



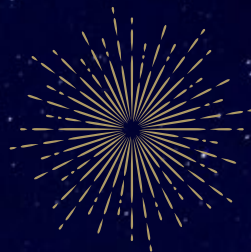
Feestdagen 2025

De Leeuw, Keurslager

Loosduinse Hoofdplein 221 2553CR Den Haag Tel. 070.3971430
Middenbaan 68 221 2991CT Barendrecht Tel. 06.34377645
info@deleeuw.keurslager.nl
www.deleeuw.keurslager.nl

Verstand
van lekker
VLEES

Een nieuwe manier van kerst bij Keurslagerij De Leeuw



De feestdagen komen eraan, dagen vol warmte, gezelligheid en goed eten.

Bij Keurslagerij De Leeuw willen wij dat u daar volop van kunt genieten, zonder stress, gedoe of te lange wachtrijen.

Daarom doen wij het dit jaar anders dan u van ons gewend bent.

Wij nemen geen bestellingen meer aan, maar hebben alles ruim op voorraad in de dagen voor kerst.

Zo weet u zeker dat wat u zoekt, van gourmet tot rollade, van wild tot onze huisgemaakte salades, gewoon in de toonbank ligt.

Omdat Eerste Kerstdag dit jaar op donderdag valt, zullen de meeste verse boodschappen worden gedaan op maandag, dinsdag of woensdag.

En dat is precies wat wij ook adviseren.

Alles wat u in die dagen koopt, is minimaal houdbaar t/m Tweede Kerstdag.

Dus kom gerust iets eerder: zo spreiden wij samen de drukte, en blijft de winkel voor iedereen overzichtelijk en ontspannen.

Bij De Leeuw kunt u vertrouwen op wat u kent: de kwaliteit, de smaak, het vakmanschap en de zekerheid dat we het voor elkaar hebben.

U hoeft alleen nog te bedenken wat u op tafel wilt zetten.

Wij zorgen dat het er is.



Wij garanderen:

**Dat op maandag 22 dec., dinsdag 23 dec. de hele dag,
en woensdag 24 dec. tot 13:00 uur,
ons volledige feestdagenassortiment ruim op voorraad is.**

*De service, kwaliteit en gastvrijheid die u van ons gewend bent.
Het beste vlees en de lekkerste specialiteiten voor uw kerstdiner.*



Voorgerechten



Carpaccio

Onze klassieker van mals rundvlees, flinterdun gesneden en op smaak te brengen met onze huisgemaakte truffelmayonaise. Een feestelijk voorgerecht dat altijd in de smaak valt.

portie 6.95
incl. saus



Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsmuis met romige tonijnmayonaise volgens Italiaans recept. Subtiel, fris en elegant, een echte delicatessen voor de feestdagen.



portie 6.95
incl. saus



Huzarensalade (voor 3 à 4 personen, 850 gram)

Ambachtelijk bereid met onze rundvleessalade, rijkelijk gegarneerd met vleeswaren, ei, tafelzuur en verse garnering. Klaar om zo op tafel te zetten, feestelijk én vol van smaak!

per stuk
14.95



Wist u dat onze voorgerechten nog altijd op de ambachtelijke manier worden gemaakt, gewoon in onze eigen keuken? De carpaccio en vitello worden met de hand gesneden, van rundvlees uit de eigen regio. Precies zoals we dat al generaties doen. Geen fabriekswerk, maar puur vakmanschap, rechtstreeks van onze slagerstafel naar uw feesttafel.

Gourmet



Klassiek, favorieten voor het hele gezin



Kogelbiefstuk

Heerlijk mals en fijn van structuur, het beste stukje van het rund, perfect voor een luxe gourmetmoment.

200 gr. € 9.95



Hamburger

Ambachtelijke mini-burger van puur rundvlees. Sappig, smaakvol en altijd een succes bij het gourmetten.

200 gr. € 4.95



Varkenshaas

Zacht, sappig en vol van smaak. Gegaard in een paar minuten, een echte publieksfavoriet.

200 gr. € 5.95



Slavinkjes

Klassieke slavinkjes met ons eigen gehakt, met de hand omwikkeld met spek.

200 gr. € 3.95



Kipfilet

Malse Hollandse kipfilet

200 gr. € 4.95



Mini worstjes

Kleine, sappige worstjes met een fijne kruiding, favoriet bij jong en oud.

200 gr. € 3.95



Groentegourmet

Champignons, uien en paprika. Heerlijk voor bij de verschillende vleesgerechten.

per stuk € 4.95

Gourmetassortiment

Per bakje ±200 gram (gewichtsindicatie)

Gezellig tafelen wordt nog leuker met

onze ambachtelijke gourmetselectie!

Vers gesneden, zorgvuldig gekruid
en met liefde bereid.



Gemiddeld genomen heeft u per persoon
300 à 400 gram vlees nodig met gourmetten.
Wij adviseren u 2 bakjes per persoon te rekenen.



De genoemde gewichten en prijzen zijn ter indicatie.

Omdat al onze producten met de hand worden gesneden en samengesteld, kan het uiteindelijke gewicht iets verschillen. U mag er natuurlijk op rekenen dat u altijd een eerlijke prijs betaalt naar gewicht, precies zoals u van ons gewend bent. Gewichten zijn incl. verpakking.

Speciaal, net even anders



Kip Piri-piri

Kruidig, een tikje pittig en heerlijk mals, voor wie van wat extra smaak houdt.

200 gr. € 4.95



Beef & Cheese

Een hartige combinatie van rundvlees en smeuïge kaas, smeltend lekker van de grill.

200 gr. € 9.95



Shoarma

Ambachtelijk gekruide reepjes varkensvlees. Klassiek, kruidig en onweerstaanbaar lekker.

200 gr. € 4.95



Kipshoarma

Malse kipreepjes met onze eigen shoarmakruiden, mild, maar minstens zo smaakvol.

200 gr. € 4.95



Kipsaté

Gemarineerde stukjes kipfilet op een stokje, vol van smaak, heerlijk mals.

200 gr. € 5.95



Graskip

Onze graskip heerlijk gekruid met een fijne provençaalse marinade.

200 gr. € 4.95



Pepersteak

Malse biefstuk met een stevige peperkruiding, vol karakter, vol feest.

200 gr. € 9.95

Luxe, voor de fijnproever



Black Angus burgertje

Kleine burgers van 100% Black Angus rundvlees. Extra mals, met die kenmerkende volle smaak.

200 gr. € 6.95



Ossehaas-truffelspies

Luxe spiesjes van malse ossenhaas met een vleugje truffel. Perfect voor de echte fijnproever.

200 gr. € 14.95



Hertenbiefstuk

Fijn wildvlees met een zachte, volle smaak. Een bijzonder stukje luxe voor de feestdagen.

200 gr. € 12.50

Wild & Kalkoen



Herteubiefstuk

Herteubiefstuk

Fijn van structuur en vol van smaak. Een prachtig stuk vlees met Europese herkomst. Puur natuur, precies zoals het hoort.

100 gr. € 6.00



Eendenborstfilet

Eendenborstfilet

Eendenborstfilet, canette. Circa 200 gram per stuk. Malse, vrouwelijke filet met een rijke, volle smaak. Ideaal om zelf te bereiden met bijvoorbeeld sinaasappel-, honing- of portsaus.

100 gr. € 4.95



Konijnebouten

Konijnebouten

(per 2 verpakt, ca. 600 gr.)

Traditioneel wild, geliefd om het zachte vlees en de milde smaak. Franse, tamme konijnenbouten met smaakvol vlees. Heerlijk om langzaam te stoven of in de oven te bereiden.

100 gr. € 3.50



Kalkoen, gevuld of naturel alleen op bestelling!!

Kalkoen (heel of gevuld)



Fijn van structuur en vol van smaak. Een prachtig stuk vlees met Europese herkomst. Puur natuur, precies zoals het hoort.

100 gr. € 1.75 heel
per stuk gevuld € 99.95



LET OP!
ALLEEN OP BESTELLING

De kalkoen is het enige product in ons feestdagen-assortiment dat op **bestelling** verkrijgbaar is.

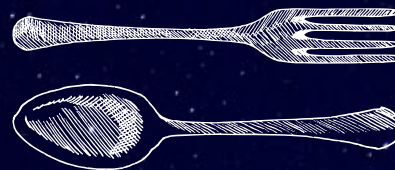
U kunt kiezen voor een hele kalkoen of een gevulde variant, beide van topkwaliteit en circa 3,5 kg per stuk.

Bestellen kan tot en met **19 december**, zodat wij uw kalkoen op de gewenste dag voor u klaar kunnen zetten.

Ideaal voor wie een indrukwekkend feestdiner wil verzorgen, met de zekerheid van een prachtig stukje gevogelte op tafel. Een echte feestklassieker!



Rollades



Schouderrollade

Schouder-/Procuereurollade

Sappig varkensvlees met een mooie marmering, zorgvuldig op smaak gebracht.

100 gr. € 2.20



Filetrollade

Filetrollade

Mager en mals varkensvlees, subtiel gekruid voor een lichte, verfijnde smaak.

100 gr. € 2.20



Ruuderrollade

Ruuderrollade

Stevig en vol van smaak, een echte klassieker!

100 gr. € 3.95



Carpacciorollade

Carpacciorollade

Delicaat rundvlees, gevuld met Parmezaanse kaas, pesto, zongedroogde tomaat en pijnboompitten. Licht gekruid.

100 gr. € 4.50



Kiprollade

Kiprollade (ca. 1 kg)

Ambachtelijk gemaakt uit mals kippenvlees, heerlijk gekruid

100 gr. € 2.50



Rundvlees



Hollands rundvlees – Hoeve de Groenzoom

De runderen van Hoeve de Groenzoom grazen, zoals hun naam al doet vermoeden, in het natuurgebied De Groenzoom in Berkel en Rodenrijs. Hier hebben de runderen de ruimte en vrijheid om te eten wat ze willen en leiden ze een leven zonder onrust en stress. Het vlees komt uitsluitend van het Belgisch witblauw ras, dat bekendstaat om zijn malsheid en rijke smaak. Wekelijks selecteert een vaste keurmeester de runderen hoogstpersoonlijk voor onze slagerij. Alleen de allerbeste runderen komen in aanmerking.

Wij kiezen bewust voor:

- *Vlees van eigen vee, met bekende herkomst*
- *Pure producten, zonder toevoegingen*
- *Dierenwelzijn, de runderen hebben een goed leven gehad*
- *Eerlijk en transparant, vlees met een verhaal*
- *Kleinschaligheid, geen massaproductie*
- *Nauwe samenwerking met de hele keten, van boer tot slachthuis*

Assortiment

Kogelbiefstuk 100 gr. 4.95

Heerlijk mals en vol rundvleessmaak, een echte favoriet op uw bord.



Haasbiefstuk 100 gr. 8.50

Boterzacht en verfijnd, het beste van het beste, bovenste van de plank.



Eutrecote 100 gr. 4.25

Met een mooi vetrandje, zacht en sappig, een smaakvol stukje rundvlees voor elke liefhebber.



Bavette 100 gr. 3.50

Sappig en vol van smaak, perfect om als groter stuk te bereiden en te delen



Rosbief 100 gr. 3.65

Mals en klassiek, altijd een winnaar op de feesttafel!



Elke week selecteert een vaste keurmeester persoonlijk de beste runderen voor onze slagerij.

Zuid-Amerikaans Black Angus (graangevoerd)

Onze Black Angus runderen leven in de uitgestrekte graslanden van Zuid-Amerika. Na hun weideperiode krijgen ze graanvoeding — dit zorgt voor een prachtige marmering en een volle, rijke smaak. Ideaal voor liefhebbers van karaktervol en sappig rundvlees

Waarom kiezen voor Black Angus:

- Volle rundvleessmaak
- Mooi gemarmerd en heerlijk mals
- Perfect voor grill of pan



Ribeye 100 gr. 6.50

Rijk gemarmerd en vol van smaak. Een sappig krachtig stuk vlees dat perfect reageert op grill of pan.

Picanha 100 gr. 4.95

Bekend om het karakteristieke vetkapje dat tijdens het bakken smelt en zorgt voor een boterzachte structuur en diepe rundvleessmaak.

Sucade 100 gr. 2.95

Stevig en smaakvol vlees dat bij langzaam garen verandert in zachte, losse draadjes. Een klassieke favoriet voor stoofgerechten.

Flat Iron 100 gr. 3.99

Een mals, modern stuk uit de schouder met een lichte, nootachtige smaak. Ideaal om kort en heet te bakken of te grillen.

Het graandieet zorgt voor die typische volle smaak en structuur waar de Black Angus om bekendstaat.

Wagyu A5 - Kagoshima, Japan

Het absolute topsegment van rundvlees. Deze Japanse runderen worden met uiterste zorg grootgebracht, wat resulteert in ongeëvenaarde marmering, boterzachte textuur en een verfijnde smaak.

Waarom Wagyu A5 uniek is:

- Smeltzachte structuur
- Rijke, luxueuze smaak
- Japans vakmanschap en traditie

Ribeye 100 gr. 6.99

Uitzonderlijk zacht met extreme marmering. Het vet smelt tijdens het bakken en geeft een ongeëvenaarde rijke, luxe smaak.

Eutrecôte 100 gr. 29.95

Fijn van structuur, diep van smaak en zijdezacht door de hoge marmering. Een exclusieve beleving die letterlijk op de tong smelt.

Wagyu A5 is zo rijk gemarmerd dat het letterlijk op de tong smelt, de ultieme traktatie voor de feestdagen.

Varkensvlees

Duroc d'Oives

Ons varkensvlees komt van het bijzondere Duroc d'Oives-ras, bekend om zijn malsheid, rijke smaak en mooie marmering. Deze varkens leven een goed leven, worden zorgvuldig geselecteerd en leveren het perfecte stuk vlees voor uw feestelijke diner.



Beenhauwtjes (ca. 1200 gram)

Heerlijk mals en vol smaak, een echte favoriet op uw bord

100 gr. € 2.49



Varkenshaas

Het topstuk van het varken, boterzacht en vol smaak, perfect om kort te bakken of te grillen

100 gr. € 2.99

Maaltijden & Bijgerechten

Feestelijke maaltijden & bijgerechten

Bij Keurslagerij De Leeuw draait alles om smaak, kwaliteit en gemak. Onze ambachtelijk bereide gerechten zijn perfect voor het kerst- en feestseizoen: rijk van smaak, eenvoudig te serveren en met liefde bereid.

Onze selectie:



Bospaddenstoelensoep

€ 7.95 ltr

romig en vol van smaak, met een mix van verse seizoenspaddenstoelen.
Perfect als voorgerecht

Gebonden ossenstaartsoep met shii-take

€ 7.95 ltr

hartig, geurend en ideaal als opwarmend voorgerecht

Aardappelgratin met truffel en Parmezaanse kaas

€ 1.95 100 gr.

smeuïg, vol smaak en een luxe touch op uw bord

Franse pofaardappeltjes met pestomarinade

€ 1.25 100 gr.

knapperig van buiten, zacht van binnen, subtiel gekruid

Gegrilde kiprollade met champignonsaus

€ 2.50 100 gr.

mals en sappig, met een rijke, romige saus

Gebraden varkensrollade met gebonden jussaus

€ 2.50 100 gr.

sappig vlees met een klassieke, volle saus



Al onze maaltijden en bijgerechten worden met de hand bereid in onze slagerij en met dezelfde zorg geselecteerde ingrediënten als ons vlees. Zo brengt u ambachtelijke kwaliteit direct op uw feesttafel.





Bereidingstips

Maak het meeste van ons ambachtelijke assortiment met deze tips voor perfect gegaard vlees en smaakvolle gerechten.

Rundvlees

Kogelbiefstuk, haasbiefstuk, entrecôte en bavette: Bak op hoog vuur 2-3 minuten per kant voor medium-rare. Laat het vlees daarna 5 minuten rusten onder folie. Rosbief: Braad aan in de pan. Langzaam in de oven op 160°C tot de kerntemperatuur 50°C bereikt. Laat het vlees 5 minuten rusten onder de folie.

Varkensvlees

Varkenshaas: Kort bakken of grillen op middelhoog vuur, circa 4 minuten per kant, afhankelijk van de dikte. Beenhammetjes: op 160°C in de oven verwarmen tot een kern van 68°C, daarna laten rusten voor sappigheid.

Maaltijden en bijgerechten

Bospaddestoelensoep & Ossenhaartsoep: Verwarmen op laag vuur tot dampend, niet laten koken. Aardappelgratin & Franse pofaardappeltjes: Ovenverwarming 10 minuten op 180°C voor een knapperige bovenlaag.

Schouder / Procureurrollade

Oventemperatuur: 160-170°C. Kerntemperatuur: minimaal 68°C

Bereidingsproces: Wrijf de rollade rondom in met een beetje boter of olie. Voeg eventueel verse kruiden toe, zoals tijm of rozemarijn, en eventueel een dun laagje grove mosterd. Plaats de rollade in een braadslee en schuif deze in de voorverwarmde oven. Langzaam garen zorgt voor een extra mals resultaat. Controleer de kerntemperatuur met een vleesthermometer. Laat de rollade na bereiding 10 minuten rusten onder folie.

Filetrollade

Oventemperatuur: 180°C. Kerntemperatuur: minimaal 68°C

Bereidingsproces: Smeer de filetrollade in met een dun laagje boter of olie. Kruid eventueel met knoflook, tijm of rozemarijn voor extra aroma. Plaats in een braadslee en laat het vlees langzaam garen tot de gewenste kerntemperatuur is bereikt. Laat de rollade na bereiding 10 minuten rusten onder folie.

Kiprollade

Oventemperatuur: 180°C. Kerntemperatuur: minimaal 72°C

Bereidingsproces: Bestrijk de kiprollade met boter of olie. Kruiden zoals paprika, knoflook of verse kruiden kunnen extra smaak geven. Plaats de rollade in een braadslee en laat garen tot de juiste kerntemperatuur. Rust de rollade 10 minuten onder folie voordat u hem aansnijdt.

Carpacciorollade

Oventemperatuur: 160-170°C. Kerntemperatuur: 50°C voor een rosé resultaat. 60°C voor gaar.

Bereidingsproces: Wrijf de carpacciorollade in met boter of olie. Voeg eventueel knoflook, tijm of rozemarijn toe. Plaats in een braadslee en laat langzaam garen tot de kerntemperatuur is bereikt. Laat 10 minuten rusten onder folie voor het beste resultaat.

Runderrollade

Oventemperatuur: 160-170°C. Kerntemperatuur: 50°C voor een rosé resultaat. 60°C voor gaar.

Bereidingsproces: Wrijf de runderrollade in met boter of olie. Voeg eventueel knoflook, tijm of rozemarijn toe. Plaats in een braadslee en laat langzaam garen tot de kerntemperatuur is bereikt. Laat 10 minuten rusten onder folie voor het beste resultaat.

Tip: Gebruik altijd een vleesthermometer voor perfecte garing.

Langzaam garen zorgt voor mals en sappig vlees.

Laat rollades na bereiding minimaal 10 minuten rusten onder folie.

Hoe werkt het deze kerst?

Geen bestellijsten, geen stress, gewoon zoals het hoort bij De Leeuw!

Wij hebben de afgelopen jaren gemerkt dat de dagen vóór kerst steeds drukker werden. Lange rijen, telefoons die roodgloeiend stonden en klanten die bang waren dat hun favoriete stukje vlees op zou zijn.

Dat is precies wat wij dit jaar willen voorkomen. Daarom hebben wij besloten om geen bestellingen meer aan te nemen, maar juist te zorgen voor een extra ruime voorraad van al onze feestklassiekers.

Vanaf maandag voor kerst (21-12) ligt het volledige assortiment zoals u het ziet in deze folder voor u klaar. Van gourmet en rollades tot wild, salades en onze kant-en-klare gerechten. Alles wat u die dagen koopt, blijft vers tot en met Tweede Kerstdag.

Zo kunt u op uw gemak uw boodschappen doen wanneer het u uitkomt, zonder te hoeven haasten of plannen.

En voor wie iets extra's wil voorbereiden: onze verse rundvleesproducten kunnen zelfs al acht dagen van tevoren vacuüm verpakt worden meegenomen, perfect houdbaar tot na de kerstdagen. Ook kunt u bijna al onze producten perfect invriezen, wij kunnen alles zorgvuldig inpakken zodat u alles veilig kunt wegvriezen. Wij vragen u dus niet om te bestellen, maar om ons te vertrouwen.

Zoals altijd werken wij met dezelfde kwaliteit, dezelfde leveranciers en hetzelfde vakmanschap dat u van ons gewend bent.

We zorgen dat er genoeg is voor iedereen.

*Dagen vol warmte, gezelligheid en goed eten.
Namens het hele team van Keurslagerij De Leeuw
wensen wij u hele fijne en smakelijke feestdagen!*

Openingstijden:

Maandag 22 dec.	8:30 - 17:30
Dinsdag 23 dec.	8:30 - 17:30
Woensdag 24 dec.	7:30 - 16:00

Donderdag 25 dec	gesloten
Vrijdag 26 dec.	gesloten
Zaterdag 27 dec.	gesloten
Zondag 28 dec.	gesloten

Maandag 29 dec.	8:30 - 17:30
Dinsdag 30 dec.	8:30 - 17:30
Woensdag 31 dec.	8:30 - 13:00

Donderdag 1 jan.	gesloten
Vrijdag 2 jan.	gesloten
Zaterdag 3 jan.	gesloten
Zondag 4 jan.	gesloten

Maandag 5 jan.
weer open volgens normale openingstijden



De Leeuw, Keurslager

Loosduinse Hoofdplein 221 2553CR Den Haag Tel. 070.3971430
Middenbaan 68 221 2991CT Barendrecht Tel. 06.34377645
info@deleeuw.keurslager.nl
www.deleeuw.keurslager.nl

Verstand
van lekker
VLEES