NOG MAKKELIJKER: BESTEL UW KERSTLEKKERNIJEN ONLINE!

Scan & bestel eenvoudig online!

KERSTBUFFET

Maak het uzelf gemakkelijk deze Kerst!
Ons luxe kerstbuffet wordt vers bereid en vacuüm verpakt geleverd. Na een uur op 100°C in de meegeleverde ovenbakjes staat er een feestmaal klaar!

Inhoud buffet:

- Luxe opgemaakte rundvleessalade
- Vitello tonnato
- Zachtgegaarde procureur met Grand Veneursaus
- Gehaktballetjes in ketjapsaus
- Kipdijfilet in satésaus
- Runderstoofpotje
- Gekruide rijst
- Krieltjes met spek & prei
- Stokbrood & kruidenboter

€22,50 per persoon (vanaf 3 personen)

PLATEAU

Een feestelijk plateau, rijk gevuld met een bonte mix van vlees, vis, kaas, toastsalades, tapenades, olijven, rauwkost en fruit.
Met knapperig brood van Bakkerij Lakerveld en gevuld met minstens 32 heerlijke lekkernijen!

€ 18,95 per persoon (vanaf 6 personen)

BORRELPLANK

Een sfeervolle houten borrelplank, rijkelijk belegd met heerlijke hapjes zoals gehaktballetjes, wraprolletjes, kaasblokjes, luxe vleeswaren, olijven en droge worst.

€ 42,50 per plank (voor 2-4 personen)
(ook te bestellen incl stokbrood & kruidenboter)

PARTYPAN

Partypan vol lekkers om samen te delen!
U hoeft de pan alleen 30 minuten op te warmen.

- Spareribs
- Kipkluifjes
- Mini satéspiesjes
- Grillworst
- Spekkapjes
- Gehaktballetjes

Grote vulling (145 hapjes) € 67,50
Kleine vulling (75 hapjes) € 37,50
(ook te bestellen incl. stokbrood & kruidenboter)

GOURMET EN FONDUE

Per persoon op een schaaltje verpakt, makkelijk voor in de koelkast!

GOURMET/STEENGRILL DE LUXE
Kogelbiefstuk - Varkenshaas - Kipfilet - Lamsrack - Hamburger - Tartaar - Slavink - Cordon Bleu - Mini-worstje
(300 gram/10 stukjes p.p. - deels gemarineerd)
Prijs p.p. €9,95

GOURMET/STEENGRILL
Biefstuk - Schnitzel - Kipfilet - Hamburger - Tartaar - Slavink - Mini-worstje
(300 gram/10 stukjes p.p. - deels gemarineerd)
Prijs p.p. €8,95

FONDUE DE LUXE
Kogelbiefstuk - Varkenshaas - Kipfilet - Lamsfilet - Gehaktballetje - Tartaar - Slavink - Cordon Bleu - Mini-worstje
Prijs p.p. (300 gram) €9,95

FONDUE
Biefstuk - Fricandeau - Kipfilet - Gehaktballetje - Tartaar - Mini-worstje
Prijs p.p. (300 gram) €8,95

GOURMET & FONDUE COMPLEET

GOURMET/STEENGRILL/FONDUE COMPLEET
Uw vleesschotel aangevuld met:

- Rundvleessalade
- Diverse sauzen
- Stokbrood & kruidenboter

Prijs p.p. de luxe compleet €18,95
Prijs p.p. compleet €17,95

LUXE GEGARNEERDE SALADES

(met hapjes, vleeswaren, verse sla en fruit)*

- Rundvleessalade €7,95
- Zalmsalade (met diverse soorten vis) €12,95
- Huzarensalade €7,95
- Scharrelsalade €7,95
- Italiaanse pastasalade €7,25
- Fruitsalade €4,75

*prijs per persoon (250 gram)

OPENINGSTIJDEN

Di 23 december	8:30-18:00 uur
Wo 24 december	8:00-16:00 uur
Do 25 t/m zo 28 december	gesloten
Ma 29 december	8:30-18:00 uur
Di 30 december	8:30-18:00 uur
Wo 31 december	8:30-16:00 uur
Do 1 t/m zo 4 januari	gesloten

UITERLIJKE BESTELDATUM

Kerstbestelling:
donderdag 18 december

Oudejaarsbestelling:
maandag 29 december

SPECIALE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

BESTELLEN

Scan & bestel via onze webshop!

Bestellen gaat het eenvoudigst via onze website, maar u kunt ook terecht in onze winkel of uw bestelling telefonisch, per e-mail of via het bestelformulier doorgeven.

Let op!
Vers gehakt, burgers, grill-artikelen, worstsoorten, vleeswaren, toastsalades en patés kunt u niet online bestellen. Deze producten zijn altijd vers op voorraad en geven wij graag mee bij het afhalen van uw bestelling in de winkel.

BEDANKT VOOR UW AANKOPEN EN UW VERTROUWEN.
WIJ WENSEN U SMAKELIJKE KERSTDAGEN
EN EEN GEZOND, GELUKKIG 2026!

Team Gildeslager Mulder

Ontwerp: Eline van Bemmel

KERST met GILDESLAGER MULDER

2025 EDITIE

INSPIRATIE & TIPS VOOR EEN SMAKELIJKE KERST!

BESTEL OOK SNEL & EENVOUDIG ONLINE!

MARKT 28A
WIJK BIJ DUURSTEDE
0343-572163
WWW.SLAGERIJMULDER.NL
INFO@MULDER.GILDESLAGER.NL

Kalkoen (vanaf 2,5 kg)

De ultieme kerstsklassieker! Ook gevuld en gebardeerd met spek verkrijgbaar, klaar om een stralend middelpunt op uw kerststafel te zijn.

Bereidingsadvies:
- Braad de kalkoen 1 uur per kg in de oven op 150°C.

€1,65* per 100 gram

Eendenborst

Wild & smaakvol!
Een borst weegt ongeveer 200 gram.

Bereidingsadvies:
- Ruitpatroon inkerven in het vetlaag je;
- Bak 6 minuten, waarvan 4 minuten op de vetzijde voor een knapperig en smaakvol resultaat!

€3,65 per 100 gram

Beenhammetje

Smaakvol gepekeld en zacht gerookt op beukenhout, klaar om uw kerststafel te verrijken.

Bereidingsadvies:
- Braad een stuk van ± 1 kg ca. 1 uur op 150°C in de oven voor een heerlijk mals resultaat.

€1,79 per 100 gram

Vitello tonnato

Zachtgegaarde kalfsborst met tonijnmayonaise, rucola en kappertjes. Klaar om direct van te genieten!

€9,90 per portie (2 personen)

Hertenbiefstuk

Een smaakvol stukje wild, verkrijgbaar in elk gewenst gewicht. Ons advies: 150 gram per persoon.

Bereidingsadvies:
- Bak de biefstuk in 2 x 3 minuten rosé voor een mals en smaakvol resultaat.

€4,75 per 100 gram

Traditionele runderrollade

Verkrijgbaar in twee soorten: geschikt om rosé te braden of om gaar te stoven.
Gekruid met zout, peper, koriander, nootmuskaat en foelie voor een heerlijke smaak.

Stoven (€2,85 per 100 gram)
Bereidingsadvies voor 1 kg:
- Braad 1 kg aan in ruim roomboter gedurende 20 minuten;
- Blus af met heet water (rollade voor ± 1/3 onder);
- Laat 2 uur sudderen op laag vuur, rollade elk kwartier keren.

Rosé (€3,75 per 100 gram)
Bereidingsadvies voor 1 kg:
- Braad 1 kg aan in ruim roomboter 20 minuten op middelmatig vuur;
- Laat vervolgens 20 minuten zachtjes doorgaren op laag vuur.

* deze prijs is een indicatie en kan worden aangepast.

Romeinse runderrollade

Italiaans geïnspireerd en feestelijk! Gevuld met parmaham, mozzarella, zongedroogde tomaatjes en rucola, gemarineerd met Italiaanse kruiden en knoflook. Perfect om rosé te braden.

Bereidingsadvies (pan, 1 kg):
- 20 minuten aanbraden in ruim roomboter op middelmatig vuur;
- Vervolgens nog 20 minuten zachtjes op laag vuur braden voor een sappig resultaat.

Tip: Voor ovenbereiding kunt u het bereidingsadvies van de Mediterrane rosbief volgen (zie hieronder).

€3,75 per 100 gram

Kalfsoester

Een bijzonder mals stukje vlees van de achtervoet, kort te bakken en perfect te combineren met gorgonzola of vadouvan-saus. Verkrijgbaar per portie of aan één stuk.

Bereidingsadvies:
- Haal 30 minuten voor het bakken uit de koelkast;
- Bak 2 minuten per kant (afhankelijk van dikte en gewenste gaarheid);
- Laat 2 minuten rusten in aluminiumfolie voor een sappig resultaat.

€4,65 per 100 gram

Carpaccio

Dungesneden lendebiefstuk, bijzonder mals en vol smaak. Perfect als basis voor een stijlvol kerstvoorgerecht. Combineer met rucola, Parmezaanse kaas en truffelolie voor een extra feestelijk tintje.

€4,95 per portie (90 gram)

Mediterrane rosbief

Gemarineerd met knoflook en een olijven-tomatentapenade. Perfect voor een feestelijk kerstdiner.

Bereidingsadvies (1 kg):
- Plaats de rosbief 20 minuten in een goed voorverwarmde oven op 200°C;
- Zet de oven 5 minuten open met de rosbief erin, zodat de warmte kan ontsnappen;
- Verlaag de oven naar 55°C en verwarm de rosbief nog 1 uur voor een perfect rosé resultaat.

€3,75 per 100 gram

Gevulde varkenshaas op Franse wijze

Gevuld met een romig mengsel van kruidenboter en roomkaas, omwikkeld met gerookt ontbijtspek en gemarineerd met mosterdmarinade.

Bereidingsadvies (pan):
- Braad ca. 20 minuten in ruim roomboter voor een volle, rijke smaak.

Bereidingsadvies (oven):
- Voorverwarmen op 200°C, varkenshaas 10 minuten dichtschroeien;
- Zet de oven terug op 150°C en gaar de varkenshaas nog 20 minuten.

€2,45 per 100 gram

Traditionele varkensrollade

Wilt u een mooie, klassieke rollade op tafel zetten? Kies uit de magere filetrollade of de iets meer doorregen procureurrollade. Wij adviseren u graag bij uw keuze.

Filetrollade (€1,79 per 100 gram)
Sappig, mager stuk van de varkensrib, authentiek gekruid met zout, peper, koriander, nootmuskaat en foelie.

Bereidingsadvies (voor 1 kg):
- Pan: 1 uur braden in ruim roomboter op laag vuur;
- Oven: 20 minuten op 200°C (goed voorverwarmd), daarna 40 minuten op 160°C.

Procureurrollade (€1,69 per 100 gram)
Gemarmerd stuk vlees van de varkenshals, mild gekruid.

Bereidingsadvies:
- 20 minuten aanbraden in ruim roomboter;
- Blus de rollade af met heet water, waarbij de rollade ongeveer 1/3 in het vocht staat;
- Laat 2 uur sudderen in het vocht op laag vuur en keer de rollade elk kwartier.

Lamsbout

Verkrijgbaar naturel of kant-en-klaar gekruid met een aromatische marinade van tijm, rozemarijn, basilicum, majoraan en venkel.

Het karakteristieke lamsvlees komt het beste tot zijn recht met een eenvoudige bereiding. Naturel of gekruid, een heerlijk middelpunt op uw kerststafel!

Bereidingsadvies pan (voor 1 kg):
- 20 minuten aanbraden in roomboter op middelmatig vuur;
- Vervolgens nog 20 minuten zachtjes braden op laag vuur.

Bereidingsadvies oven (voor 1 kg):
- Zet de lamsbout 30 minuten in een goed voorverwarmde oven van 200°C;
- Oven 5 minuten openzetten met het stuk lamsbout erin, zodat de warmte wat kan ontsnappen;
- Zet de oven terug op 55°C en verwarm de bout nog een uur voor een mooi rosé resultaat.

€2,99 per 100 gram

Kemper landhoen

Deze biologische kwaliteitskip van de Familie Kemper is ouderwets smaakvol en weegt ongeveer 1,5 kilo. Ook perfect te gebruiken om te vullen!

Bereidingsadvies:
- Kruid de kip naar smaak;
- Bereid 1,5 uur in een goed voorverwarmde oven op 175°C.

€1,79 per 100 gram