

## Kerstspecialiteiten vleeswaren

<b>Kerst-boterhamworst</b> Boterhamworst met een kerstfiguurtje.	100 gram	€ 2,29
<b>Gevulde Kerstrollade</b> Gebraden varkensrollade gevuld met gehakt, rode paprika, pistachenootjes en groene pepertjes.	100 gram	€ 2,69
<b>Gebraden rib-eye</b> Een mals stuk runderrib, gerijpt in een knoflookkruidenboter marinade én mooi rosé gebraden.	100 gram	€ 3,99
<b>Parmaham</b> Bekende rauwe ham met een karakteristieke smaak.	100 gram	€ 3,89
<b>Frische Coppa</b> Rauwe ham van de procureur, gemaakt met fijne kruiden.	100 gram	€ 2,79
<b>Runderrookvlees</b> Gezouten, gedroogd en gerookt, van het fijnste rundvlees.	100 gram	€ 3,89

## Fondue/Gourmet/Steengrill

<b>Fondueschotel</b> Mini-slavinken, gehaktballetjes, tartaarballetjes, kipfilet-, fricandeau- en biefstukblokjes.	250 gram p.p.	€ 5,95 p.p.
<b>Gourmet/Steengrill-schotel standaard</b> Mini-slavinken, hamburgertjes, tartaarschijfjes, kipfilet, schnitzel en biefstuk.	250 gram p.p.	€ 5,95 p.p.
<b>Gourmet/Steengrill-schotel De Luxe</b> Mini-slavinken, hamburgertjes, mini-saté en mini-gehakt cordonbleu. De kipfilet, schnitzel en biefstuk is gemarineerd.	250 gram p.p.	€ 6,95 p.p.
<b>Gourmet/Steengrill-schotel Compleet</b> (vanaf 4 personen) Vlees als bij Gourmet/Steengrillschotel De Luxe, daarbij aangevuld met: champignons, paprika, ui, stokbrood, kruidenboter, een luxe rundvleessalade, 3 soorten saus en een pannenkoekshaker!	250 gram p.p.	€ 15,90 p.p.

# Gezellig tafelen



Slagerij Hiemstra

Slagerij Hiemstra

Kade 13 | 8855 HX Sexbierum | 0517-591254 | info@slagerijhiemstra.nl



# Suggesties voor uw hoofdgerecht

**Gevulde rib-eye rol** 100 gram € 3,49

Malse runder rib-eye, gevuld met pastrami en roerbakgroente.  
Bakken in plakken, ca. 2 x 5 min. Of aan 1 stuk in de oven.

**Kersthaasje Noëlle** 100 gram € 1,99

Een spies van opgerolde varkenshaas-medailleurs, gevuld met salami, zongedroogde tomaatjes, parmezaan en parmaham. Om-en-om bakken, ca. 2 x 4 min.

**Kip-cordon bleu uit de oven** 100 gram € 1,89

Stukjes malse kipfilet, ananas, ham en kaas in een oven schaalte. In de oven, ca. 15 min. op 160 graden.

**Mini-Beenham** 100 gram € 1,49

Heerlijk sappige beenham in de smaken Frans, Mexicaans of honing-mosterd. Braadtijd per 600 gr. ca. 30 min.

**Tournedos** 100 gram € 6,29

Biefstuk van de runderhaas, oftewel ossenhaas.  
150-200 gram per persoon. Om-en-om bakken, ca. 2 x 3 min.

**Entrecôte** 100 gram € 3,49

Biefstuk van de lende, met een klein randje vet.  
Om-en-om bakken, ca. 2 x 3 min.

**Rib-eye** 100 gram € 3,49

Biefstuk uit de rib, met een oogje vet. Ook gemarineerd, onze bekende Friese rib-eye. Om-en-om bakken, ca. 2 x 4 min.

**Rosbief of staartstuk (Picanha)** 100 gram € 1,99

Mooi stuk rundvlees, even aanbraden in de pan, daarna 20-30 min. in de oven.

**Haasbiefstuk puntjes** 100 gram € 3,49

Kleine stukjes haasbiefstuk, paar minuten roerbakken en klaar. Kan als hoofdgerecht maar ook in een voorgerecht.

**Verse Kalkoen** per kilo vanaf € 11,90

Gewicht vanaf 2,5 á 3 kilo, voor ca. 4 personen.  
Ook eventueel met vulling van gehakt.  
S.v.p. vroegtijdig bestellen.

**Ook alle wildsoorten leverbaar, s.v.p. vroegtijdig bestellen!**

**U kunt uw Kerstbestelling doorgeven:**

- in de winkel
- via de bestel-lijn: **0517-591254**
- via onze webshop op **www.slagerijhiemstra.nl**

Prijswijzigingen voor behouden.

## Gezellig! Onze hapjespan!

**In 20 min. voor ca. 10 personen warme snacks op tafel. Vraag ernaar in de winkel!**

**€ 39,90**



## Onze traditionele rollades

**Half-om-half rollade** 100 gram € 1,79

Van het fijnste rundvlees, met in het midden een stukje varkensvlees, en natuurlijk lekker gekruid. Braden, per 500 gram 30-40 min.

**Runderrollade** 100 gram € 1,99

Van het fijnste rundvlees, lekker gekruid.  
Braden, rosé, per 500 gram 25-35 min.

**Lende-rollade** (kan ook met varkenshaas erin) 100 gram € 2,49

Van de entrecôte van het rund, dus met een klein randje vet.  
Braden, rosé, per 500 gram 20-30 min.

**Magere varkens(schouder)rollade** 100 gram € 1,19

Braden, per 500 gram 20-30 min.

**Varkens-procureur-rollade** 100 gram € 1,49

Braden, per 500 gram 20-30 min.

**Varkens-filet-rollade** 100 gram € 1,69

Echt mager, gemaakt van haas-filet. Niet te lang doorgaren, dan wordt de rollade droog! Braden, per 500 gram ca. 20 min.



## Saladeschotels

**Onze saladeschotels naar wens, én op maat voor u gemaakt! Vanaf 4 personen.**  
Luxe opgemaakt, met o.a. rauwkost en fijne vleeswaren.

**Huzarensalade** 250 gr. p.p. € 5,95

**Rundvleessalade** 250 gr. p.p. € 6,50

**Kip-kerrie salade** 250 gr. p.p. € 6,50