

Fondue- en Gourmetpakketten

Deze zijn te bestellen vanaf 2 personen		
	Per persoon:	Aantal personen:
Fonduepakket	€ 8,75	
Ca. 300 gr. p.p. met biefstuk, varkenshaas, kipfilet en gehaktballetjes		
Gourmetpakket ‘standaard’	€ 8,75	
Ca. 300 gr. p.p. met biefstuk, varkensfilet, kipfilet, shoarma, gem. speklapjes		
Gourmetpakket ‘luxe’	€ 12,50	
Ca. 300 gr. p.p. met kogelbiefstuk, kalfsbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, saté en hamburgertjes		
Wildgourmetpakket	€ 13,50	
Ca. 300 gr. p.p. met hert, eend, wildzwijn		
Visgourmetpakket	€ 13,50	
Ca. 300 gr. p.p. met zalm, garnalen, kabeljauw		

Stel zelf uw fondue- of gourmetpakket samen

Kies uit 18 soorten vlees, vis, mini spiesjes in stapelbare bakjes

	Per bakje 250 gram:	Aantal bakjes:
Kogelbiefstuk bakje 250 gr.	€ 5,95	
Biefstuk gemarineerd bakje 250 gr.	€ 6,25	
Ossenhaas haasbiefstuk, bakje 250 gr.	€ 8,95	
Varkensfilet bakje 250 gr.	€ 4,95	
Varkenshaas bakje 250 gr.	€ 5,75	
Varkenshaas gemarineerd bakje 250 gr.	€ 5,95	
Kalfsbiefstuk bakje 250 gr.	€ 7,50	
Kipfilet bakje 250 gr.	€ 4,95	
Kipfilet gemarineerd bakje 250 gr.	€ 5,15	
Shoarmareepjes bakje 250 gr.	€ 4,75	
Mini hamburgertjes bakje 8 stuks	€ 4,00	
Speklapjes gemarineerd bakje 250 gr.	€ 4,25	
Mini slavinkjes bakje 8 stuks	€ 4,50	
Mini kipsaté bakje 8 stuks	€ 5,95	
Mini piri piri kipspiesjes bakje 8 stuks	€ 5,95	
Zalm gemarineerd bakje 250 gr.	€ 7,50	
Kabeljauw gemarineerd bakje 250 gr.	€ 7,50	
Knoflookgarnalen bakje 250 gr.	€ 8,50	

Sauzen

Per bakje van 200 gram

	Per bakje 200 gram:	Aantal bakjes:
Knoflooksaus bakje 200 gr.	€ 2,75	
Cocktailsaus bakje 200 gr.	€ 2,75	
Piri pirisau s bakje 200 gr.	€ 2,75	
Ravigottesaus bakje 200 gr.	€ 2,75	

Feestelijke bijgerechten

Maak uw fondue- of gourmetpakket compleet, vanaf 2 personen

- Aantal personen:
- Cocktailsaus
 - Knoflooksaus
 - Piri pirisau
 - Afbakstokbrood
 - Kruidenboter
 - Champignonschijfjes
 - Paprika reepjes
 - Twee Rauwkostsalades

Te bestellen vanaf 2 personen € 8,75 p.p.

Voor bij de borrel

	Per stuk:	Aantal stuks:
Saucijzenbroodje	€ 1,95	
Quiche met ham, kaas en groente	€ 1,95	
Zalmwrap	€ 3,95	
Saltufo	€ 4,75	
Salami met truffel en parmezaanse kaas		
Borrel/tapasplank Planken in bruikleen!	€ 37,50	
Lekkere borrelplank. Gevuld met olijven, mini-saté, gevulde zalmwrap, saltufo, fuet-worstje, kaasblokjes, gehaktballetjes.		
Gevuld stokbrood	€ 3,95	
Met gehakt, katenspek en kaas		
Deense wrap (kip)	€ 3,65	
Mexicaanse wrap (rundergehakt)	€ 3,65	
	Per 100 gram:	Gewicht:
Indische balletjes	€ 1,79	
Filet Americain	€ 2,35	

Kerst- en Nieuwjaarsbestellijst 2021

Naam:

Adres:

Woonplaats:

Telefoon:

Email:

In deze coronatijd zijn wij genoodzaakt onze openingstijden rondom de feestdagen aan te passen. Vandaar dat wij de afhaaltijden van de bestellingen verruimen en op deze manier de wachttijden te verkorten.

Openingstijden Kerst:
Dinsdag 21 december en woensdag 22 december
geopend 8.30-18.00 uur voor winkelverkoop
Donderdag 23 december
geopend: 8.30-14.00 uur voor winkelverkoop
Vrijdag 24 december
geopend 8.30 -13.00 uur voor het afhalen van bestellingen (geen winkelverkoop)

Openingstijden Oudjaar:
Dinsdag 28 december t/m donderdag 30 december
geopend 8.30-18.00 uur
Vrijdag 31 december
geopend 8.30-14.00 uur

Afhalen:
Kerst:
■ Afhalen op donderdag 23 december van 8.30 -14.00 uur
■ Afhalen op vrijdag 24 december van 8.30 -13.00 uur
Bezorgen Kerstbestelling:
■ Bezorgen op vrijdag 24 december (Tussen 8.00-13.00 uur)
Oudjaar:
■ Afhalen op vrijdag 31 december van 8.30-14.00 uur

Let op! Wij zijn gesloten op de maandagen 20 en 27 december, en op 25, 26 december en op 1 en 2 januari. Controleer of u alles heeft ingevuld en lever deze lijst bij ons in. Kerstbestellingen t/m zaterdag 18 december, Oudjaar t/m dinsdag 28 december.

Wilt u eerder uw bestelling ophalen?
Vul hier de gewenste afhaaldatum in:



Dumont keurslager, eetwinkel

Maastrichterlaan 78a, 6291 ET Vaals
Tel. (043) 306 45 73
www.dumont.keurslager.nl
info@dumont.keurslager.nl

Stel zelf uw kant-en-klaar diner samen

	Per liter:	Aantal liter:
Bospaddenstoelensoep	€ 6,95	
Limburgse groene aspergesoep	€ 6,95	
Hollandse tomaten-crèmesoep	€ 6,95	
Kervelsoep	€ 6,95	
Rijkgevulde groentesoep	€ 6,95	
Heldere kippensoep	€ 6,95	
Romige prei-crèmesoep	€ 6,95	
Franse peultjessoep	€ 6,95	

Voorgerechten

	Per stuk:	Aantal stuks:
Rundercarpaccio van ossenhaas	€ 4,95	
75 gram p.p.		
Aanvullend: Rucola, dressing, parmezaan, pijnboompitjes	€ 4,75	
Vitello tonato van kalfsvlees 75 gr p.p.	€ 4,95	
Aanvullend: Rucola, kappertjes, tonijnmayonaise en tomaatjes		
Kipcocktail gegarneerd in glas	€ 5,75	
Garnalencocktail gegarneerd in glas	€ 6,75	
Zuurdesem afbakstokbrood	€ 3,75	
15 minuten 200 gr.		
Kruidenboter	€ 3,98	

Heerlijke ragout

Als voorgerecht, lekker tussendoor of bij het diner

	500 gram:	Kilo:
Kippenragout per 100 gram	€ 1,55	
Rijkgevuld met kip en champignons		
Kalfsragout per 100 gram	€ 2,25	
Met bospaddenstoelen en kalfsvlees in romige ragout		
Wildragout per 100 gram	€ 2,25	
Ragout van hert en wildzwijn		
Ragoutbakje per stuk	€ 0,95	Stuks:
Roomboter		

In te vullen door Keurslagerij Dumont

Locatie:

Aantal tassen:

Aantal dozen:

Toevoeging:

Opmerking:

Totaalbedrag:

Bestelnummer

Hoofdgerechten

Kant-en-klaar, alleen opwarmen, prijs per 100 gram

		500 gram:	Kilo:
Gehacktballetjes in pikante saus	€ 1,45		
Limburgs zuurvlees	€ 1,65		
Rundergoulash	€ 1,65		
Gebraden varkenshaas met saus			
naar keuze in medaillons gesneden			
Varkenshaas in champ. roomsaus	€ 1,85		
Varkenshaas in braadjus met champ.	€ 1,85		
Varkenshaas in groene pepersaus	€ 1,85		
Wildzwijnfilet in rode wijnsaus	€ 2,75		
Kalkoenoeester in witte druivensaus	€ 1,95		
Kip in pilavsaus	€ 1,75		
Kip in sesamwoksaus	€ 1,75		
Kalfsvlees in bearnaisesaus	€ 2,25		
Tete de veau (kalfsvlees)	€ 1,89		
Boeuf Bourguignon	€ 1,89		
Wildgoulash/stoofpotjes	€ 1,89		
Hertenrugfilet in veenbessensaus	€ 3,45		
Konijnenbout op Limburgse wijze	€ 6,95	per stuk Stuks:	
Zalmfilet in dillesaus	€ 7,95	per stuk Stuks:	
Gegrilde beenham voorgedaard	€ 22,50	per stuk Stuks:	
Provençaals gekruid, opwarmen, 1,25-1,5 kg per stuk, 6-8 personen			

Garnituren en bijgerechten

Alleen even opwarmen, prijs per 100 gram of per stuk

	Per 100 gram:	Porties:
Aardappelgratin met spekjes		
ca. 800 gram/portie	€ 0,99	
Aardappelgratin met groentjes		
ca. 800 gram/portie	€ 0,99	
Knolselderijpuree		
500 gram/portie	€ 0,89	
Spruitjes met spek en amandel		
500 gram/portie	€ 1,15	
Gegratineerde witlof		
500 gram/portie	€ 1,35	
Champignonsaus		
500 gram/portie	€ 1,55	
Bearnaisesaus		
500 gram/portie	€ 1,55	
Groene pepersaus		
500 gram/portie	€ 1,55	
Rode wijnsaus		
500 gram/portie	€ 1,55	
Stoofpeertjes		
Per stuk	€ 0,99	Stuks:
Ovenschotels		
Lasagne	€ 6,95	
Broccoli ovenschotel	€ 6,95	
Witlof ovenschotel	€ 6,95	

Desserts – Nagerechten

Ideaal bij een grande dessert, prijs per 500 ml

	Per bak:	Aantal:
Chocolademousse	€ 4,95	
Bak 500 ml is voldoende voor 2 personen		
Slagiyoghurt met rood fruit	€ 4.95	
Bak 500 ml is voldoende voor 2 personen		
Vers fruit	€ 4,95	
Bak 500 ml is voldoende voor 2 personen		

Salades

	Per 100 gram:	Gewicht:
Limburgse koude schotel	€ 1,10	
Aardappelsalade	€ 1,15	
Rundvleessalade met ei	€ 1,75	
Waldorfsalade	€ 1,59	
Kipcocktail salade	€ 1,65	
Zalmsalade	€ 2,49	
Garnalensalade	€ 2,95	
Fitness salade	€ 1,35	
Rauwkost met yoghurt dressing		
Griekse salade	€ 1,35	
Met olijven en feta		

Varkensvlees Duroc D'Olives

Prijs per 100 gram

Specials		Aantal:	Gewicht:
Briehaasje	€ 2,95		
Varkenshaas met brie en crème fraîche			
Italiaanse panchettarollade	€ 2,75		
Ca. 500 gr/st gevuld met spek en kruiden			
Pommedore Haasjes	€ 3,25		
Varkenshaas op stok met zontomaatjes en spek			
Varkensfiletrollade naturel of gekruid	€ 1,95		
Aanbraden, braden 20 min. per 500 gr., kerntemp. 68 °C			
Varkenshaas lang	€ 2,65		
Kophaasje	€ 2,15		
Varkensfilet	€ 1,85		
Varkenspoulet	€ 1,45		

Rundvlees Limousin

Prijs per 100 gram

Specials	Aantal:	Gewicht:
Cote de boeuf dry aged ca. 700 gr./st. € 3,25		
5 weken dry aged gerijpt, met bot		
Entrecote dry aged € 3,98		
5 weken dry aged gerijpt, zonder bot		
Bavette ca. 750 gr. tot 1500 gr./st. € 2,75		
5 weken dry aged gerijpt, 200 gr. grillen tot kern 54 °C		
Picanha naturel of gekruid € 2,98		
5 weken dry aged gerijpt, oven of grill tot kern 54 °C		

		Aantal:	Gewicht:
Ossenhaas	€ 5,45		
Kogelbiefstuk	€ 2,95		
Entrecote	€ 3,35		
Runderbraadstuk stoven	€ 1,89		
Rosbief rosé bakken kern 54 °C	€ 2,25		
Runderrollade	€ 2,55		
Met Limburgse mosterd en ontbijtspek			
Runderpoulet	€ 1,65		
Ossenstaart	€ 1,45		
Mager soepvlees	€ 1,55		
Schenkel	€ 1,45		
Mergpijpje	€ 0,20		

Kalfsvlees

Prijs per 100 gram

		Aantal:	Gewicht:
Kalfsbiefstuk	kalfsoester	€ 3,65	
Kalfsentrecote		€ 3,45	
Kalfsfricandeau		€ 3,65	
Kalfshaas		€ 6,75	
Kalfspoulet		€ 1,95	
Kalfstong		€ 22,50	
Kalfsschenkel	Ossobucco	€ 2,25	

Lamsvlees

Prijs per 100 gram

		Aantal:	Gewicht:
Lamsbout	€ 2,55		
Lamskarbonade	€ 2,75		
Lamsfilet	€ 3,85		

Wild en gevogelte

Prijs per 100 gram

Specials		Aantal:	Gewicht:
Eendenrollade	ca. 750 gr. per stuk	€ 3,65	
Met sinaasappel en tijm, 45 min. 170 °C in voorverw. oven			
Gevulde kalkoen	zonder borstbeen	€ 1,89	
3 - 3,5 kg 45 min. per kilo 180 °C oven			
Gevuld met kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen, honing			
Gevulde kalkoen	heel 3 - 3,5 kg	€ 1,69	
45 min. per kilo 180 °C oven			
Gevuld met kipgehakt, groenten en kruidenboter			
Hele parelhoen gevuld	zonder borstbeen	€ 1,75	
Ca. 1,3 kg, 110 min. op 150 °C oven			
Gevuld met kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen, honing			
Gevulde kipfiletrollade	ca. 1 kg	€ 1,75	
1,5 uur op 150 °C oven			
Gevuld met kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen, honing			

		Aantal:	Gewicht:
Kipfilet enkel	€ 1,69		
Kippendijfilet zonder been en vel	€ 1,85		
Soepkip heel 3 kilo per stuk	€ 0,99		
Soepkip half 1,5 kilo per stuk	€ 0,99		
Kalkoenfilet aan een stuk	€ 1,79		
Kalkoenhaasje filethaasje 300-400 gram	€ 1,99		
Kalkoen heel div. gewichten vanaf 3 kg.	€ 1,75		
Eendenborstfilet	€ 3,25		
Konijnenbouten Hollandse ca 300 gr./st.	€ 1,79		
Konijn heel ca. 2 kilo/st.	€ 1,79		
Hazenbout	€ 1,95		
Hazenrug	€ 2,35		
Wildzwijnbiefstuk	€ 3,50		
Wildzwijnfilet gevliesd, schoon	€ 3,95		
Hertenbiefstuk	€ 4,25		
Hertenrugfilet gevliesd, schoon	€ 4,95		
Reebiefstuk	€ 6,95		
Reerugfilet gevliesd, schoon	€ 8,25		
Wildpoulet	€ 1,85		

vleeswaren

Voor ontbijt en brunch, prijs per 100 gram

	Per 100 gram:	Gewicht:
Gekookte achterham	€ 2,99	
Gegrilde achterham	€ 2,99	
Dubbel gebakken pastei	€ 1,69	
Gehaktbrood	€ 1,89	
Ardennerham	€ 3,45	
Gebraden rosbeef	€ 3,45	
Parmaham	€ 4,99	
Drielanden sjinck	€ 3,65	
Gandaham	€ 3,99	
Serranoham	€ 4,35	
Gerookte 'Aachener' leverworst	€ 1,69	
Kalfsleverworst	€ 1,79	
Truffelleverworst	€ 2,95	
Roompaté	€ 2,45	
Boerenpaté	€ 2,45	
Peperpaté	€ 2,45	
Champignonpaté	€ 2,45	
Appelpaté	€ 2,45	
Preiselbeerenpaté	€ 2,45	
Wildzwijnpaté	€ 2,99	
Reepaté	€ 2,99	

[illegible]