



Mag het ietsje meer
FEEST *zijn?*



Pouw Abcoude, keurslager
www.pouwabcoude.keurslager.nl

MET MEER SMAAK GENIETEN

Inhoud

WOORDJE VAN UW KEURSLAGER 2

ONS VAKMANSCHAP PROEFT U 3

ONS FEESTDAGEN ASSORTIMENT 4

& Menu tips

RECEPT 5

Hertenbiefstuk met aardappel-paddenstoelen-gratin en cranberry compote

BESTELLIJST 6

Vlees | wild | gevogelte | paté | soepen | voorgerechten

ONS ASSORTIMENT GOURMET & FONDUE 7

BESTELLIJST 8

Gourmet | fondue | specialiteiten | borrelhappen



AANGEPASTE OPENINGSTIJDEN

Zondag 21 december **GESLOTEN**

Maandag 22 december 8.00 - 18.00 uur

Dinsdag 23 december 8.00 - 13.00 uur

Middag gesloten ivm bereiding bestellingen

Woensdag 24 december 7.30 - 16.00 uur

Donderdag 25 & vrijdag 26 december **GESLOTEN**

Zaterdag 27 december 7.30 - 16.00 uur

Zondag 28 december **GESLOTEN**

Maandag 29 december 8.00 - 18.00 uur

Dinsdag 30 december 8.00 - 18.00 uur

Woensdag 31 december 7.30 - 16.00 uur

Donderdag 1 januari t/m zaterdag 3 januari
GESLOTEN

Vanaf maandag 5 januari 2026:
normale openingstijden.



Lieve klanten,

De feestdagen staan weer voor de deur. Een tijd van gezellig samenzijn, geurige gerechten en genieten van al het moois dat de tafel te bieden heeft. Ook dit jaar staan wij als Keurslager met trots voor u klaar om van ieder feestmoment iets bijzonders te maken.

Met zorg geselecteerd, ambachtelijk bereid en met liefde gepresenteerd: in deze kerstfolder vindt u onze mooiste producten en verrassende specialiteiten voor een sfeervol en smaakvol kerstmenu. Of u nu kiest voor een klassiek stuk vlees, een feestelijke gourmetselectie of een compleet verzorgde maaltijd, wij helpen u graag om uw kerst onvergetelijk te maken. En dat dit jaar met het thema "Mag het ietsje meer feest zijn"!

Ook dit jaar was het weer een bewogen jaar in slagersland. Wellicht is het u al opgevallen maar de prijzen van runderen staat dit jaar enorm onder druk en dit heeft geleid tot forse prijsstijgingen van onze rundvlees producten. In één jaar tijd ging de groothandelsprijs van gemiddeld slachtvee met ongeveer 38% omhoog en in vijf jaar zelfs met bijna 125%. Een belangrijke oorzaak hiervoor is dat steeds meer veehouderijen hun productie staken en er is minder jongvee door het Blauwtong virus van 2 jaar geleden. Regeldruk, uitkoopregelingen en de stikstofproblematiek zorgen ervoor dat het aanbod aan rundvlees daalt, terwijl de vraag gelijk blijft of zelfs toeneemt. U leest het goed, ook de slager ontkomt niet aan de stikstof problematiek.

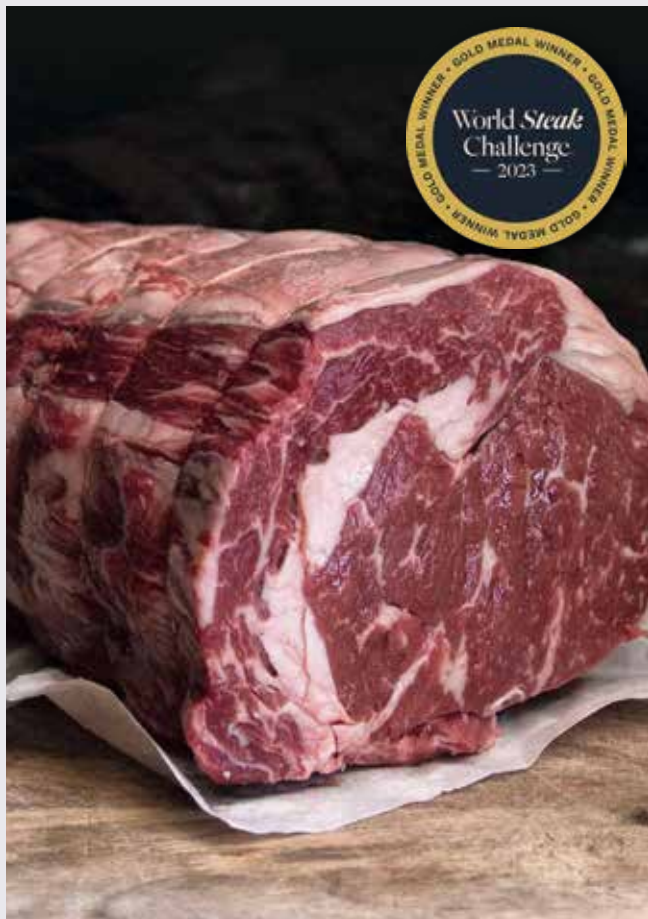
Aangezien wij gegarandeerd staan voor kwaliteit, kopen we onze koeien nog steeds lokaal in bij onze neef Marcel Pouw met zijn boerderij naast het Fort Abcoude aangevuld met rundvlees van veebedrijven uit de regio Twente. De kwaliteit van deze runderen blijft voor ons het belangrijkste zodat wij een overheerlijk mals en constant stukje rundvlees van hoge kwaliteit voor u kunnen verzorgen.

Mijn team en ik hebben er weer ontzettend veel zin in om u in deze Kerstperiode en de jaarwisseling bij te staan met ons uitgebreide advies en tips, zodat u voorbereid en zonder stress de keuken in kan om een spectaculair ontbijt, lunch of diner te verzorgen. Heeft u specifieke wensen dan denken wij graag met u mee.

Ik wens u namens het team van Keurslagerij Pouw Abcoude een hele fijne decembermaand toe en ik wil u alvast bedanken voor het vertrouwen in ons over het afgelopen jaar.

Met feestelijke groet, Gerwin Pouw

Nog even een kleine toevoeging. Op vrijdag 2 en zaterdag 3 januari zijn we gesloten zodat wij nog even kunnen bijkomen van deze drukke maand. Alvast bedankt voor uw begrip.



KERNTemperaturen Groot Vlees



RUNDVLEES

Rood 48°C | Rosé 55°C | Gaar 70°C



LAMSVLEES

Rosé 55°C | Gaar 70°C



KALFSVLEES

Rosé 55°C | Gaar 70°C



KIP

Gaar 75°C



VARKENSVLEES

Rosé 60°C | Gaar 70°C

ONS VAKMANSCHAP PROEFT U

De kwaliteit van uw stukje vlees ontstaat niet in onze slagerij, maar gaat terug naar de oorsprong van ons vlees. Aan de ontwikkeling en groei van onze rassen besteden wij, in samenspraak met de veehouders, veel aandacht. Goede leefomstandigheden, aandacht voor voedsel en de manier waarop onze dieren groeien zijn belangrijke pijlers in dit proces, waar dierenwelzijn en authentieke smaak centraal staan.

RUNDVLEES

Het rundvlees is afkomstig van onze neef Marcel Pouw van het mooie Hollandse Roodbont ras. Grootgebracht op de landerijen naast het Fort tussen Abcoude en Baambrugge in zijn nieuw gebouwde stallen. Hier hebben de koeien rust en ruimte om op te groeien wat terugkomt in de optimale smaak van ons rundvlees.

VARKENSVLEES

Ons Duroc varkensvlees van boerderij de Heyde Hoeve in het Brabantse Nuenen werd al eerder uitgeroepen tot het meest duurzame en lekkerste varken van Nederland. Het voer, bestaande uit diverse granen, aangevuld met plantaardige eiwitten, vitamines en mineralen in combinatie met de duurzame manier waarop de varkens leven, zorgen voor het sappige vlees met een goede bite en smaak!

KIP

Alle kip die wij verkopen is 100% scharrelvlees van de scharrelhoenfilet. Daarnaast bieden wij biologisch kipvlees aan. De kippen leven in kleinschalige stallen op de Veluwe met een vrije uitloop. Ze eten tenminste 70% granen en zijn vrij van groeibevorderaars en antibiotica.

SPECIALITEITEN

Als Keurslager onderscheiden we ons door onze specialiteiten zoals o.a. vlees van het Black Angus rund (ribeye | picanha | bavette | burgers | chuck roast), lamsvlees uit Nieuw Zeeland en sinds vorig jaar in ons assortiment de Creekstone Ribeye Black Angus. Dit vlees is in de USA geclassificeerd als "Natural beef", een typering die vergelijkbaar is met het predikaat "Eko" of "biologisch" in de EU en deze Ribeye was in 2023 verkozen tot de "DE BESTE STEAK TER WERELD". Dit culinaire stukje vlees krijgen we geleverd van onze neven Mikel en Patrick Pouw van Nice to Meat en is afkomstig van kleine, onafhankelijke producenten met eigen ranches die voldoen aan de strengste normen van de Amerikaanse vleeskeuringinstantie USDA en de Europese Commissie. De Creekstone Farms Ribeye Wet Aged Steak is een ribeye van maïsgevoerde Black Angus-runderen. "Het vlees heeft een vleugje zoetheid en een licht vetzig gevoel. Het is extreem mals vanwege goede marmering", aldus de desbetreffende jury over deze steak van Creekstone Farms.

Verrassend lekker

Tijdens de feestdagen wilt u toch ook uitpakken met de meest heerlijke gerechten? Wij hebben voor u de lekkerste producten geselecteerd. Met aandacht voor smaak en kwaliteit!

VLEESWARENSPECIALITEITEN

- Mortadella
- Truffelsalami
- Salami milano
- Spianata romana
- Spaanse serranoham
- Prosciutto di Parma 24mnd
- Jamon Iberico 25mnd
- Monte nevado mangalica ham

VLEESWAREN UIT EIGEN KEUKEN

- Gebraden kalfsborstrollade
- Gebraden Kerstgehakt
- Gebraden rosbeef
- Japanse rosbeef
- Boerenachterham
- Pekelvlees
- Rookvlees (ook zoutarm)
- Gerookte rib-eye
- Pastrami
- Porchetta

FEESTELIJKE PATÉS

- Paté van wildzwijn met veenbes
- Paté van ree
- Paté van fazant
- Paté met eend-cava-truffel
- Paté van eendenmousse & eendenborst
- Mousse de canard

AMBACHTELIJKE SALADES

- Filet americain
- Carpaccio filet
- Ei salade (met truffel)
- Krab salade
- Tonijn salade
- Abcouder vleessalade



VOORGERECHT

- Carpaccio
- Vitello tonnato
- Italiaanse charcuterie

SOEPEN

Altijd vers uit eigen keuken

- Witte Kerstsoep met kalfsvlees
- Bospaddenstoelensoep
- Gebonden ossenstaartsoep
- Pittige pompoensoep met bospeen
- Diverse andere soepen

TUSSENGERECHT

- Kalfsragout met champignons
- Kippenragout met champignons
- Beef tataki

HOOFDGERECHT

- T-bone steak of Côte de Boeuf met eigengemaakte chimichurri salsa
- Creekstone Ribeye Black Angus met cowboy boter en Potato Wedges
- Hertenbiefstuk met aardappel paddenstoelen-gratin en cranberry compote
- Tournedos met Madeirajus, aardappel-citroenmousseline en harisse tomaatje
- Carpaccio rollade met rucola, pijnboompitjes en Parmazaanse kaas
- Kalkoen gevuld met gehakt, verse kruiden en notenmix met heerlijke cranberrie saus
- Eendenborst met regenboogwortels
- Mixed trio van lamsvlees - bout I rack I stoof
- Steak Tartare Royal met truffelcrème en een mergpijpje

DESSERT

- Traditionele tiramisu
- Feestelijk kaasplankje
- Crème brûlée

Perfect gegaard vlees met REVERSE SEARING!

Wil je thuis een steak bereiden zoals in een goed restaurant?

Ontdek reverse searing – dé methode voor perfect gegaard vlees met een heerlijk krokant korstje.

Bij reverse searing gaar je het vlees eerst langzaam in de oven op lage temperatuur. Hierdoor blijft het sappig en gelijkmatig roze van binnen. Daarna geef je het vlees in een gloeiend hete pan of op de BBQ een korte, krachtige "sear" voor die onweerstaanbare korst en extra smaak.

Ideaal voor grote stukken vlees zoals entrecote, ribeye of côte de boeuf. Vraag ons gerust naar het beste stuk om te reverse searen – we helpen je graag op weg, inclusief tips voor bereiding!

HERTENBIEFSTUK

met aardappel-paddenstoelengratin en cranberrycompote

BENODIGDHEDEN AARDAPPEL-PADDESTOELEN-GRATIN

800 g vastkokende aardappelen
80 g gedroogde paddenstoelen
1 dl water
200 g paddenstoelenmix
2 el olijfolie
25 g + 25 g roomboter
2 tenen knoflook, fijn gesneden
1 rode ui, gesnipperd
1 el grof zeezout
1 tl versgemalen peper
350 ml slagroom
5 takjes tijm, geritst
100 g geraspte Parmezaanse kaas
Peper en zout

BENODIGDHEDEN VLEES

4 stukjes hertenbief (elk ca. 150 g)
3 takjes rozemarijn
75 g gezouten roomboter
Peper en zout
3 teentjes knoflook, gekneusd

BENODIGDHEDEN

CRANBERRY COMPOTE

300 g cranberry's (vers of diepvries)
125 ml water
150 g bruine basterdsuiker
Rasp en sap van 1 citroen
1 tl kardemom
Rasp en sap van 1 sinaasappel
2 el bosbessenjam



BEREIDING AARDAPPEL-PADDESTOELEN-GRATIN

Week de gedroogde paddenstoelen 15 minuten in gekookt water en hak ze fijn. Snijd ook de paddenstoelenmix in stukjes. Verhit 25 g boter in een koekenpan en fruit de ui, knoflook, de gehakte paddenstoelenmix en gedroogde paddenstoelen. Zet het mengsel daarna apart. Schil de aardappelen en snijd dunne plakjes met een mandoline. Vet een ovenschaal in met de rest van de boter en leg hierin dakpansgewijs de plakjes aardappel en maak laagjes afgewisseld met het paddenstoelenmengsel. Warm de slagroom, peper, zout en tijmblaadjes op in een steelpan en smelt hierin de Parmezaanse kaas. Schenk het roommengsel over de plakjes aardappel en dek de schaal af met aluminiumfolie. Zet de schaal 35 minuten in een voorverwarmde oven van 190° C en verwijder daarna de folie. Verlaag de oventemperatuur naar 150° C en bak de gratin nog eens 35 minuten tot deze zacht en bruin is. Laat de schaal 5 minuten rusten alvorens er met een steekring een portie (een rondje) per persoon bij te serveren.

BEREIDING HERTENBIEFSTUK

Laat de hertenbiefstuk 2 uur afgedekt op kamertemperatuur komen. Dep het vlees droog en wrijf goed in met peper en zout. Verhit een koekenpan en smelt hierin de boter. Voeg de rozemarijn en knoflook toe. Bak de hertenbiefstukjes circa 3 minuten per kant tot een kerntemperatuur van 52° C en schep regelmatig de hete roomboter over het vlees. Haal het vlees uit de pan en laat het afgedekt 4 minuten rusten en serveer het daarna in tranches.

BEREIDING CRANBERRYCOMPOTE

Doe alle ingrediënten in een pan en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager en laat het circa 20 minuten al roerend tot een compôte koken. Zet het vuur uit en laat het afkoelen alvorens je het gaat gebruiken.

Rundvlees (van boer Pouw uit Abcoude)

	AANTAL	GEWICHT
Biefstuk van de ossenhaas		
Biefstuk van de kogel		
T-bone steak (vanaf 1 kg.)		
Côte de Boeuf (vanaf 0,8 kg.)		
Entrecôte		
Rosbief		
Staartstuk		
Bavette		
Diamanthaas		
Longhaas		
Riblappen		
Sucade / Flat iron steak		
Ossenstaart		

Black Angus rundvlees (Australië)

	AANTAL	GEWICHT
Picanha		
Ribeye		
Bavette		

Creekstone Black Angus (North America)

	AANTAL	GEWICHT
Ribeye - wet aged steak		
Winner North America's Best Steak		

Rollades

	AANTAL	GEWICHT
Carpacciorollade		
Runderlenderollade		
Kalfsborstrollade		
Varkensfiletrollade		
Schouderfiletrollade		
Kiprollade ca. 500 gram of ca. 1000 gram		
Kalkoendijrollade		
Lamsboutrollade		

Lamsvlees (Nieuw-Zeelands)

	AANTAL	GEWICHT
Lamskroontjes naturel/gekruid		
Lamshaasjes naturel/gekruid		
Lamsbout met/zonder been		
Lamskoteletten		

Varkensvlees (Boerderij Heyde Hoeve)

	AANTAL	GEWICHT
Varkenshaas		
Fricandeau		
Varkensrack		

Kalfsvlees

	AANTAL	GEWICHT
Kalfsoester		
Kalfs rib-eye		
Kalfsschnitzels		
Côte de veau		
Kalfssucade		
Ossobuco		

Uw gegevens

Naam

Telefoon

Gevogelte

	AANTAL	GEWICHT
Kalkoen heel (vanaf 3 tot 6 kg.)		
Kalkoen gevuld (vanaf 5 kg.)		
Kalkoenfilet		
Scharrelhoen heel (ca. 1,5 kg.)		
Scharrelhoen filet		
Scharrelhoen dijenvlees		
Scharrelhoen bouten		
Eendenborstfilet tam		
Eendenbout tam		
Gekonfijte tamme eendenbout		
End tam heel (ca. 1,5 kg.)		
Poussin (ca. 450 gr.)		
Polderhoen Bio heel (ca. 1,5 kg.)		

Wild (nb: tijdig bestellen)

	AANTAL	GEWICHT
Hertenbiefstuk		
Hertenrugfilet		
Reerugfilet/reerug		
Wildzwijn karbonades/T-bones		
Hazenrug heel (ca. 650 gr.)		
Hazenrugfilet (ca. 125 gr.)		
Hazenpeper		
Poulet van haas, hert of wildzwijn		
Konijnenbout tam		

Patés (ca. 175-225 gram)

	AANTAL
Wildzwijnpaté met veenbes	
Creme paté	
Ree paté	
Bourgondische paté	
Cranberry paté	
Peper paté	
Fazant paté	
Paté met eend-cava-truffel	
Paté van eendenmousse & eendenborst	
Mousse de Canard	

Assortiment ambachtelijke soepen

	LITER	1/2 LITER
Witte Kerstsoep met kalfsvlees		
Bospaddenstoelensoep		
Gebonden Ossenstaartsoep		
Pittige Pompoensoep met bospeen		

Voorgerechten

	AANTAL	GEWICHT
Carpaccio portie 80 gram		
Vitello tonnato portie 80 gram		
Kalfsragout met champignons		
Uit eigen keuken.		
Kippenragout met champignons		
Pakje ragoutbakjes 2 stuks		
Dressing / tonnato saus		

BESTELLEN KAN T/M MAANDAG 22 DECEMBER

Na deze datum kunnen we uw gewenste vleesproducten direct klaar maken om mee te nemen. Specifieke wild bestellingen dienen we wel uiterlijk donderdag 18 december ontvangen te hebben. Na deze datum op=op.

OPHALEN BESTELLING Ik haal mijn bestelling*

- ☐ Dinsdag 23 december (tot 13 uur)
- ☐ Woensdag 24 december

Bewaartip gourmetschalen en bakjes

Veel van onze gourmetschalen geven wij in een gourmetdoos mee aan onze klanten. Het is van belang dat de gourmetschalen ZONDER doos in de koelkast op de meest koele plek in de koelkast bewaard worden (niet hoger dan 4 graden).

Gourmet & Fondue

GOURMET CULINAIR

- Kogelbiefstuk
- Runderhamburgertjes
- Scharrelhoenfilet
- Slavinkjes
- Varkenshaas

GOURMET DELUXE

- Kogelbiefstuk
- Runderhamburgertjes
- Carpaccio caprese
- Scharrelhoenfilet
- Lamsfilet

GOURMET SUPERIEUR

- Runderhaasbiefstuk
- Black Angus burgertjes
- Carpaccio caprese
- Scharrelhoenfilet
- Lamsfilet

WILD GOURMET TRIO

- Hertenbiefstuk
- Wildzwijnfilet
- Eendenborstfilet

FONDUE DELUXE

- Kogelbiefstuk
- Runderballetjes
- Scharrelhoenfilet
- Varkenshaas
- Slavinkjes
- Lamsfilet

Wegens succes ook dit jaar weer in het assortiment:

Gourmet mini's

Sinds een aantal jaar hebben we in ons zelfbedieningsmeubel een breed assortiment aan gourmet mini's opgenomen. Dit is een groot succes. Veel klanten nemen de bakjes mee van verschillende soorten gourmetvlees om hun gourmetschaal nog meer naar wens uit te breiden. Deze voorverpakte bakjes van ca. 250 gram per soort gourmetvlees bieden we dit jaar ook weer aan. Makkelijk stapelbaar en dus ook ideaal om voor u te bewaren in de koelkast en u kunt deze mooi op uw Kersttafel presenteren. We hebben de keuze uit de volgende soorten:

- › OSSENHAAS
- › GEMARINEERDE OSSENHAASPUNTJES
- › KOGELBIEFSTUK
- › VARKENSHAAS
- › SCHARRELHOENFILET
- › HERTENBIEFSTUK
- › RUNDERHAMBURGERTJES
- › SLAVINKJES
- › KIPVINKJES
- › LAMSFILET
- › BLACK ANGUS BURGERTJES
- › SHOARMA (VARKENS OF KIP)
- › EENDENBORSTFILET
- › LAMSKROONTJES
- › CARPACCIO CAPRESE

Gourmet & Fondue (ca. 325 gr. per persoon)

	AANTAL PERS.
GOURMET CULINAIR € 11,95 p.p. Kogelbiefstuk runderburgertjes scharrelhoenfilet varkenshaas slavinkjes	
GOURMET DELUXE € 14,95 p.p. Kogelbiefstuk runderburgertjes carpaccio caprese scharrelhoenfilet lamsfilet	
GOURMET SUPERIEUR € 19,95 p.p. Runderhaasbiefstuk black angus burgertjes carpaccio caprese scharrelhoenfilet lamsfilet	
WILD GOURMET TRIO € 35,00 schaalte ca. 600 gr. Hertenbiefstuk wildzwijnfilet eendenborstfilet	
FONDUE DELUXE € 14,95 p.p. Kogelbiefstuk runderballetjes varkenshaas slavinkjes scharrelhoenfilet lamsfilet	

Gourmet mini's (ca. 250 gr. per bakje)

	AANTAL
OSSENHAAS	
GEMARINEERDE OSSENHAASPUNTJES	
KOGELBIEFSTUK	
RUNDERHAMBURGERTJES	
BLACK ANGUS BURGERTJES	
CARPACCIO CAPRESE	
VARKENSHAAS	
SLAVINKJES	
SHOARMA (varkens of kip)	
SCHARRELHOENFILET	
KIPVINKJES	
EENDENBORSTFILET	
HERTENBIEFSTUK	
LAMSFILET	
LAMSKROONTJES	

Uw gegevens

Naam

Telefoon

Bestelnr:

Overige culinaire specialiteiten

	2-3 PERS.	5-6 PERS.
ITALIAANSE CHARCUTERIE 2-3 pers. € 19,50 5-6 pers. € 37,50 Heerlijke selectie van fijngesneden Italiaanse vleeswaren op schaal met saltufo Parmaham mortadella salami milano cacciatore en spianata romana. Ideaal voor bij de borrel of om uw diner mee te beginnen.		

Culinaire hoogstandjes

SCHAALTJE € 7,95

	AANTAL
BEEF TATAKI Gebakken biefstuk wasabi mayo sesamsaus edamame boontjes gebakken uitjes	
VITELLO TONATO Gebraden kalfsborstrollade tonijnsaus kappertjes	

Warme borrelhapjes

	AANTAL/ GEWICHT
MINI SAUCIJZENBROODJES	
GROTE SAUCIJZENBROODJES	
MINI QUICHES	
PHIL'S GEHAKTBRODEN	
KIPKROKANTJES	
KIPKLUIFJES	
YAKITORI SPIESJES	
KIP CHILI STICKS	
KIP NUGGETS	

BESTELLEN KAN T/M MAANDAG 22 DECEMBER

Na deze datum kunnen we uw gewenste vleesproducten direct klaar maken om mee te nemen. Specifieke wild bestellingen dienen we wel uiterlijk donderdag 18 december ontvangen te hebben. Na deze datum op=op.

OPHALEN BESTELLING Ik haal mijn bestelling*

- ☐ Dinsdag 23 december (tot 13 uur)
- ☐ Woensdag 24 december



Pouw Abcoude, keurslager

🏠 Hoogstraat 19-21, Abcoude

✉ keurslagerijpouw@gmail.com ☎ 0294 28 12 24

www.pouwabcoude.keurslager.nl

