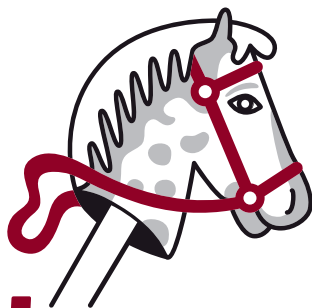


# Bestellijst feestdagen



**SLAGERIJ**

# 't stokpaardje

**BELEGDE BROODJES**

Krullartstraat 16  
5211 HR 's-Hertogenbosch  
telefoon: 073 613 04 70  
fax: 073 613 34 75  
e-mail: [info@hetstokpaardje.nu](mailto:info@hetstokpaardje.nu)  
[www.hetstokpaardje.nu](http://www.hetstokpaardje.nu)

## RUNDEVLEES ASSORTIMENT

- Belgische wit/blauwe \_\_\_\_\_
- Black Angus \_\_\_\_\_ Graag in overleg
- Wagyu Rundvlees \_\_\_\_\_ Graag in overleg

### Rundvlees

- Biefstuk \_\_\_\_\_
- Biefstukreepjes \_\_\_\_\_
- Braadvlees \_\_\_\_\_
- Côte de Boeuf \_\_\_\_\_
- Dunne lende \_\_\_\_\_
- Entrecote \_\_\_\_\_
- Filet Puur \_\_\_\_\_
- Kogelbiefstuk \_\_\_\_\_
- Mergpijpje \_\_\_\_\_
- Ossenstaart \_\_\_\_\_
- Ribeye \_\_\_\_\_
- Hacheevlees \_\_\_\_\_
- Riblap \_\_\_\_\_
- Rosbief \_\_\_\_\_
- Rundergehakt \_\_\_\_\_
- Runderhaas \_\_\_\_\_
- Rundersaucijs \_\_\_\_\_
- Rundertong \_\_\_\_\_
- Schenkel \_\_\_\_\_
- Soepvlees (gesneden) \_\_\_\_\_
- Soepvlees (stuk) \_\_\_\_\_
- Sukade \_\_\_\_\_
- Tartaar p/st \_\_\_\_\_
- Tartaar \_\_\_\_\_
- Tournedos \_\_\_\_\_
- Zijlende \_\_\_\_\_

### Runderrollade

- Zijlende \_\_\_\_\_
- Rosbief \_\_\_\_\_
- Braad rollade \_\_\_\_\_
- Stoofrollade \_\_\_\_\_
  - gekruid /  naturel
  - gevuld /  niet gevuld

**AUB aankruisen wat van toepassing is**

## Kalfsvlees

- Kalfsbiefstuk \_\_\_\_\_
- Kalfsfricandeau \_\_\_\_\_
- Kalfsgehakt \_\_\_\_\_
- Kalfshaas \_\_\_\_\_
- Kalfskotelet \_\_\_\_\_
- Kalfslappen \_\_\_\_\_
- Kalfslever \_\_\_\_\_
- Kalfsoester \_\_\_\_\_
- Kalfspoulet \_\_\_\_\_
- Kalfsrollade \_\_\_\_\_
- Kalfssaucijs \_\_\_\_\_
- Kalfsschenkel \_\_\_\_\_
- Kalfsschnitzel \_\_\_\_\_
- Kalfsukade \_\_\_\_\_
- Kalfstong \_\_\_\_\_
- Kalfswang \_\_\_\_\_
- Kalfszwezerik \_\_\_\_\_

## Lamsvlees

- Texels \_\_\_\_\_
- Affco (Nieuw-Zeeland) \_\_\_\_\_
- Frenched racks \_\_\_\_\_
- Lamsbout met been \_\_\_\_\_
- Lamsbout zonder been \_\_\_\_\_
- Lamsfilet \_\_\_\_\_
- Lamsgehakt ongekruid \_\_\_\_\_
- Lamsgehakt \_\_\_\_\_
- Lamshaas \_\_\_\_\_
- Lamskotelet \_\_\_\_\_
- Lamspoulet \_\_\_\_\_
- Lamssaucijzen \_\_\_\_\_
- Lamszadelkotelet \_\_\_\_\_

## VARKENSVLEES ASSORTIMENT

- Standaard varkensvlees
- Livar varkensvlees *Graag in overleg*
- Iberico varkensvlees *Graag in overleg*
- Duke of Berkshire *Graag in overleg*

### Varkensvlees

- Cordon bleu \_\_\_\_\_
- Gehakt h.o.h. gekruid \_\_\_\_\_
- Gep. Schnitzel \_\_\_\_\_
- Procureurrollade \_\_\_\_\_
- Ribkarbonade \_\_\_\_\_
- Saucijs h.o.h. \_\_\_\_\_
- Schouderkarbonade \_\_\_\_\_
- Stokpaardje \_\_\_\_\_
- Varkensfilet - lapje \_\_\_\_\_
- Varkensfilet - stuk \_\_\_\_\_
- Varkensfiletrollade \_\_\_\_\_
- gekruid /  naturel
- gevuld /  niet gevuld

### AUB aankruisen wat van toepassing is

- Varkensfricandeau \_\_\_\_\_
- Varkenshaas \_\_\_\_\_
- Varkenshaassaté \_\_\_\_\_
- Varkenskophaas \_\_\_\_\_
- Varkensoester \_\_\_\_\_
- Varkenspoulet \_\_\_\_\_
- Varkensschnitzel \_\_\_\_\_
- Verse worst h.o.h. \_\_\_\_\_

### Kip

- Drumsticks \_\_\_\_\_
- Kippendijtjes  kruiden \_\_\_\_\_
- Kippenlevertjes \_\_\_\_\_
- Kipfilet \_\_\_\_\_
- Maiskip supreme \_\_\_\_\_
- Maiskip \_\_\_\_\_
- Maiskipfilet \_\_\_\_\_
- Maiskippenbouten \_\_\_\_\_
- Poussin \_\_\_\_\_
- Scharrelhoen \_\_\_\_\_
- Scharrelkipfilet \_\_\_\_\_
- Scharrelkippenbouten \_\_\_\_\_
- Soepkip \_\_\_\_\_

### Wild

- Haas \_\_\_\_\_
- Hazenbout \_\_\_\_\_
- Hazenpeper kant&klaar \_\_\_\_\_
- Hazenrug \_\_\_\_\_
- Hazenrugfilet \_\_\_\_\_
- Hertenbiefstuk \_\_\_\_\_
- Hertenbout \_\_\_\_\_
- Hertenrugfilet \_\_\_\_\_
- Hertentournedos \_\_\_\_\_
- Konijnenbout \_\_\_\_\_
- Reebiefstuk \_\_\_\_\_
- Reerugfilet \_\_\_\_\_
- Tam konijn \_\_\_\_\_
- Wild konijn \_\_\_\_\_
- Wildtrio \_\_\_\_\_
- Wildzwijnbiefstuk \_\_\_\_\_
- Wildzwijnbout \_\_\_\_\_
- Wildzwijnfilet \_\_\_\_\_

### Gevogelte

- Duif \_\_\_\_\_
- Fazant \_\_\_\_\_
- Gerookte eendenborst \_\_\_\_\_
- Kwartel \_\_\_\_\_
- Magret de Canard \_\_\_\_\_
- Parelhoen \_\_\_\_\_
- Parelhoenfilet \_\_\_\_\_
- Patrijs \_\_\_\_\_
- Tamme eend \_\_\_\_\_
- Wilde eend \_\_\_\_\_
- Wilde eendenfilet \_\_\_\_\_

### Kalkoen

- Baby kalkoen \_\_\_\_\_
- Gevulde kalkoen \_\_\_\_\_
- Kalkoen \_\_\_\_\_
- Kalkoenbout \_\_\_\_\_
- Kalkoenfilet \_\_\_\_\_
- Kalkoenhaas \_\_\_\_\_

## Heerlijke soepen

Kreeftensoep \_\_\_\_\_  
Tomatensoep \_\_\_\_\_  
Groentesoep \_\_\_\_\_  
Bospaddestoelen soep \_\_\_\_\_  
Erwtensoep \_\_\_\_\_  
Ossenstaartsoep \_\_\_\_\_  
Kerriesoep met kip \_\_\_\_\_  
Kippensoep \_\_\_\_\_  
Champignonsoep \_\_\_\_\_  
Goulashsoep \_\_\_\_\_  
Aspergesoep \_\_\_\_\_

## Kant en klaar

Bami \_\_\_\_\_  
Gehaktballen \_\_\_\_\_  
Gehaktballetjes \_\_\_\_\_  
Hachee \_\_\_\_\_  
Hazenpeper \_\_\_\_\_  
Kalfsragout \_\_\_\_\_  
Lasagne \_\_\_\_\_  
Macaroni \_\_\_\_\_  
Nasi \_\_\_\_\_  
Oerhammetje \_\_\_\_\_  
Rookworst \_\_\_\_\_  
Runderragout \_\_\_\_\_  
Spareribs \_\_\_\_\_  
Wildstoverij \_\_\_\_\_

## Winterkost

Boerenkoolstamppot \_\_\_\_\_  
Hutspot \_\_\_\_\_  
Zuurkoolstamppot \_\_\_\_\_  
Andijviestamppot \_\_\_\_\_  
Rookworst \_\_\_\_\_  
Appeltjes met  
Preiselberensaus \_\_\_\_\_  
Rucolastamppot \_\_\_\_\_  
Snijbonenstamppot \_\_\_\_\_  
Stoofpeertjes \_\_\_\_\_  
Spruitjes met spek  
& champignons \_\_\_\_\_

## Vleeswaren

Abdijbrood	_____	Kalfsfricandeau	_____
Achterham gekookt	_____	Kalfslever	_____
Ard. boterhamworst	_____	Kalfsmeerleverworst	_____
Ardennerham	_____	Katenspek	_____
Bacon	_____	Lardo	_____
Bauerncervelaat	_____	Leverkaas	_____
Belgische beenham	_____	Leverkaas cranberry	_____
Berliner	_____	Livar beenham	_____
Blik boterhamworst	_____	Mangalicaham	_____
Boerenham gerookt	_____	Milano	_____
Boerenmetworst	_____	Ontbijtspek	_____
Breijdelham	_____	Ossenworst	_____
Bresaola	_____	Pain d'Ardenne	_____
Brusselse pastei	_____	Palingworst	_____
Cecina de Leon	_____	Panchetta	_____
Cervelaat snijworst	_____	Parmaham Italië	_____
Chorizo <input type="checkbox"/> fijn / <input type="checkbox"/> grof	_____	Pastrami	_____
Coppa di Parma	_____	Pekelvlees	_____
Corned beef	_____	Pepercervelaat	_____
Dom schinken	_____	Rosbief	_____
Duke of Berkshire	_____	Runderlever	_____
ham gekookt	_____	<input type="checkbox"/> gelardeerd / <input type="checkbox"/> naturel	_____
Gandaham België	_____	Runderrookvlees	_____
Gebraden gehakt	_____	Salami	_____
Gebraden kipfilet	_____	San Daniella Italië	_____
Gebraden procureur	_____	Schouderham	_____
Gekookte Gelderse	_____	Serranoham Spanje	_____
Ger. eendenborst	_____	Snijzult	_____
Ger. kalkoenfilet	_____	Sopressa	_____
Gerookte kipfilet	_____	Spaans gebraden gehakt	_____
<input type="checkbox"/> gesneden / <input type="checkbox"/> stuk	_____	Spinata Romana	_____
Gerookte ribeye	_____	St. Jorisham gerookt	_____
Gevulde eend	_____	Tong	_____
Groenten in aspik	_____	Truffel salami	_____
Hausmacher	_____	Varkensfricandeau	_____
Herzsalami	_____	Varkenslever	_____
Pata Negra (Iberico)	_____	Zeeuwsspek	_____

## Diversen

- Balkenbrij \_\_\_\_\_  
 Bloedbalkenbrij \_\_\_\_\_  
 Grijs balkenbrij \_\_\_\_\_  
 Rode balkenbrij \_\_\_\_\_  
Beuling \_\_\_\_\_  
Vocking worst \_\_\_\_\_  
  
Zult \_\_\_\_\_  
 Brabantse zult \_\_\_\_\_  
 Zure zult \_\_\_\_\_

## Hartige tussendoortjes

### Kant en klaar

(invullen aantal stuks)

- Mini quiche lorraine \_\_\_\_\_  
Kleine worstenbroodjes \_\_\_\_\_  
Worstenbroodjes \_\_\_\_\_  
Saucijzenbroodjes \_\_\_\_\_  
Drumsticks \_\_\_\_\_  
Kippenvleugeltjes \_\_\_\_\_  
Borrel gehaktballetjes \_\_\_\_\_  
Bitterballen \_\_\_\_\_

### Worst voor bij de borrel

- Cacciatore (Italië) \_\_\_\_\_  
Fuet (Spanje) \_\_\_\_\_  
Gelderseworst \_\_\_\_\_  
Grillworst \_\_\_\_\_  
 naturel /  kaas /  spaanse \_\_\_\_\_  
Leverworst \_\_\_\_\_  
Ossenworst \_\_\_\_\_  
Saltufo \_\_\_\_\_  
Truffelbolletje (kaas) \_\_\_\_\_  
Truffelworst \_\_\_\_\_  
Wildzwijnworstje \_\_\_\_\_  
Worstje met eend \_\_\_\_\_  
Wulffworst \_\_\_\_\_  
Zachte metworst \_\_\_\_\_

## Diverse soorten Paté

- Room \_\_\_\_\_  
Livar \_\_\_\_\_  
Cranberry \_\_\_\_\_  
Peper \_\_\_\_\_  
Zongedroogde tomaat \_\_\_\_\_  
Gekonfijte uien \_\_\_\_\_  
Bourgondisch \_\_\_\_\_  
Vier noten \_\_\_\_\_  
Hazelnoot \_\_\_\_\_

## Diverse soorten wildpaté

- Bosduif \_\_\_\_\_  
Eend met port \_\_\_\_\_  
Fazant \_\_\_\_\_  
Haas \_\_\_\_\_  
Kwartel \_\_\_\_\_  
Patrijs \_\_\_\_\_  
Ree \_\_\_\_\_  
Wild zwijn \_\_\_\_\_  
Wilde eend \_\_\_\_\_

## Sauzen voor bij de paté

- Cranberrysaus \_\_\_\_\_  
Cumberlandsaus \_\_\_\_\_  
Oignon Monégasque \_\_\_\_\_  
Uien konfijt \_\_\_\_\_

## Filet Americain

- Filet Americain naturel \_\_\_\_\_  
Filet Martino pittig \_\_\_\_\_  
Filet uit Antwerpen \_\_\_\_\_  
Filet Italiaans \_\_\_\_\_  
Filet Americain kappertjes \_\_\_\_\_

- Kruidenboter \_\_\_\_\_

- Hammousse taart \_\_\_\_\_ plakken

## Salades

Bouillonsalade \_\_\_\_\_  
Eiersalade \_\_\_\_\_  
Gerookte Kipsalade \_\_\_\_\_  
Garnalensalade \_\_\_\_\_  
Kipkerriesalade \_\_\_\_\_  
Kipsatésalade \_\_\_\_\_  
Komkommersalade \_\_\_\_\_  
Krabsalade \_\_\_\_\_  
Rivierkreeftsalade \_\_\_\_\_  
Scampi in knoflook \_\_\_\_\_  
Scampi in kruidenolie \_\_\_\_\_  
Selderiesalade \_\_\_\_\_  
Tonijnsalade \_\_\_\_\_  
Zalmsalade \_\_\_\_\_  
Zalm in dille \_\_\_\_\_

## Tapas

Ansjovis met olijven \_\_\_\_\_  
Balsamico uitjes \_\_\_\_\_  
Borrel gehaktballetjes \_\_\_\_\_  
Gehaktballetjes in  
tomatensaus \_\_\_\_\_  
Krabscharen \_\_\_\_\_

## Olijven

- Gemengd \_\_\_\_\_
- Italiaans \_\_\_\_\_
- Knoflook \_\_\_\_\_
- Provençaals \_\_\_\_\_

Peppadews \_\_\_\_\_  
Pincho met piri piri \_\_\_\_\_  
Pincho met saté \_\_\_\_\_  
Scampi in kruidenolie \_\_\_\_\_

## Tapenades

- Zwarte olijven \_\_\_\_\_
- Zongedr. tomaatjes \_\_\_\_\_
- Bospaddestoelen \_\_\_\_\_
- Groene pesto \_\_\_\_\_

## Sauzen

Cocktailsaus \_\_\_\_\_  
Cranberrysaus \_\_\_\_\_  
Cumberlandsaus \_\_\_\_\_  
Hotsaus \_\_\_\_\_  
Indische saus \_\_\_\_\_  
Kerriesaus \_\_\_\_\_  
Knoflooksaus \_\_\_\_\_  
Madrassaus \_\_\_\_\_  
Oignon monegasque \_\_\_\_\_  
Saté saus \_\_\_\_\_  
Tonijnmayonaise \_\_\_\_\_  
Zigeunersaus \_\_\_\_\_

## Carpaccio \_\_\_\_\_ personen

- voorgerecht ± 80 gram p/p \_\_\_\_\_  
 hoofdgerecht ± 150 gram p/p \_\_\_\_\_  
 gekruid /  naturel  
 met /  zonder dressing  
 Op schaalte per persoon

**AUB aankruisen wat van toepassing is**

## Vitello Tonato \_\_\_\_\_ personen

(gebraden kalfsfricandeau)  
80 à 90 gram per persoon  
 met /  zonder tonijnmayonaise

**AUB aankruisen wat van toepassing is**

**Deze bestellijst bevat slechts een gedeelte van ons uitgebreide assortiment.  
Heeft u nog andere wensen? Vraag het aan onze medewerkers.**

Naam	:	_____
Adres	:	_____
Woonplaats	:	_____
Telefoon	:	_____
E-mail	:	_____
Gewenste afhaaldatum: _____ december		

- **Op 24 december zijn wij geopend van 8.00 uur tot 16.00 uur.**
- **Het is mogelijk om schalen en schotels op 1e en/of 2e kerstdag op te halen tussen 12.00 uur en 13.30 uur.**
- **Oudejaarsdag zijn wij geopend van 8.00 uur tot 16.00 uur.**

Eventuele vragen en/of opmerkingen :

---

---

---

---

**Hartelijk dank voor uw bestelling!**

**Namens alle medewerkers van Slagerij 't Stokpaardje  
wensen wij u hele fijne feestdagen toe  
en een voorspoedig Nieuwjaar!**