen vullen met een ambachtelijke vulling van:

- Verse appel
- Calvados
- Gekruid gehakt









Kalfsvlees

Botermals, verfijnd en vol van smaak

Ons kalfsvlees komt wekelijks vers uit Aubel, net over de grens in België. Hier selecteren wij uitsluitend mooi blank kalfsvlees van hoge kwaliteit. Kalfsvlees staat bekend om zijn zachte structuur, verfijnde smaak en lage vetgehalte. Hierdoor is het bijzonder geliefd tijdens de feestdagen en perfect geschikt voor zowel klassieke als moderne gerechten.

Kalfswangetjes ..... **300g** **29,80/kg**
Botermals kalfsvlees dat langzaam garen beloont met een ongekende smaak. Kalfswangetjes zijn één van de meest smaakvolle delen van het kalf. Door ze rustig te stoven ontstaat een heerlijk mals stukje vlees met een volle en rijke smaak.
Lekker met: Rode Portsaus, aardappelpuree, worteltjes en rode kool.

Kalfszwezerik ..... **300g** **75,90/kg**
Een ware delicatesse voor de fijnproever. Mooie blanke kalfszwezerik met een zachte structuur en verfijnde smaak. Een klassieker uit de Franse keuken die bijzonder geliefd is tijdens de feestdagen.
Lekker met: Dragonsaus, gebakken boschampignons of een klassieke kalfsjus.

Kalfsschenkel (ossobuco) ..... **300g** **24,90/kg**
De perfecte basis voor een authentieke Italiaanse stoofschotel. Mooie kalfsschenkel met been, ideaal voor ossobuco. Tijdens het stoven zorgt het merg voor extra smaak en een heerlijk rijke saus. Lekker met: Risotto, pasta of aardappelpuree.

Kalfsentrecote ..... **200g** **42,90/kg**
Een mals stukje kalfsvlees met een verfijnde smaak. Gesneden uit de rug van het kalf. Sappig, zacht en bijzonder elegant van smaak. Lekker met: Dragonsaus, Champignonsaus of gegrilde groenten.

Kalfsoesters ..... **150g / 180g** **42,90/kg**
Eén van de meest geliefde stukken kalfsvlees. Malse kalfsoesters met een fijne structuur en een zachte, subtiele smaak. Ideaal voor een feestelijk diner. Lekker met: Limburgse Mosterdsaus, Dragonsaus of aardappelgratin.

Kalfshaas / Tournedos ..... **150g / 180g / 500g / 800g / 1200g** **64,90/kg**
Het meest exclusieve en malse deel van het kalf. Afkomstig uit de kalfshaas. Boterzacht, bijzonder verfijnd en een echte feestdagenspecialiteit. Lekker met: Dragonsaus, Rode Portsaus of gegrilde asperges.

Kalfsfricandeau ..... **500g / 750g / 1000g / 1250g / 1500g** **38,90/kg**
Een veelzijdig stuk kalfsvlees met een verfijnde smaak. Afkomstig uit de achterbil van het kalf. Mager, mals en perfect geschikt voor een feestelijk braadstuk of om in mooie medaillons te snijden. Lekker met: Dragonsaus, Champignonsaus of gegrilde groenten.

Kalfscarpaccio (Vitello) ..... **90g** ..... **6,50 per portie**
De perfecte basis voor een klassieke Vitello Tonnato. Flinterdun gesneden Belgische kalfscarpaccio van topkwaliteit. Zacht van structuur en verfijnd van smaak. Lekker met: Tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en Parmezaanse kaas. Lamsvlees Verfijnd, mals en vol karakter Voor liefhebbers van lamsvlees bieden wij een zorgvuldig geselecteerd assortiment met de mooiste delen van het lam.
Kies voor heerlijk mals Limburgs lamsvlees met een zachte en verfijnde smaak, of ga voor onze exclusieve Nieuw-Zeelandse lamsracks die wereldwijd bekendstaan om hun kwaliteit en malsheid.

Lamsbout met Been ..... **1000g / 1500g** **38,90/kg**
Een klassiek lamsgebraad met een volle en verfijnde smaak. Mooie lamsbout met been. Door het bot blijft het vlees tijdens het bereiden extra sappig en smaakvol. Perfect voor een feestelijk diner.
Lekker met: Rode Portsaus, gegratineerde aardappelen en wintergroenten.

Lamsbout Zonder Been ..... **500g / 1000g** **46,90/kg**
Mals lamsvlees met extra gebruiksgemak. Uitgebeende lamsbout met een zachte structuur en verfijnde smaak. Ideaal om in zijn geheel te braden of langzaam te garen. Lekker met: Dragonsaus, Rode Portsaus of geroosterde groenten.

Lamsschouder met Been ..... **1250g** **28,90/kg**
Een smaakvol stuk lamsvlees voor liefhebbers van langzaam garen. Lamsschouder met been, rijk van smaak en perfect geschikt voor langzame bereidingen. Hierdoor ontstaat heerlijk mals vlees met een volle smaak. Lekker met: Rode Portsaus, aardappelpuree en gestoofde groenten.

Lamsschouder Zonder Been ..... **500g** **35,90/kg**
Vol van smaak en heerlijk mals na bereiding. Uitgebeende lamsschouder met een rijke smaak. Uitstekend geschikt voor een langzaam gegaard feestgerecht. Lekker met: Gegrilde groenten, rozemarijnaardappelen en Rode Portsaus.

Lamsrack ..... **70g / 420g** **49,50/kg**
Een feestelijke klassieker met een verfijnde smaak. Mooie lamsrack van Nieuw-Zeelands lam. Zacht van structuur, elegant van smaak en één van de meest geliefde stukken lamsvlees voor de feestdagen. Lekker met: Rode Portsaus, Dragonsaus of gegratineerde aardappelen.

Lamsfilet ..... **190g** **55,90/kg**
Het meest malse deel van het lam. Mooie hele lamsfilet met een zeer fijne structuur en een subtiele, verfijnde smaak. Een exclusief stukje vlees voor een bijzonder diner.
Lekker met: Dragonsaus, Rode Portsaus, haricots verts of gegrilde groenten.






Bijgerechten, sauzen en nagerechten





Bijgerechten

De perfecte aanvulling op uw hoofdgerecht

Al onze bijgerechten zijn eenvoudig te bereiden en worden geleverd met duidelijke bereidingsinstructies.

Aardappelgratin (melk, ei) **2 pers.** **5,90**
Romige aardappelschijfjes gegratineerd met kaas. Bereiding: oven 20 min 180°C.

Bloemkoolpuree (melk) **2 pers.** **7,50**
Huisgemaakte puree van bloemkool en Parmezaanse kaas. Bereiding: in sous-videzakje 15 minuten warm water.

Gekruide Krielaardappelen (allergenenvrij) **2 pers.** **7,50**
Gebakken krielaardappeltjes met gerookt spek. Bereiding: oven 20 min 180°C.

Broccoligratin (ei, melk) **2 pers.** **9,50**
Broccoli gegratineerd met romige kaassaus.
Bereiding: oven 20 min 180°C.

Spruitjes met Spekjes (melk) **2 pers.** **6,50**
Geblancheerde spruiten met fijne gerookte spekblokjes.
Bereiding: in sous-videzakje 15 minuten warm water.

Haricots Verts (melk) **2 pers.** **7,50**
Verse boontjes omwikkeld met ontbijtspek. Bereiding: in sous-videzakje 15 minuten warm water.

Gestoofde Peertjes (allergenenvrij) **2 st (per verpakking)** **7,50**
Stoofperen bereid in witte wijn, winterse kruiden en Preiselbeerencompote.
Bereiding: in sous-videzakje 15 minuten warm water.



Warme Sauzen

De smaakmaker van uw feestdiner

Al onze warme sauzen worden bereid op basis van huisgemaakte fond en zijn eenvoudig op te warmen in warm water. **Advieshoeveelheid**: circa 75 tot 100 gram per persoon.
Alle sauzen zijn verpakt **per 200 gram**, voldoende **voor 2 tot 3** personen.

Champignonsaus (vega, ei, melk) **3,00 per stuk**
Een romige klassieker met verse champignons. Heerlijk bij varkensvlees, rundvlees, kip en kalfsvlees

Currysoße (vega, ei) **3,00 per stuk**
De geliefde Duitse currysaus. Perfect bij bratwurst, curryworst en andere warme snacks.

Keulen Truffeljus (vega, ei) ★ **4,00 per stuk**
Dikke jus saus met truffel. Heerlijk bij biefstuk, ossenhaas, kipfilet, varkenshaas en gegrilde groenten.

Limburgse Mosterdsaus (vega, ei, mosterd) **3,00 per stuk**
Zacht, romig en typisch Limburgs. Heerlijk bij beenham, varkenshaas, schnitzel, kipfilet, kalfsoester

Peperroomsaus (vega, ei, melk) **3,00 per stuk**
Een romige saus met zwarte peper. Heerlijk bij biefstuk, entrecote, varkenshaas, kipfilet, kalfsoester en beenham.

Rode Portsaus (vega, ei) ★ **3,50 per stuk**
Rijk, krachtig en elegant. Perfect bij rundvlees en zacht wild.

Satésaus (vega, ei, pinda) **3,50 per stuk**
Volle pindasaus met een romige structuur. Perfect voor bij gegrilde kip of varkenshaassaté.

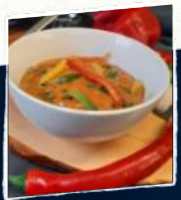
Stroganoffsaus (ei) **3,00 per stuk**
Kruidig en vol van smaak. Heerlijk bij varkensvlees, rundvlees, kip en kalfsvlees.

Wildsaus (ei) ★ **3,50 per stuk**
Speciaal ontwikkeld voor wildgerechten. Heerlijk bij hertenbiefstuk, hertenrugfilet, wildzwijn, hazenpeper.

Oma's dragonsaus (melk) ★ **3,50 per stuk**
Zachte en romige saus verrijkt met dragon.
Lekker met: Kalfsvlees, varkenshaas, kipfilet, biefstuk, zalm, kabeljauw, asperges en gegrilde groenten.









Nagerechten

De perfecte afsluiter van uw kerstdiner

Onze desserts worden ambachtelijk bereid in eigen keuken en zijn direct klaar om te serveren. Elke verpakking bevat een portie voor één persoon.

Bueno Mousse (melk, noten) **4,00 per stuk**

Een onweerstaanbaar dessert voor liefhebbers van chocolade en hazelnoot. Ontwikkeld in samenwerking met Geruba Chocolade. Romige chocolademousse afgewerkt met krokante hazelnootcrumbles voor een perfecte balans tussen zacht en krokant. Een rijke smaakbeleving die iedere maaltijd feestelijk afsluit.

Witte Choco Advocaat Mousse (melk, ei, noten)
4,00 per stuk
Een feestelijk dessert met de romige smaak van witte chocolade en advocaat. Zachte mousse van witte chocolade en advocaat, afgewerkt met krokante pistachecrumble. Ontwikkeld in samenwerking met Geruba Chocolade en perfect als afsluiting van een feestelijk diner.

Italiaanse Tiramisu (melk, ei, gluten) **4,00 per stuk**
De Italiaanse klassieker als feestelijke afsluiter. Ontwikkeld in samenwerking met Geruba Chocolade. Een romig dessert met een huisgemaakte vulling van Bastognekoekjes, cacao, koffie en amaretto. Zacht van structuur en rijk van smaak.











Feestspecialiteiten

De sterren van de feestdagen

Sommige producten horen simpelweg bij Kerstmis. Ze zorgen voor een indrukwekkende presentatie, zijn eenvoudig te bereiden en creëren precies dat feestelijke gevoel waar december om draait.
In dit hoofdstuk vindt u onze populairste feestspecialiteiten. Stuk voor stuk geselecteerd om u tijdens de drukste en gezelligste dagen van het jaar zoveel mogelijk gemak én smaak te bieden.

Kerstrollades

Wegens groot succes ook dit jaar weer verkrijgbaar. Onze feestrollades behoren inmiddels tot de absolute favorieten tijdens de feestdagen. Iedere rollade weegt circa 1 kg en is geschikt voor ongeveer 4 tot 6 personen.
Eenvoudig te bereiden in oven of barbecue, met een duurtijd van circa 2 uur.



Alle rollades worden geleverd met:

- ✓ Duidelijke bereidingsinstructie
- ✓ Gratis kerntemperatuurmeter
- ✓ Ideaal voor Kerstmis

Varkensrollades

Rollade van Varkensfilet Naturel (allergenenvrij) ..... **25,00 per stuk**
De klassieke feestrollade die altijd in de smaak valt. Gemaakt van Limburgse varkensfilet en subtiel gekruid met olijfolie, peper en zout. Een pure rollade waarin de kwaliteit van het vlees centraal staat.
Lekker met: Limburgse mosterdsaus, aardappelgratin en wintergroenten.

Rollade van Varkensfilet Knobli (allergenenvrij) ..... **25,00 per stuk**
Voor liefhebbers van een krachtige knoflooksmaak. Malse Limburgse varkensfilet met onze populaire Knobli-kruidenmelange.
Lekker met: Champignonsaus, aardappelgratin en gegrilde groenten.

Rollade van Varkensfilet Limburgse Mosterd (mosterd) ..... **25,00 per stuk**
Een rollade met een typisch Limburgs karakter. Limburgse varkensfilet gekruid met zachte mosterd en verse bieslook. Lekker met: Limburgse mosterdsaus en aardappelgratin.



Runderrollades

Rollade van Bavette Mediterrane (melk) ..... **45,00 per stuk**
Een feestelijke rollade met mediterrane invloeden. Black Angus bavette gevuld met mozzarella, cherrytomaat, rucola, serranoham en een vleugje truffel.
Lekker met: Keulen Truffeljus en aardappelgratin.

Rollade van Kogelbief Naturel (allergenenvrij) ..... **45,00 per stuk**
De pure smaak van Black Angus rundvlees. Luxe rollade van Black Angus kogelbief, gekruid met olijfolie, zeezout en zwarte peper.
Lekker met: Rode portsaus en geroosterde wintergroenten.

Rollade van Kogelbief De Senator (melk) ..... **50,00 per stuk**
Rijk, sappig en vol van smaak. Black Angus kogelbief met kruidenboter, zeezout en zwarte peper. Lekker met: Rode portsaus of Keulen Truffeljus.

Rollade van Kogelbief Carpaccio (melk) ..... **50,00 per stuk**
Onze meest luxe kogelbiefrollade. Gevuld met zwarte truffel, Parmezaanse kaas en verse rucola. Lekker met: Keulen Truffeljus en aardappelgratin.



Ossenhaasrollades

Rollade van Ossenhaas Naturel (allergenenvrij) ..... **80,00 per stuk**
Het meest exclusieve rundvlees in zijn puurste vorm. Black Angus ossenhaas, gekruid met olijfolie, zeezout en zwarte peper.
Lekker met: Rode portsaus en aardappelgratin.

Rollade van Ossenhaas Het Zwarte Woud (soja) ..... **85,00 per stuk**
Rijk, krachtig en bijzonder verfijnd. Black Angus ossenhaas gevuld met zwarte knoflook en kastanjechampignons.
Lekker met: Keulen Truffeljus of wildsaus.

Rollade van Ossenhaas Aan het Gardameer (melk) ..... **85,00 per stuk**
De ultieme feestrollade voor de echte fijnproever. Black Angus ossenhaas gevuld met zwarte truffel, Parmezaanse kaas en verse rucola.
Lekker met: Keulen Truffeljus en aardappelgratin.



Hertenrollades

Rollade van Hertenbief Naturel (allergenenvrij) ..... **55,00 per stuk**
Een elegante rollade voor liefhebbers van wild. Hertenkogelbief gekruid met olijfolie, zeezout en zwarte peper.
Lekker met: Wildsaus, rode kool en aardappelgratin.

Rollade van Hertenbief Winter in Oostenrijk (soja)
60,00 per stuk
De smaak van Oostenrijk op uw kersttafel. Gevuld met zwarte knoflook en kastanjechampignons.
Lekker met: Wildsaus en gestoofde peertjes.



Beenhammen

Ambachtelijk, mals en verrassend eenvoudig



Beenham blijft één van de populairste feestgerechten. Heerlijk als hoofdgerecht, bij een buffet of als warme aanvulling op een koud gerecht. Onze beenhammen worden licht gepekeld, langzaam gegaard en zijn thuis eenvoudig op te warmen.
Lekker in combinatie met onze warme sauzen.
Advieshoeveelheid: circa 150 gram per persoon.

Grote Beenhammen

Beenham Gaar (allergenenvrij) ..... **vanaf 35,80 per stuk**
Een indrukwekkend middelpunt voor grotere gezelschappen. Volledig gegaarde beenham die thuis enkel nog hoeft te worden opgewarmd (2,5 uur in de oven op 150°C). Lekker met: Limburgse mosterdsaus, peperroomsaus of champignonsaus.

Gewicht	Personen	Prijs
2,0 kg	circa 14 personen	€ 35,80
2,5 kg	circa 17 personen	€ 44,75
3,0 kg	circa 20 personen	€ 53,70





Beenhammetje Gaar (allergenenvrij) ..... **700 gram** ..... **14,95 per stuk**
Geschikt voor circa 4 personen. Licht gepekeld en langzaam gegaard, waardoor het vlees heerlijk mals blijft. Bereiding: circa 40 minuten in een ketel met warm water.
Lekker met: Champignonsaus of Limburgse mosterdsaus.

Beenham voor Twee (allergenenvrij) ..... **7,95 per verpakking**
De ideale oplossing voor een snelle en smaakvolle maaltijd. Vier plakken malse beenham verpakt in een handige kookzak.
Bereiding: 15 minuten verwarmen in warm water.
Lekker met: Aardappelgratin en een warme saus naar keuze.

Maaltijden & Kant-en-Klaar Gerechten

Gemak zonder concessies



Geen zin om uren in de keuken te staan? Onze kant-en-klare gerechten worden op dezelfde ambachtelijke manier bereid als de rest van ons assortiment.

- ✓ Eigen bouillons
- ✓ Eigen fondsen
- ✓ Relatief laag in zout
- ✓ Eenvoudig op te warmen
- ✓ Geschikt om in te vriezen
- ✓ Gemaakt met natriumarm zout.





Alle verpakkingen van 600 gram zijn sous-vide verpakt. U hoeft ze alleen nog 15 minuten in warm water te verwarmen. U kunt meerdere verpakkingen tegelijk opwarmen.

Konijnenboutjes in 't Zoer (allergenenvrij) ..... **per verpakking** **15,90**
Een Limburgse klassieker volgens traditioneel recept. 2 zachte konijnenbouten, gemarineerd, gebraden en langzaam gegaard in een zoetzure saus.

Hertengoulash (600 gram) (tarwe, gluten, selderij, melk) ..... **per verpakking** **14,95**
Rijke wildgoulash van Oostenrijks hert.

Kippenragout met Champignons (600 gram) (melk, selderij, mosterd) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **9,95**
Een romige Limburgse klassieker voor lunch of diner.

Kalfsragout (600 gram) (tarwe, gluten) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **14,95**
Romige ragout van Belgisch blank kalfsvlees.

Balletjes in Tomatensaus (600 gram) (gluten, tarwe, soja, mosterd) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **8,95**
Handgedraaide gehaktballetjes in een rijk gevulde tomatensaus.

Runderzuurvlees (600 gram) (selderij) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **10,95**
Bereid volgens ons familierecept en verkozen tot streekproduct van het jaar.

Rundergoulash (600 gram) (tarwe, gluten) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **10,95**
Rijk gevuld, licht kruidig en bijzonder smaakvol, volgens Oostenrijks recept.

Varkenshaas in Roomsaus (600 gram) (melk) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **13,90**
Malse stukjes varkenshaas in een romige champignonsaus.

Biefreepjes in Stroganoffsaus (600 gram) (gluten, tarwe, soja, melk) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **15,90**
Gebakken biefreepjes gecombineerd met een rijk gevulde stroganoffsaus. Verpakt in een sous-videzak, waardoor het vlees mals blijft en u het gerecht eenvoudig kunt opwarmen.

Kip in Satésaus (600 gram) (gluten, tarwe, pinda, soja, melk) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **13,90**
Gebakken kipfiletpoulet in een volle en romige satésaus. Verpakt in een sous-videzak, waardoor de kip mals blijft en u het gerecht eenvoudig kunt opwarmen.

Babi Pangang (600 gram) (gluten, tarwe, soja) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **8,95**
Een Oosterse klassieker met gegrild varkensvlees en een volle saus. Gemarineerde en gegrilde varkensreepjes gecombineerd met een smaakvolle saus. Vol en rijk van smaak en bereid met natriumarm zout.

Kip Pilav (600 gram) (melk, soja) ..... **per verpakking 2 tot 3 pers.** **9,95**
Kipfiletpoulet in onze huisgemaakte pilavsaus, rijk gevuld met groenten en fruit. Hierdoor ontstaat een mooie combinatie van hartig, fris en lichtzoet. Laag in natrium en bereid met natriumarm zout.

Ook verkrijgbaar als Voordeelverpakking

Heeft u een groter gezelschap of wilt u tijdens de feestdagen zo min mogelijk tijd in de keuken doorbrengen? Dan zijn diverse van onze populairste gerechten ook verkrijgbaar als **voordeelverpakking van 2,5 kg.**









Beschikbaar voor:

- Limburgs Zuurvlees € 42,38 per 2,5kg
- Rundergoulash € 42,38 per 2,5kg
- Kippenragout € 34,75 per 2,5kg

De gerechten worden verpakt in een handige sous-videzak. U hoeft de verpakking niet te openen. Leg de zak eenvoudig gedurende ongeveer 20 minuten in warm water en het gerecht is klaar om te serveren.

Waarom kiezen voor een voordeelverpakking?

- ✓ Voldoende voor circa 9 tot 18 personen
- ✓ Snel en eenvoudig te bereiden
- ✓ Geen pannen of extra afwas
- ✓ Behoud van smaak en kwaliteit
- ✓ Ideaal voor groepen, buffetten en feestdagen

Binnen enkele minuten zet u zonder moeite een heerlijke warme maaltijd op tafel voor een groot gezelschap. Perfect voor Kerstmis, nieuwjaarsborrels, familiefeesten en winterse buffetten.

Gourmet, Fondue & Steengrill

Samen genieten tijdens de feestdagen

Kerstmis, Oudjaarsavond en Nieuwjaarsdag staan in het teken van gezellig samen tafelen. Onze gourmet-, fondue- en steengrillschotels worden dagelijks vers samengesteld in eigen keuken en zijn direct klaar voor gebruik.

Iedere schaal bevat een ruime hoeveelheid vlees, vis of groenten zodat iedereen onbezorgd kan genieten van een lange en gezellige avond aan tafel.

- ✓ Dagvers samengesteld
- ✓ Royale porties
- ✓ Ambachtelijk bereid in eigen keuken
- ✓ Direct klaar voor gebruik

Kerst Gourmet

Kerst Gourmet **15,00 p.p.**
Onze meest luxe gourmetschaal, speciaal samengesteld voor de feestdagen. In schalen van 2 of 3 personen.



- Wildzwijnbiefstukje met zachte mosterdmarinade (mosterd)
- Hertenbiefstukje gemarineerd (allergenenvrij)
- Kalfsoester gemarineerd (allergenenvrij)
- Tournedos met zeezout en peper (allergenenvrij)
- Hertenhamburgertje (tarwe, gluten)
- Varkenshaasmedaillon (allergenenvrij)
- Lamsrack met rozemarijn (allergenenvrij)
- Kwarteleitjes (ei)

Kerst Vis Gourmet **16,00 p.p.**
Een luxe visschaal voor liefhebbers van verse vis. In schalen van 2 of 3 personen.



- Zalmfilet (allergenenvrij)
- Cajunzalmfilet (soja)
- Botervisfilet (allergenenvrij)
- Tilapia Griekse stijl (allergenenvrij)
- Tonijnfilet (allergenenvrij)
- Kabeljauwfilet (allergenenvrij)
- Knoflookgamba's (schaal en schelpdieren)

Gourmet Standaard

Gourmet Populair **8,50 p.p.**
Onze populairste gourmetschaal en favoriet bij het hele gezin. In schalen van 2, 3 of 4 personen.



- Gehaktschijfje (rogge, tarwe, gluten)
- Hamburgertje (rogge, tarwe, gluten)
- Slavink (rogge, tarwe, gluten)
- Varkenshaasje (allergenenvrij)
- Biefstukje (allergenenvrij)
- Kipfilet (allergenenvrij)
- Cordon Bleu (melk)

Gourmet Extra **9,50 p.p.**
Een iets luxere gourmet met extra variatie. In schalen van 2, 3 of 4 personen.



- Hamburgertje (gluten, tarwe, rogge)
- Gerookt speklapje (allergenenvrij)
- Shoarmavlees (soja, selderij)
- Varkenshaasje (allergenenvrij)
- Biefstukje (allergenenvrij)
- Kipfilet (allergenenvrij)
- Cordon Bleu (melk)

Gourmet Exclusief **11,00 p.p.**
Voor liefhebbers van exclusievere vleessoorten. In schalen van 2, 3 of 4 personen.



- Kalkoenspiesje (allergenenvrij)
- Katen varkenshaasje (allergenenvrij)
- Kogelbiefstukje (allergenenvrij)
- Kipfilet (allergenenvrij)
- Pampabiefstukje (allergenenvrij)
- Shoarmavlees (soja, selderij)
- Cordon Bleu (melk)

Gourmet Vegetarisch **9,50 p.p.**
Een superlekker vegetarisch alternatief, maar ook lekker om te gebruiken naast het vlees als bijgerecht. Enkel in schalen van 3 personen.



- Courgetterolletje met mozzarella (melk)
- Gekruide tomaat (allergenenvrij)
- Gemarineerde boschampignons (allergenenvrij)
- Gemarineerde wokgroenten (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappelen (allergenenvrij)
- Gepaneerde Franse Brie (melk, gluten, tarwe)
- Cranberrycompote (allergenenvrij)

Gourmet Kinderschaal **7,50 p.p.**
Speciaal samengesteld voor de jongste gasten. Enkel verkrijgbaar voor 2 personen.



- Gehaktschijfje (rogge, tarwe, gluten)
- Hamburgertje (rogge, tarwe, gluten)
- Slavink (rogge, tarwe, gluten)
- Pannenkoekendeeg (melk)
- Cordon Bleu (melk)
- Gerookt speklapje (allergenenvrij)
- Kalkoenspiesje (allergenenvrij)

Fondue

Bourgondisch genieten.

Perfect gesneden blokjes vlees van topkwaliteit voor een traditionele fondueavond.

Fondue Exclusief **11,50 p.p.**
Bestelbaar vanaf 2 personen. In schalen van 2 of 3 personen.



- Kogelbief (allergenenvrij)
- Fricandeau (allergenenvrij)
- Pampabief (allergenenvrij)
- Kalkoenfilet (allergenenvrij)
- Kipfilet (allergenenvrij)
- Katen varkenshaasje (allergenenvrij)
- Rundballetje (allergenenvrij)

Steengrill

Zelf grillen, maximaal genieten.

Liefhebbers van grotere stukken vlees kiezen voor onze steengrillschalen.

Steengrill Schaal **11,00 p.p.**
Bestelbaar vanaf 2 personen. In schalen van 2 of 3 personen.



- Hamburgertje (gluten, tarwe, rogge)
- Kogelbiefstukje (allergenenvrij)
- Kipfiletlapje (allergenenvrij)
- Kalkoenfiletlapje (allergenenvrij)
- Gerookt speklapje (allergenenvrij)
- Varkenshaasmedaillon (allergenenvrij)
- Cordon Bleu (melk)

Wokschotel

Een verrassend alternatief

Geen gourmet of fondue, maar heerlijk samen wokken aan tafel.

Wokschotel **12,00 p.p.**
Alleen te bestellen per 2 personen.

- Shoarmavlees (soja, selderij)
- Gyrosvlees (allergenenvrij)
- Cajunvlees (allergenenvrij)
- Argentijnse biefreepjes (allergenenvrij)
- Varkenshaasreepjes (allergenenvrij)
- Kipreepjes (allergenenvrij)
- Wokgroenten (allergenenvrij)



Aanvullingen voor een Complete Gourmetavond

Gourmet Bijlageschaal **14,95 per schaal**
Geschikt voor circa 3 personen.

- Uienringen (allergenenvrij)
- Preiringen (allergenenvrij)
- Paprikareepjes (allergenenvrij)
- Verse champignons (allergenenvrij)
- Koolwortelsalade (ei, mosterd, melk)
- Kruidenboter (melk)
- Knoflooksaus (ei, mosterd)
- Cocktailsaus (ei, mosterd, soja)
- Cajunsaus (gluten, tarwe, soja)



BBQ Bijlageschaal **14,90 per schaal**
Geschikt voor circa 3 personen. Deze schaal wordt ook vaak gebruikt als aanvulling op de gourmet.

- Koude schotel (ei, soja, selderij, mosterd)
- Pastasalade (ei, gluten, tarwe, soja, selderij, mosterd)
- Koolwortelsalade (melk, ei, mosterd)
- Griekse boerensalade (mosterd)
- Verse fruitsalade (allergenenvrij)
- Kruidenboter (melk)



Trio Saus **4,50 per verpakking**
Onze drie populairste sauzen samen verpakt. Geschikt voor circa 4 personen.



- Knoflooksaus (ei, mosterd)
- Cocktailsaus (ei, mosterd, soja)
- Cajunsaus (gluten, tarwe, soja)

Huisgemaakte Kruidenboter (melk) **1,75 per potje**
Onmisbaar bij stokbrood, gourmet en fondue.
1 portie circa 60 gram is voldoende voor 2 tot 3 personen

Rustiek Stokbrood (tarwe, gluten) **2,50 per stuk**
Zelf afbakken voor een goudbruine, krokante korst.
Wij hanteren normaal 1 stokbrood per 4 personen.

Tip van Slagerij Keulen

Voor een complete gourmetavond adviseren wij:

- ✓ Een gourmet-, steengrill- of fondueschaal
- ✓ Een gourmet bijlageschaal
- ✓ Vers rustiek stokbrood
- ✓ Huisgemaakte sauzen en kruidenboter

Zo heeft u alles in huis voor een ontspannen en smakelijke avond aan tafel.

Smulstenen

Compleet genieten zonder gedoe

Bent u met een kleiner gezelschap van 2 tot 4 personen? Dan zijn onze smulstenen de perfecte keuze. Iedere smulsteen bevat een heerlijke combinatie van vlees, groenten en aardappeltjes waardoor u direct een complete maaltijd op tafel zet.

De bereiding is eenvoudig. Plaats de smulsteen in de oven en ongeveer 40 minuten later zet u deze in de bijgeleverde houder midden op tafel.

- ✓ Complete maaltijd
- ✓ Weinig afwas
- ✓ Eenvoudige bereiding
- ✓ Ideaal voor 2 tot 4 personen
- ✓ Perfect voor de feestdagen

Bij het afhalen betaalt u € 40,00 borg per smulsteen. Dit bedrag ontvangt u terug wanneer u de steen inlevert. De steen heeft een **diameter van 27 cm en is 5 cm hoog**.

Smulsteen Frans **25,00 per 2 pers.**
Een klassieke combinatie van malse vleessoorten, groenten en aardappeltjes.



- Kipfilet (allergenenvrij)
- Cordon Bleu (melk, tarwe, gluten)
- Varkenshaas (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappeltjes (allergenenvrij)
- Gekruide wokgroenten (allergenenvrij)

Smulsteen Grieks **25,00 per 2 pers.**
De smaken van Griekenland op één schaal.



- Gyros (allergenenvrij)
- Souvlaki steak (soja, selderij)
- Griekse keftedes (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappeltjes (allergenenvrij)
- Gekruide wokgroenten (allergenenvrij)

Smulsteen Amerikaans **25,00 per 2 pers.**
De favoriete smaken van een Amerikaanse barbecue.



- Hamburger (gluten, tarwe, soja)
- Spare Ribs (allergenenvrij)
- Pulled Pork (allergenenvrij)
- Gekruide wokgroenten (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappeltjes (allergenenvrij)

Smulsteen Texas Mixed Grill **25,00 per 2 pers.**
Een robuuste combinatie van stoere grillgerechten.



- Varkenshaas met Smokey Bacon (allergenenvrij)
- Amerikaanse Burger (gluten, tarwe, soja)
- Kipfilet (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappeltjes (allergenenvrij)
- Gekruide wokgroenten (allergenenvrij)

Smulsteen Limburgse Tapas **25,00 per 2 pers.**
Een heerlijke borrelsteen voor een ontspannen avond, bedoeld als borrel.



- Spare Ribs (allergenenvrij)
- Drumsticks (allergenenvrij)
- Grillworst (selderij, mosterd)
- Cajunspek (allergenenvrij)
- Indische Balletjes (eiwit, gluten, tarwe, soja, selderij)

Tip van Slagerij Keulen

Combineer een smulsteen met ons rustiek stokbrood, huisgemaakte kruidenboter en een van onze koude sauzen voor een complete avond.



Partypannen

Heerlijk eten, minimaal werk

Heeft u een groter gezelschap en wilt u gezellig samen eten zonder uren in de keuken te staan? Dan zijn onze partypannen de ideale oplossing.

Stekker in het stopcontact, ongeveer 40 minuten opwarmen en de maaltijd is klaar. Geen ingewikkelde bereidingen, nauwelijks afwas en maximaal genieten.

- ✓ Complete maaltijd
- ✓ Een pan is geschikt voor groepen van 5 tot 15 personen
- ✓ Inclusief salades, sauzen en stokbrood
- ✓ Slechts 40 minuten opwarmen
- ✓ Perfect voor feestdagen, verjaardagen en familiebijeenkomsten

Party Pan Grieks **14,90 p.p.**
Onze meest verkochte party pan.



- Gyros (allergenenvrij)
- Souvlaki steak (soja, selderij)
- Griekse keftedes (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappeltjes (allergenenvrij)
- Gekruide wokgroenten (allergenenvrij)
- Griekse boerensalade (mosterd)
- Tzatzikisaus (tarwe, melk, selderij)
- Rustiek stokbrood (gluten, tarwe, rogge)

Party Pan Texas Mixed Grill **16,90 p.p.**
Voor de echte vleesliefhebber.

- Varkenshaas met Smokey Bacon (allergenenvrij)
- Amerikaanse Burger (gluten, tarwe, soja)
- Kipfilet (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappeltjes (allergenenvrij)

- Gekruide wokgroenten (allergenenvrij)
- Rustiek stokbrood (gluten, tarwe, rogge)
- Huisgemaakte kruidenboter (melk)
- Cajunsaus (gluten, tarwe, soja)
- Knoflooksaus (ei, mosterd)
- Griekse boerensalade (mosterd)



Party Pan Amerika **15,90 p.p.**
Persoonlijke favoriet van de chef.

- Hamburger (gluten, tarwe, soja)
- Spare Ribs (allergenenvrij)
- Pulled Pork (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappeltjes (allergenenvrij)
- Gekruide wokgroenten (allergenenvrij)
- Rustiek stokbrood (gluten, tarwe, rogge)
- Huisgemaakte kruidenboter (melk)
- Cajunsaus (gluten, tarwe, soja)
- Knoflooksaus (ei, mosterd)
- Gemengde rauwkostsalade (mosterd)
- Selderij-ananassalade (eigeel, soja, selderij, mosterd)



Party Pan Frans **15,90 p.p.**
Een smaakvolle combinatie van klassieke Franse favorieten.

- Kipfilet (allergenenvrij)
- Cordon Bleu (melk, tarwe, gluten)
- Varkenshaas (allergenenvrij)
- Gekruide krielaardappeltjes (allergenenvrij)
- Gekruide wokgroenten (allergenenvrij)
- Rustiek stokbrood (gluten, tarwe, rogge)
- Huisgemaakte kruidenboter (melk)
- Whiskey Cocktailsaus (eigeel, soja, mosterd)
- Knoflooksaus (ei, mosterd)
- Gemengde rauwkostsalade (mosterd)
- Griekse boerensalade (mosterd)



Party Pan Limburgse Tapas **13,90 p.p.**
Geen maaltijd maar een complete borrelervaring.

- Spare Ribs (allergenenvrij)
- Drumsticks (allergenenvrij)
- Grillworst (selderij, mosterd)
- Cajunspek (allergenenvrij)
- Indische Balletjes (eiwit, gluten, tarwe, soja, selderij)
- Huisgemaakte honingmosterd (mosterd)
- Cajunsaus (gluten, tarwe, soja)
- Huisgemaakte kruidenboter (melk)
- Rustiek stokbrood (gluten, tarwe, rogge)



Belangrijke informatie

Formaten

Kleine Partypan: Geschikt voor circa 5 tot 7 personen.
Grote Partypan: Geschikt voor circa 8 tot 15 personen.

Borg

Borg per pan: € 40,00. Deze ontvangt u volledig retour bij het schoon inleveren van de pan.

Opwarmen

- ✓ Gemiddelde opwarmtijd: circa 40 minuten.
- ✓ Vermogen: circa 1600 watt.

Praktische informatie

- ✓ **Een partypan heeft een diameter van ongeveer 61 cm en past meestal niet in een standaard koelkast.**
- ✓ **Zorg voor een goed werkend stopcontact.**
- ✓ Meerdere partypannen combineren is mogelijk.
- ✓ Ideaal voor grotere gezelschappen.

Tip van Slagerij Keulen

Heeft u meer dan 15 personen?
Combineer dan meerdere partypannen en creëer verschillende smaken op tafel. Zo is er voor iedere gast iets lekkers te kiezen.



Maaltijdsalades & Rauwkost

Vers bereid in eigen keuken

Een feestelijke maaltijd is pas compleet met een goede salade. Daarom bereiden wij al onze maaltijdsalades, rauwkostsalades en dressings dagelijks vers in eigen keuken.

Advieshoeveelheid maaltijdsalades: 200 tot 300 gram per persoon.

Advieshoeveelheid rauwkost: 100 tot 150 gram per persoon.



Maaltijdsalades

Ideaal als onderdeel van een buffet, gourmetavond of koud diner

Koude Schotel (eigeel, soja, selderij, mosterd)
250g / 500g / 1000g **14,90/kg**
Een klassieker die tijdens de feestdagen eigenlijk niet mag ontbreken. Onze bekende koude schotel wordt al jarenlang volgens eigen recept bereid en is nog steeds één van de populairste salades uit ons assortiment.

Vegetarische Pastasalade (ei, gluten, tarwe, soja, selderij, mosterd)
180g / 350g / 700g **13,90/kg**
Fris, romig en verrassend veelzijdig. Huisgemaakte pastasalade met een frisse dressing en een rijke mix van groenten.

Kartoffelsalade (selderij, ei, mosterd, melk)
250g / 500g / 1000g **12,90/kg**
De Duitse klassieker die perfect past bij gourmet, barbecue en buffet. Aardappelschijfjes gecombineerd met mayonaise, dille en verse kruiden.

Rauwkostsalades

Fris, kleurrijk en dagelijks vers bereid

Onze rauwkostsalades vormen de perfecte aanvulling op gourmet, fondue, barbecue, rollades en buffetgerechten. Verkrijgbaar in 200 gram en 700 gram.

Rauwkost Spitskool (melk, ei, mosterd, soja) ★ **14,90/kg**
Een heerlijke frisse salade met een beetje karakter. Gesneden spitskool met mandarijn ananas en rozijnen.

Griekse Boerensalade (mosterd) **13,90/kg**
Een heerlijke frisse salade die vrijwel overal bij past. Gesneden witte kool en komkommer op basis van een lichte azijndressing.

Kool-Wortelsalade (ei, melk, mosterd) **13,90/kg**
Fris, lichtzoet en ontzettend populair. Verse witte kool en wortel gecombineerd met stukjes appel.

Selderij-Ananassalade (soja, selderij, mosterd) **13,90/kg**
Een verrassende combinatie van fris en zoet. Witte kool, bleekselderij en ananas in een romige dressing.

Gemengde Rauwkostsalade (mosterd) **13,90/kg**
Kleurrijk, fris en veelzijdig. Een combinatie van komkommer, paprika, bleekselderij en wortel op basis van een frisse azijndressing.

Atjar Rauwkostsalade (selderij, mosterd) **13,90/kg**
Fris, licht pittig en heerlijk kruidig. Vers gesneden witte kool, wortel en paprika, geblancheerd in een frisse azijn-kerriemarinade. Een kleurrijke rauwkostsalade met een karaktervolle smaak, bereid zonder kleur- en smaakstoffen.

Verse Fruitsalade **14,90/kg**
Fris, kleurrijk en altijd van het seizoen. Dagelijks vers aangeleverde fruitsalade, samengesteld met een gevarieerde selectie seizoensfruit. Een frisse en gezonde aanvulling bij ieder buffet, barbecue of maaltijd.

Tip van Slagerij Keulen

Combineer een warme rollade of een luxe stuk vlees met één maaltijdsalade en één rauwkostsalade. Zo creëert u zonder veel extra werk een compleet en feestelijk diner.



Smeersalades / Spreads

Voor bij de borrel

Een plankje toastjes, een vers afgebakken stokbrood en een goed glas wijn. Meer heeft een gezellige avond soms niet nodig.

Onze smeersalades worden dagelijks vers bereid in eigen keuken en bevatten uitsluitend zorgvuldig geselecteerde ingrediënten.

Advieshoeveelheid: circa 100 tot 120 gram per persoon.
Alle salades zijn verkrijgbaar in verpakkingen van 150 gram.



Gerookte Kerst Kipsalade (soja, ei, mosterd en selderij) **25,90/kg**
Onze absolute favoriet tijdens de feestdagen. Bereid met gerookte kipfilet, fruit en selderij voor een perfecte balans tussen hartig en fris.

Bouillonsalade (ei, soja, mosterd) **21,90/kg**
Een echte klassieker uit eigen keuken. Gemaakt van ons eigen gekookte rundersoepvlees en rijk op smaak gebracht.

Zalmsalade (ei, soja, selderij, mosterd, vis) **39,90/kg**
De luxe keuze voor de feestdagen. Verse zalmfilet die langzaam wordt gegaard en verwerkt tot een romige salade met augurkjes en kruiden.

Kip-kerriesalade (ei, soja, selderij, mosterd) **21,90/kg**
Fris, romig en licht kruidig. Bereid van eigen gekookt kippenvlees, ananas en verse kruiden.

Ham-eisalade (ei, soja, selderij, mosterd) **21,90/kg**
Een heerlijke klassieker voor op toast of stokbrood. Vers bereid met onze eigen achterham en verse eieren van Boer Dolmans.

Ei-Bieslooksalade (ei, mosterd) **19,90/kg**
Simpel, puur en ontzettend smaakvol. Een romige salade van verse eieren en volop verse bieslook.

Tonijnsalade (ei, soja, selderij, mosterd, vis) **30,90/kg**
Een geliefde borrelsalade met een rijke smaak. Gemaakt van zorgvuldig geselecteerde tonijn en afgewerkt met verse kruiden.

Farmersalade (ei, soja, selderij, mosterd) **19,90/kg**
Een frisse allrounder voor iedere borrelplank. Prei, selderij, wortel en romige mayonaise vormen samen een verrassend frisse salade.

Tip van Slagerij Keulen

Zet drie of vier verschillende smeersalades op tafel samen met toastjes, rustiek stokbrood en een goed glas wijn. Zo creëert u in enkele minuten een complete borrelplank waar uw gasten de hele avond van blijven genieten.

Tapasplanken & Borrelplanken

Direct klaar om te serveren



Geen zin om uren in de keuken te staan, maar wel iets bijzonders op tafel zetten? Onze tapas- en borrelplanken worden dagelijks vers samengesteld met een mooie combinatie van vleeswaren, kazen en huisgemaakte specialiteiten.
Perfect voor een kerstborrel, oudejaarsavond of een gezellige avond met familie en vrienden.

- ✓ Direct klaar om te serveren
- ✓ Ambachtelijke producten
- ✓ Luxe uitstraling
- ✓ Ideaal voor de feestdagen

Tapas Plank Populair **9,00 p.p.**
Verkrijgbaar voor 10, 15 of 20 personen.
Borg houten plank € 40,00.

- Gefrituurde gehaktbalpartjes (ei, gluten, tarwe, soja, selderij)
- Indische Balletjes (gluten, tarwe, soja, selderij)
- Meesterlijke Cervelaat (allergenenvrij)
- Gehaktbal met Ui (ei, gluten, tarwe, soja, selderij)
- Hamspekreepjes (allergenenvrij)
- Gevulde Eitjes (ei)
- Grillsticks (selderij)
- Spekknabbels (soja, selderij)
- Stompetoren Kaasblokjes (melk)
- Brie (melk)
- Kruidenkaas (melk)
- Olijven (allergenenvrij)
- Huisgemaakte Honingmosterd (mosterd)
- Partysaus (ei, gluten, tarwe)
- Serranoham Trevélez (allergenenvrij)
- Amsterdamse Uitjes (allergenenvrij)



Tapas Plank Extra **11,00 p.p.**
Verkrijgbaar voor 10, 15 of 20 personen.
Borg houten plank € 40,00.

- Huisgemaakte Cacciatore Naturel (allergenenvrij)
- Indische Balletjes (gluten, tarwe, soja, selderij)
- Meesterlijke Cervelaat (allergenenvrij)
- Gehaktbal met Ui (ei, gluten, tarwe, soja, selderij)
- Ouderwetse Beenham (allergenenvrij)
- Walnotenworstje (noten)
- Specialiteitenpaté (selderij)
- Gevulde Eitjes (ei)
- Serranoham Trevélez (allergenenvrij)
- Stompetoren Kaasblokjes (melk)
- Brie (melk)
- Kruidenkaas (melk)
- Gevulde Peppadew (melk)
- Olijven (allergenenvrij)
- Partysaus (ei, gluten, tarwe)
- Huisgemaakte Honingmosterd (mosterd)



Tapas Plank Exclusief **12,50 p.p.**
Onze meest luxe tapasplank, ideaal voor een feestelijke gelegenheid. Borg houten plank € 40,00.

- Huisgemaakte Cacciatore Naturel (allergenenvrij)
- Truffelsalami (allergenenvrij)
- Serranoham Trevélez (allergenenvrij)
- Parmaham (allergenenvrij)
- Pincho's in Chilisaus (allergenenvrij)
- Specialiteitenpaté (selderij)
- Gevulde Eitjes (ei)
- Rundercarpaccio (melk)
- Vitello Tonnato (vis, melk, ei)
- Kipwraps (gluten, tarwe)
- Stompetoren Kaasblokjes (melk)
- Brie (melk)
- Kruidenkaas (melk)
- Gevulde Peppadew (melk)
- Olijven (allergenenvrij)
- Huisgemaakte Honingmosterd (mosterd)



Tapas Borrel plenkske **38,00 per 3 pers.**
Tapas Borrel plenkske **76,00 per 6 pers.**
De absolute blikvanger op tafel. Een prachtig opgemaakte houten plank vol charcuterie, kazen en huisgemaakte specialiteiten. Borg houten plank € 40,00.

- Runder Secreto Nr. 17 (allergenenvrij)
- Stompetoren Oude Brokkelkaas (melk)
- Serranoham Trevélez (allergenenvrij)
- Huisgemaakte Cacciatore Naturel (allergenenvrij)
- Huisgemaakte Salami van het Seizoen (selderij)
- Gevulde Peppadew (melk)
- Groene Knoflookolijven (allergenenvrij)
- Stompetoren Belegen Kaas (melk)
- Franse Brie (melk)
- Cashewnoten (noten)



Partyschalen & Buffetten

Bourgondisch genieten met minimale voorbereiding

Onze partyschalen worden feestelijk opgemaakt en zijn direct klaar om te serveren. Ideaal voor een lunch, brunch, verjaardag, kerstborrel of koud buffet.

- ✓ Direct klaar om te serveren
- ✓ Luxe opgemaakt
- ✓ Past in een standaard koelkast
- ✓ Ideaal voor kleinere gezelschappen

Party Visschaal **29,95 per schaal**
Geschikt voor circa 4 personen.

- Gerookte Zalmfilet (vis)
- Huisgemaakte Tonijnsalade (soja, selderij, mosterd, vis)
- Gerookte Paling (vis)
- Huisgemaakte Zalmsalade (ei, soja, selderij, mosterd, vis)
- Dillesaus (melk, ei, gluten, mosterd, soja, selderij)



Party Jause Schaal Populair **35,00 per schaal**
Geschikt voor circa 6 tot 8 personen.

- Serranoham Trevélez (allergenenvrij)
- Limburgse Beenham (allergenenvrij)
- Grillworst (selderij)
- Limburgse Groeveham (allergenenvrij)
- Jong Belegen Kaasblokjes (melk)
- Cervelaat (allergenenvrij)
- Hamspekreepjes (allergenenvrij)
- Boeren Uiengehakt (gluten, tarwe, selderij, mosterd)
- Walnotenworstje (noten)



Party Bourgondische Schaal **29,00 per schaal**
Geschikt voor circa 8 personen.

- Limburgse Hoofdkaas (allergenenvrij)
- Limburgse groeveham (allergenenvrij)
- Boeren Uiengehakt (gluten, tarwe, selderij, mosterd)
- Meesterlijke Cervelaat (allergenenvrij)
- Limburgs gebakken spek (soja, selderij)
- Aachener leverworst (gluten, tarwe, selderij)
- Stompetoren Belegen Kaas (melk)
- Huisgemaakte Honingmosterd (mosterd)
- Brie (melk)



Party Buffetschaal **2 personen, € 25,00 per schaal**
Party Buffetschaal **4 personen, € 50,00 per schaal**

- Koude Schotel (soja, ei, mosterd, selderij)
- Gevulde Eitjes (ei)
- Ham-Aspergerolletjes (allergenenvrij)
- Ardenner Achterham (allergenenvrij)
- Kipfilet met Cocktailsaus (ei, mosterd)



Party Buffetschaal Compleet **2 pers. € 35,00 per schaal**
Party Buffetschaal Compleet **4 pers. € 49,95 per schaal**

- Koude Schotel (soja, ei, mosterd, selderij)
- Gevulde Eitjes (ei)
- Ham-Aspergerolletjes (allergenenvrij)
- Ardenner Achterham (allergenenvrij)
- Kipfilet met Cocktailsaus (ei, mosterd).
- Selderij-Ananassalade (soja, selderij, mosterd)
- Griekse Boerensalade (mosterd)
- Rustiek Stokbrood (tarwe. gluten)
- Huisgemaakte Kruidenboter (melk)



Koud Buffet **16,50 p.p.**
Een volledig verzorgd koud buffet voor grotere gezelschappen. Vanaf 13 personen.

- Koude Schotel (ei, soja, selderij, mosterd)
- Gevulde Eitjes (ei)
- Ham-Aspergerolletjes (allergenenvrij)
- Ardenner Achterham (allergenenvrij)
- Kipfilet met Cocktailsaus (ei, mosterd).
- Selderij-Ananassalade (soja, selderij, mosterd)
- Griekse Boerensalade (mosterd)
- Rustiek Stokbrood (tarwe. Gluten)
- Huisgemaakte Kruidenboter (melk)

💡 Uit te breiden met onze warme vleesgerechten, ragouts of vlees in saus naar keuze.

Voor de kleinere gezelschappen, zie ook de "Party buffet schalen compleet".

Tijdens de feestdagen zijn onze warme buffetten (Italiaans, Grieks en Limburgs) niet beschikbaar.



CHARCUTERIE



De beste Nederlandse vleeswaren van 2025 komen uit Hulsberg (prijswinnaar Nederland). Wij staan niet voor niets bekend om onze vleeswaren, diverse malen Nederlands kampioen vleeswaren, en veel van onze vleeswaren zijn al meerdere malen bekroond met goud met ster. Hieronder vindt u een greep uit ons assortiment.
Onze vleeswaren zijn uitermate geschikt voor een borrelplank of een zelfgemaakte brettljause.

Kerstopmerking: met kerst verpakken we alles in een vacuümverpakking met gas. Hierdoor kunt u de 3e kerstdag ook nog genieten van ons vlees. We kunnen hierdoor niet afwijken van de standaardgewichten.
Wilt u het toch anders, kom gewoon naar onze winkel en we snijden het vers voor u af.





Rosbief **100g** **34,90/kg**
Licht gegaarde rundermuis van eigen rundvlees, enkel licht gekruid met peper en zout.

Gebraden Kalfsfrikandeau **100g** **48,90/kg**
Licht gegaarde Belgische kalfsfricandeau, licht gekruid, perfect om je eigen vitello tonnato te maken.

Serrano Jamon Trevélez **100g** **45,90/kg**
Deze hammen komen van het Iberico-Duroc-varken uit de Sierra Nevada, Zuid-Spanje, en worden uitsluitend gezouten met zeezout en minimaal 20 maanden gedroogd. Dit zorgt voor een topsmaak. Deze importeren we rechtstreeks vanuit het bergdorpje Trevélez.

Ibérico Jamón de Bellota **100g** **109,90/kg**
Deze hammen komen uit de Sierra Nevada in Zuid-Spanje en worden uitsluitend gezouten met zeezout en minimaal 36 maanden gedroogd.
Deze hammen hebben een notensmaak die ontstaat door het voer dat deze Iberische varkens ontvangen. Deze importeren we rechtstreeks vanuit het bergdorpje Trevélez.

Runder Secreto nr. 17 **100g** **59,90/kg**
Dat is het secreet……wel 16 keer getest voordat nummer 17 perfect was! Een gedroogde runderribeye, lekker voor de borrel.

Prosciutto San Daniele ham **100g** **59,90/kg**
De Prosciutto di San Daniele van Alessio Prolongo wordt geproduceerd in het stadje San Daniele del Friuli, in het noordoosten van Italië.
Deze regio staat bekend om haar ideale microklimaat, waar de frisse berglucht van de Alpen samenkomt met de zachte zeebries van de Adriatische Zee. Dit natuurlijke klimaat speelt een cruciale rol in het rijpingsproces van de ham.

Gerookt ontbijtspek **100g** **25,90/kg**
Met beukenhout licht gerookt ontbijtspek, lekker voor bij het eitje op zondagochtend.

Aachener leverworst **150g** **17,90/kg**
Een licht gerookte smeerleverworst, ook lekker voor op toast (tarwe, gluten, selderij).

Achterham superieur **100g** **29,90/kg**
Licht gerookte achterham, en zeer langzaam gegaard.

Ouderwetse Beenham **100g** **33,90/kg**
Op dezelfde manier gemaakt als de achterham, alleen hard gegrild, waardoor superkrachtig van smaak.

Roompaté **200g** **20,90/kg**
Huisgemaakte roompaté, door garen in eigen bouillon zacht van smaak (selderij).

Paté Bourgondisch **200g** **22,90/kg**
Grove huisgemaakte paté, door garen in eigen bouillon zacht van smaak (selderij).

Uienpaté **200g** **22,90/kg**
Huisgemaakte roompaté, door garen in eigen bouillon zacht van smaak, met gefruite ui, waardoor zoet van smaak (selderij, tarwe, gluten).

Paté van hert met boschampignons **200g** **28,90/kg**
Huisgemaakte roompaté, met grovere stukjes Oostenrijks hertenvlees en boschampignons (selderij, melk).

Cranberrypaté **200g** **22,90/kg**
Huisgemaakte roompaté, met cranberry's (selderij, melk).

Boterhamworstje **250g** **3,69/stuk**
Lekker om in dikke plakken te snijden om te borrelen (mosterd, soja, selderij).

Kalfsleverworst **150g** **2,69/stuk**
Lekker lang houdbaar, dus makkelijk om te hebben (tarwe, gluten, selderij).

Goliath Keulen **250g** **4,95/stuk**
4 weken gerijpt in onze droogkamer, lekker voor op de borrelplank.

Hamspek aan het stuk **300 / 900g** **21,90/kg**
Maak je eigen borrelplank, en laat je gasten zelf stukjes snijden van het hamspek.

Hamspekreepjes **200g** **5,45/stuk**
Ons hamspek gesneden in dunne reepjes, lekker voor de borrel en onze eigengemaakte mosterd.

Cajunspek aan het stuk **300g** **25,90/kg**
Langzaam gegaard buikspek, licht pikant gekruid, lekker om te snijden in dikke plakken voor de borrel.

Hertensalami **250g** **6,95/stuk**
Luchtgedroogde salami, gemaakt van Oostenrijks hert.

Walnotenworstje **2 stuks** **4,95**
Luchtgedroogde cervelaat, met walnoten, lekker dun snijden voor bij de borrel (noten)

Cacciatore naturel **1 stuk** **4,95/stuk**
Wordt gemaakt van puur varkensvlees en heerlijke Italiaanse verse kruiden. Deze worsten worden dan 4-5 weken in een klimaatkast (in onze winkel) met goede bacteriën weggehangen. De witte kleur aan de buitenkant is een echte schimmel die zorgt voor een heerlijke volle smaak.

Cacciatore venkel **1 stuk** **4,95/stuk**
Wordt gemaakt van puur varkensvlees en heerlijke Italiaanse verse kruiden en venkel. Deze worsten worden dan 4-5 weken in een klimaatkast (in onze winkel) met goede bacteriën weggehangen. De witte kleur aan de buitenkant is een echte schimmel die zorgt voor een heerlijke volle smaak.

Keulen Mosterd **300g** **5,95/stuk**
De huisgemaakte mosterd is een zachte mosterd, die de smaak van vleeswaren aanvult en niet overheerst (mosterd).

Wildpastei met kastanjechampignons **100g** **27,90/kg**
Een pastei, gemaakt met vers hertenvlees uit Oostenrijk, daarbij boschampignons en een vleugje truffel.

Indische balletjes **125 / 250 / 500g** **19,90/kg**
Gemaakt in onze eigen worstmakerij, met een pittige kruidenmelange, lekker voor bij de borrel of om te snacken (soja, selderij, gluten, tarwe).



Gehaktbal gefrituurd **135g** **2,05/stuk**
In olie langzaam gegaarde gehaktbal, lekker om in partjes te snijden bij de borrel (ei, tarwe, gluten, rogge, soja, selderij).

Gehaktbal Speciaal **135g** **2,05 /stuk**
Een gehaktbal omwikkeld met gebakken uitjes, waarna op lage temperatuur gebakken (ei, tarwe, gluten, soja, selderij).

Oerbal **+/-500g** **5,95/stuk**
Een grote gehaktbal gepaneerd en op zeer hoge temperatuur afgebakken, waardoor krachtig van smaak. Geschikt om in plakken te snijden voor de borrel of voor op brood (ei, soja, selderij).

Pincho's in chilisaus **150g** **49,95/kg**
Minikipspiesjes voorgegaard met een chilisaus.

Stompetoren Kaas jong Belegen	**100g**	**22,90/kg**
Stompetoren Kaas jong	**100g**	**21,90/kg**
Stompetoren Kaas Belegen	**100g**	**23,90/kg**
Stompetoren Kaas Oud	**100g**	**25,90/kg**

Meervoudig bekroonde, vegetarische en lactosevrije kaas van 100% weidemelk, gemaakt in de groenste kaasmakerij ter wereld. (melk)



Na een lange werkdag: makkelijk maar lekker

Voor wie thuis komt en gewoon iets warms wil zonder veel voorbereiding of behoefte heeft aan iets eenvoudigs. Even wat anders? Snel klaar, vol van smaak en perfect voor een rustige avond.



Pizza Taco **7,95 per stuk**
Bekend en geliefd in de regio. Vers gebakken tacogehakt, rijke tomatensaus en smeuïge Gouda-Cheddar. Met witte kool en huisgemaakte pizzasaus inbegrepen. Krokant, romig en kruidig. (gluten, tarwe, melk, selderij)

Baguette Gemak **4,95 per stuk**
Rijk gevulde baguette met uitgebakken gehakt, romige saus, gesmolten kaas, paprika en ananas. Even opwarmen en genieten van een warme, hartige snack of snelle maaltijd. (gluten, tarwe, soja, melk, selderij, mosterd, sulfiet)

Ovenschotel Tortilla Mexico **4,95 per stuk**
Rijk gevulde tortilla met tacogehakt, kaas, paprika, milde specerijen en frisse witte kool. Even opwarmen voor een warme, romige Tex Mex snack of snelle maaltijd. (gluten, tarwe, soja, melk, selderij, mosterd)



Openingstijden kerst en jaarwisseling

2026

Vrijdag 18 december: Uiterste besteldag voor Kerstmis
Zaterdag 19 december: 08:00 – 16:00 uur
Zondag 20 december: Alleen afhalen 10:30 – 11:00 uur
Maandag 21 december: 08:00 – 12:30 uur
Dinsdag 22 december: 08:00 – 18:00 uur
Woensdag 23 december: 08:00 – 17:00 uur
Donderdag 24 december (Kerstavond): 08:00 – 14:00 uur
Vrijdag 25 december (1e Kerstdag): Alleen afhalen 10:30 – 12:30 uur
Zaterdag 26 december (2e Kerstdag): Alleen afhalen 10:30 – 12:30 uur
Zondag 27 december: Gesloten
Maandag 28 december: 08:00 – 12:30 uur & Uiterste besteldag voor Oudejaarsdag
Dinsdag 29 december: 08:00 – 18:00 uur
Woensdag 30 december: 08:00 – 18:00 uur
Donderdag 31 december (Oudejaarsdag): 08:00 – 13:00 uur

2027

Vrijdag 1 januari (Nieuwjaarsdag): Alleen afhalen 10:30 – 11:30 uur
Zaterdag 2 januari: Gesloten
Zondag 3 januari: Gesloten
Maandag 4 januari: Vanaf vandaag gelden weer onze reguliere openingstijden.

Fijne feestdagen en een gelukkig nieuwjaar!.

Webshop

Bezoek onze webshop op: slagerijkeulen.nl

Scan de QR en ga naar de webshop

Ons adres:

Kerkstraat 26
6336 XB Hulsberg
Tel: 045-405 9021
Mail: info@slagerijkeulen.nl