

De Leeuw, *Keurslager*

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

Verstand van lekker VLEES

Samen genieten van de feestdagen

De mooiste momenten tijdens de feestdagen beleven we samen.
Rond een gezellig gedekte tafel, met de mensen die ons dierbaar zijn en alle tijd om te genieten van lekker eten.

Bij Keurslagerij De Leeuw helpen we u graag om daar iets bijzonders van te maken.
Of u nu uitgebreid gaat koken, gezellig gaat gourmetten of kiest voor het gemak van onze huisgemaakte gerechten, in deze folder vindt u volop inspiratie voor een smakelijke kerst.

Ook dit jaar staan onze slagers voor u klaar met een ruim gevuld feestdagen-assortiment.
Net als vorig jaar werken we voor kerst zonder bestellijsten. Kom gezellig langs, bekijk op uw gemak onze specialiteiten en laat u adviseren. Samen kiezen we wat past bij uw gezelschap en uw plannen.

Heeft u een eigen idee voor uw kersttafel?

Misschien denkt u aan een bijzonder stuk vlees, een andere snit of een gerecht dat u niet in deze folder terugvindt. Vertel het ons gerust. Tijdens de feestdagen staat er een ruim bezet team van ervaren slagers voor u klaar. We denken graag met u mee en maken of snijden, waar mogelijk, iets naar uw wens.

We kijken ernaar uit u in onze winkels te verwelkomen.
Samen maken we er heerlijke feestdagen van!

Een warme groet van het hele team van Keurslagerij De Leeuw



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 € 7.99
incl. saus

Vitello Tonnato

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

portie € 7.99
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 € 17.50
(±850 gr.)

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. € 9.99



Hamburger
Ambachtelijke mini-burger van puur rundvlees. Sappig, smaakvol en altijd een succes bij het gourmetten.
200 gr. € 4.99



Gemarineerde Varkenshaas
Malse stukjes varkenshaas in een smaakvolle marinade. Klaar voor een heerlijk gourmetmoment.
200 gr. € 5.99



Slavinkjes
Klassieke slavinkjes met ons eigen gehakt, met de hand omwikkeld met spek.
200 gr. € 3.99



Kipfilet
Malse Hollandse kipfilet
200 gr. € 4.99



Mini worstjes
Kleine, sappige worstjes met een fijne kruiding, favoriet bij jong en oud.
200 gr. € 3.99



Groentegourmet
Champignons, uien en paprika. Heerlijk voor bij de verschillende vleesgerechten.
per stuk € 4.99

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 gewichten zijn indicatief.
Omdat wij alles met de hand snijden en samenstellen, kan het uiteindelijke gewicht iets verschillen.

Gewichten zijn inclusief verpakking.

Speciaal, net even anders



Kip Piri-piri
Kruidig, een tikje pittig en heerlijk mals, voor wie van wat extra smaak houdt.
200 gr. € 4.99



Beef & Cheese
Een hartige combinatie van rundvlees en smeuïge kaas , smeltend lekker van de grill.
200 gr. € 9.99



Shoarma
Ambachtelijk gekruide reepjes varkensvlees. Klassiek, kruidig en onweerstaanbaar lekker.
200 gr. € 4.99



Kipshoarma
Malse kipreepjes met onze eigen shoarmakruiden, mild, maar minstens zo smaakvol.
200 gr. € 4.99



Kipsaté
Gemarineerde stukjes kipfilet op een stokje, vol van smaak, heerlijk mals.
200 gr. € 5.99



Graskip
Onze graskip heerlijk gekruid met een fijne provencaalse marinade.
200 gr. € 4.99



Pepersteak
Malse biefstuk met een stevige peperkruiding, vol karakter, vol feest.
200 gr. € 9.99

Luxe, voor de fijnproever



Black Angus burgertje

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

200 gr. € 6.99



Ossehaas-truffelspies

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

200 gr. € 14.99



Kipschnitzeltjes

Malse stukjes kip in een krokant paneerlaagje. Een heerlijke aanvulling op uw gourmettafel en een favoriet voor jong en oud. Klein van formaat, groots in smaak.

200 gr. € 4.99

Wild & Kalkoen

Bijzonder genieten met kerst

Van smaakvolle eendenborst tot traditionele konijnenbouten en een feestelijke kalkoen: kies het gerecht dat past bij uw kersttafel.

Onze slagers helpen u graag met de juiste hoeveelheid en geven persoonlijk advies over de bereiding.



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. € 4.99



Konijnenbouten

Konijnenbouten (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. € 3.79



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.

LET OP!
ALLEEN OP BESTELLING

100 gr. € 1.99 heel
per stuk gevuld € 99.99

*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-/Procureurrollade

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

100 gr. € 2.30



Filetrollade

Filetrollade

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

100 gr. € 2.30



Runderrollade

Runderrollade

Stevig en vol van smaak,
een echte klassieker!

100 gr. € 4.10



Carpacciorollade

Carpacciorollade

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

100 gr. € 4.99



Kiprollade

Kiprollade (ca. 1 kg)

Ambachtelijk gemaakt uit mals kippenvlees, heerlijk gekruid

100 gr. € 2.60

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. € 5.20
Heerlijk mals en vol rundvleessmaak,
een echte favoriet op uw bord.



Haasbiefstuk 100 gr. € 8.99
Boterzacht en verfijnd,
het beste van het beste, bovenste van de plank.



Entrecote 100 gr. € 4.99
Met een mooi vetrandje, zacht en sappig, een smaakvol stukje rundvlees voor elke liefhebber.



Bavette 100 gr. € 4.99
Sappig en vol van smaak,
perfect om als groter stuk te bereiden en te delen



Rosbief 100 gr. € 3.80
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. € 7.99
Rijk gemarmerd en vol van smaak. Een sappig, krachtig stuk vlees dat perfect reageert op grill of pan.

Picanha 100 gr. € 5.10
Bekend om het karakteristieke vetkapje dat tijdens het bakken smelt en zorgt voor een boterzachte structuur en diepe rundvleessmaak.

Sucade 100 gr. € 3.75
Stevig en smaakvol vlees dat bij langzaam garen verandert in zachte, losse draadjes. Een klassieke favoriet voor stoofgerechten.

Flat Iron 100 gr. € 4.99
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.

Lamsrack 100 gr. € 5.99

Een feestelijk stuk lamsvlees met het bot nog aan. Vol van smaak en een mooie blikvanger op uw kersttafel.

Heerlijk om in de oven te bereiden met rozemarijn en knoflook.



Onze slagers adviseren u graag over de hoeveelheid en bereiding.

Maak het af met een saus

Heerlijk bij rund- en varkensvlees:

Champignonroomsaus	250 ml / per stuk €	4.99
Peper-roomsaus	250 ml / per stuk €	4.99
Stroganoffsaus	250 ml / per stuk €	4.99
Rode wijnsaus	250 ml / per stuk €	4.99

Varkensvlees

Duroc d'Olives

Ons varkensvlees komt van het bijzondere Duroc d'Olives-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.



Beenhammetjes (ca. 1200 gram)
Heerlijk mals en vol smaak,
een echte favoriet op uw bord

100 gr. € 2.60



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

Ambachtelijk bereid, vol van smaak en gemakkelijk op tafel te zetten.

Aardappelgratin met truffel en Parmezaanse kaas Smeuïg en romig, met een luxe touch op uw bord.	100 gr.	€ 1.99
Franse pofaardappeltjes met pestomarinade Een smaakvol aardappelgerecht voor bij uw feestelijke vlees.	100 gr.	€ 0.99
Stoofpeertjes Een feestelijke klassieker: heerlijk als bijgerecht bij vlees en wild.	100 gr.	€ 2.49
Gegrilde kiprollade met champignonsaus Mals en sappig, met een rijke, romige saus.	100 gr.	€ 2.50
Gebraden varkensrollade met gebonden jussaus Sappig vlees met een klassieke, volle saus.	100 gr.	€ 2.50
Saucijzenstaaf & saucijzenletter Hartige lekkernijen in bladerdeeg. Lekker bij de borrel, als feestelijke lunch of om samen te delen.	**staaf** per stuk **letter** per stuk	€ 9.99 € 17.50



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.

Maaltijden en bijgerechten

Volg het bewaar- en opwarmadvies op de verpakking. Onze slagers geven u graag persoonlijk advies over de bereiding.

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.

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.

Een feestelijke laatste avond.

**Ook voor Oud & Nieuw maken wij het u graag gemakkelijk!
Of u nu gezellig samenkomt met familie en vrienden of
een feestelijke avond organiseert, met onze ambachtelijke hapjes,
luxe borrelplanken en rijkgevulde partypannen
sluit u het jaar heerlijk af.**

**Waar u voor de kerstdagen uw keuze maakt
in onze ruimgevulde toonbanken, kunt u
voor Oud & Nieuw wél vooraf bij ons bestellen.
Zo zorgen wij dat alles op 31 december voor u klaarstaat
en hoeft u alleen nog maar te genieten!**

**Bestellen kan in onze winkels, telefonisch of per e-mail,
minimaal 48 uur voor het gewenste afhaalmoment.
Op 31 december kunt u uw bestelling ophalen tussen 08:30 en 13:00 uur.**

Canapés

Zachte mini-broodjes met een feestelijke keuze aan beleg.
Te bestellen vanaf 20 stuks;
reken als borrelhapje op
4 à 6 canapés per persoon.

- Zalm met roomkaas
- Vitello tonnato
- Carpaccio
- Kip-pesto
- Rauwe ham met meloen
- Filet americain
- Rookvlees met ei
- Beenham
- Brie met walnoot
- Garnaal



(10 soorten) *per stuk* € *1.75*

Voor op de borreltafel!



Slagershapjes

Een schaal met
- grillworst
- gekookte worst
- leverworst
- kaasblokjes
- gevuld ei

Een vertrouwde favoriet voor circa 10 personen als borrelhapje.

per schaal € 29.99



Borrelschaal

- mortadella
- truffelsalami
- gerookte kipfiletrolletjes
- huisgemaakt Zeeuws spek
- belegen Hollandse kaasblokjes
- roombrie
- olijvenmix
- Franse gedroogde worst
- cherrytomaat
- zongedroogde tomaat
- broodstokjes
- tapenade

Voor circa 4 à 6 personen als borrelhapje.

per schaal € 39.99

Borrelplank XXL

- Parmaham
- Saltufo
- mortadella
- truffelsalami
- gerookte kip
- Zeeuws spek
- grillworst
- kaasblokjes
- brie
- olijven
- snackballetjes
- gedroogde worst
- carpacciowraps
- paprika, komkommer en tomaat
- toastjes en smeersels

Voor circa 10 tot 20 personen als borrelhapje.

per schaal € 99.99



Onze schalen worden in bruikleen meegegeven. Wij ontvangen ze na gebruik graag schoon terug.

Warme hapjes, groot gemak

Een warme pan vol ambachtelijke hapjes:
zet hem op tafel en laat iedereen lekker kiezen.



Balletjespan • 100 hapjes

- snackballetjes
- boemboe-baliballetjes
- kipballetjes
- moinkballetjes

per pan € 29.99



Satépan · 80 mini-satéspiesjes

Vier smaken mini-kipsaté:

- naturel
- piri-piri
- pesto
- Indisch

per pan € 49.99



Hapjespan · 100 hapjes

- kipballetjes
- kipkluifjes
- kaasgrillworst
- cowboyspek

per pan € 49.99



Grillpan · 100 hapjes

- spareribs
- Zeeuws spek
- kippeling
- grillworst naturel

per pan € 49.99

Alleen nog even opwarmen

U ontvangt een elektrische partypan met een losse aluminium binnenschaal.
Bewaar de inhoud gekoeld tot gebruik.
Het bewaar- en opwarmadvies vindt u op onze website:
www.deleeuw.keurslager.nl. Uiteraard geven onze medewerkers u
bij het ophalen ook graag persoonlijk advies.

Voor iedere partypan geldt **een borg van € 25,-.**
Deze ontvangt u terug wanneer u de pan na gebruik schoon retourneert.

Samen het jaar uit!

Maaltijdpan nasi

- 2 kg nasi
- 15 kippenpootjes

Voor circa 6 à 7 personen.

per schaal € 39.99



Maaltijdpan bami

- 2 kg bami
- 15 kipkluifjes.

Voor circa 6 à 7 personen.

per schaal € 39.99



Shoarmapan

- 2 kg kip- of varkensshoarma,
- 15 broodjes
- knoflooksaus

Kies uw favoriete variant en laat iedereen zijn eigen broodje vullen.

per schaal € 49.99



Uw bestelling voor oud & nieuw

Bestellen kan in onze winkels, telefonisch of per e-mail,
minimaal 48 uur voor het gewenste afhaalmoment.
Op 31 december kunt u uw bestelling ophalen tussen 08:30 en 13:00 uur.

Ons team helpt graag bij het kiezen
van de juiste combinatie voor uw gezelschap.

Den Haag · Loosduinse Hoofdplein 221
070 397 14 30

Barendrecht · Middenbaan 68
06 34377645

info@deleeuw.keurslager.nl
www.deleeuw.keurslager.nl

Goed om te weten!

Kerst: kies in de winkel

Voor kerst werken wij zonder bestellijsten.
Onze toonbanken zijn ruim gevuld en ons team helpt u graag met uw keuze, de juiste hoeveelheid en de bereiding.
De hele of gevulde kalkoen moet wél vooraf worden besteld, uiterlijk 19 december.

Heeft u een bijzondere wens? Bespreek deze met onze slagers in de winkel.

Oud & nieuw: bestellen mag!

Onze hapjes, borrelplanken en partypannen kunt u wél vooraf bestellen.
Bestellen kan in onze winkels, telefonisch of per e-mail, minimaal 48 uur voor het gewenste afhaalmoment.

Op 31 december kunt u uw bestelling ophalen tussen 08:30 en 13:00 uur.

Bekijk het complete assortiment op de vier oud-en-nieuwpagina's in deze folder.

Openingstijden feestdagen

24 december 07:30 - 16:00

25 t/m 28 december Gesloten

29 & 30 december 08:30 - 17:30

31 december 08:30 - 13:00

1, 2 & 3 januari Gesloten

Vanaf 4 januari 2027 gelden weer onze gewone openingstijden.



Namens het hele team:
Fijne kerstdagen en
een smakelijk nieuwjaar!

De Leeuw, *Keurslager*

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

Verstand van lekker VLEES