

FA. BIJTEN

- paté atelier & Slagerij -

Uw vleesspecialist voor de feestdagen

Kerstbestellijst 2018

Wil je zeker zijn van lekker vlees, gevogelte, wild of charcuterie, gebruik dan dit bestelformulier en lever het uiterlijk op **dinsdag 18 december voor 13:00** bij ons in.

Bij Firma Bijten werken we met vlees van dieren die een goed leven hebben gehad. Dat is beter voor dier en ook de smaak. We hebben dit jaar een breed assortiment samengesteld om zo een goede keuze voor iedereen te bieden. Of je nu een keukenheld bent, of een mooi kant en klaar gerecht zoekt, Firma Bijten is deze kerst de beste keuze voor het grootste genieten.

Voraf inspiratie opdoen? Kom bij ons langs en vraag ons het hemd van het lijf. Wij houden ook van lekker eten en hebben een boel kennis en handige recepten in huis! **Op 8 en 15 december** kunt u ook een selectie uit deze lijst proeven bij onze slagerij. Blijf ook op de hoogte via **www.firmabijten.nl**

Wij doen ons uiterste best om jouw bestelling exact zoals besteld te leveren, maar het kan zijn dat het gewicht wat afwijkt. Ieder dier is nu eenmaal anders.

Vul hieronder jouw gegevens (duidelijk) in en je geeft aan wanneer je de bestelling komt afhalen. Inleveren in de slagerij of per email, bestelling@firmabijten.nl. Hoe je het ook bij ons aanbrengt, **uiterlijk dinsdag 18 december om 13:00** moet je lijst binnen zijn.

Bestel je voor minimaal € 75,- dan krijg je van ons een gratis paté, rillette of droge worst!

Bestelnummer (vult de slagerij in)

Firma Bijten Veerlaan 19D (Fenix Food Factory)

06-41243852

Naam:.....

www.firmabijten.nl

bestelling@firmabijten.nl

Tel.Nr:.....

Openingstijden in de week voor kerst:

Email:.....

Dinsdag 10:00—19:00

Gewenst ophaalmoment aanvinken:

Woensdag 10:00—19:00

Vrijdag 21 december tussen 10:00 en 19:30

Donderdag 10:00—19:00

Zaterdag 22 december tussen 10:00 en 17:30

Vrijdag 10:00—20:00

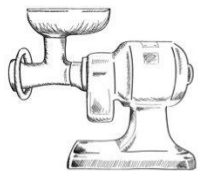
Zondag 23 december tussen 12:00 en 15:45

Zaterdag 10:00—18:00

Maandag 24 december tussen 10:00 en 15:45

Zondag 12:00—18:00

Maandag 10:00—16:00 (24 dec)



FA. BIJTEN

- paté atelier & Slagerij -

Uw vleesspecialist voor de feestdagen

Kerstbestellijst 2018

Varkensvlees:

Varkenshaas	250gr pstk	Kg € 21,50	Aantal Kg:
Porchetta*	Vanaf 1kg	Kg € 18,95	Aantal Kg:
Procureur Rollade *	Vanaf 1kg	Kg € 17,95	Aantal Kg:
Procureur Rollade * gevuld (met appel en cranberry)	Vanaf 1kg	Kg € 19,95	Aantal Kg:
Varkensrack	Vanaf 1kg	€ Kg 15,95	Aantal Kg:
Buikspek zwoerd Ja / Nee?	Vanaf 1kg	Kg € 12,50	Aantal Kg:
Hammetje *	Ca. 1kg	Kg € 17,50	Aantal:

Lamsvlees:

Hele schouder	1,1kg pstk	Kg € 24,95	Aantal:
Bout met been	1,2kg pstk	Kg € 34,95	Aantal:
Lamsrack	300gr pstk	Kg € 37,95	Aantal:
Lamszadel Kar- bonade	150 gr pstk	Kg €29,95	Aantal:

Hollands Wild:

Hele wilde gans, geplukt en pan-	Ca. 1,5 kg	€19,95 p.st.	Aantal:
Wild konijn, heel	Ca.700 gr	€17,95 p. st.	Aantal:

Rundvlees:

Cote de Boeuf	1,4kg pstk	Kg € 34,95	Aantal:
Bavette	Vanaf 250gr	Kg € 29,95	Aantal Gr:
Bavette* rollade	1,2kg pstk	Kg € 30,95	Aantal:
Diamanthaas	250gr pstk	Kg € 29,95	Aantal:
Sucade	Vanaf 1kg	Kg € 16,95	Aantal Gr:
Riblappen	Vanaf 1kg	Kg € 16,95	Aantal Gr:
Ossenstaart	Vanaf 500gr	Kg € 14,50	Aantal Gr:
Picanha	1.5kg pstk	Kg €24,95	Aantal Gr:
Rib-Eye	250gr pstk	Kg €39,95	Aantal Gr:
Entrecote	250gr pstk	Kg €29,95	Aantal Gr:
Kaapse Stoof* gemaakt met Kaaps bier.	1kg pstk	Kg € 19,95	Aantal:

Gourmetschotel:

€ 6,95 300 gr pp Aantal:

Met miniburger*, braadworstje*, kippendij filet, buikspek, en diamanthaas

Huisgemaakte sauzen (nieuw!):

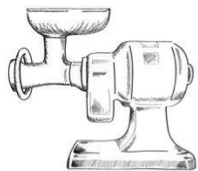
Rode Port *	250 ml	€6,50	Aantal:
Bos Paddenstoel*	250 ml	€7,50	Aantal:
Honing mosterd*	250 ml	€5,50	Aantal:

Lekker kerstcadeau idee!

Firma Bijten BBQ rubs*- €15 set van 3 rubs— Aantal: _____

Bij Firma Bijten maken wij al onze specerijen mengsels zelf, zo ook dit heerlijke trio aan rubs die zowel voor op je bbq maar ook voor heerlijke (oven)gerechten. Een rokerige en pittige rub voor rund met o.a. Chipotle en koffie, de varkensrub is licht pittig met paprika en de groentenrub is mediterraneans.

Nog meer Inspiratie nodig? Wij verkopen ook Cadeaukaartjes!



FA. BIJTEN

- paté atelier & Slagerij -

Uw vleesspecialist voor de feestdagen

Kerstbestellijst 2018

Charcuterie: (per 100gr of per stuk)

Truffeltartaar*	€ 2,95	Per 100gr (minimaal 250gr)	Aantal:
Boerenachter- ham	€2,25	Per 100 gr	Aantal:
Ontbijtspek *	€2,15	Per 100 gr	Aantal:
Bacon *	€2,15	Per 100 gr	Aantal:
Zeeuws spek *	€1,95	Per 100 gr	Aantal:
Gerookte procureur*	€ 3,25	Per 100 gr	Aantal:
Rotterdamse plaatham *	€3,15	Per 100 gr	Aantal:
Rosbief*	€ 2,49	Per 100gr	Aantal:
Pastrami *	€ 3,45`	Per 100gr	Aantal:
Runderrookvlees	€3,25	Per 100gr	Aantal:
Saltufo	€ 4,75	per stuk	Aantal:
Truffel Salami	€6,95	Per 100gr	Aantal:
Italiaanse Salami	€2,89	Per 100gr	Aantal:
Venkel Salami	€2,99	Per 100gr	Aantal:
Coppa	€4,95	Per 100gr	Aantal:
Prosciutto	€4,95	Per 100gr	Aantal:
Serrano Ham	€4,95	Per 100gr	Aantal:
Chorizo	€1,99	Per 100gr	Aantal:
Lomo	€ 3,15	Per 100gr	Aantal:

Huisgemaakte Paté:

Boerenpaté*	€ 4,99	180gr pstk	Aantal:
Cranberrypaté*	€ 4,99	180gr pstk	Aantal:
Venkelpaté*	€ 4,99	180gr pstk	Aantal:
Pruim-hazelnootpaté	€ 4,99	180gr pstk	Aantal:
Bospaddestoelenpaté*	€ 4,99	180gr pstk	Aantal:
Appel- Pommeaupaté*	€ 5,50	180gr pstk	Aantal:

Huisgemaakte Droge Worst:

Droge worst Kaapse Gozer *	€ 5,00	Per stuk	Aantal:
Droge worst Whiskey Groene Peper *	€ 5,00	Per stuk	Aantal:
Droge worst naturel *	€ 4,00	Per stuk	Aantal:
Droge worst Venkel *	€ 4,00	Per stuk	Aantal:
Droge worst Chorizo *	€ 4,00	Per stuk	Aantal:
Droge worst Knoflook *	€ 4,00	Per stuk	Aantal:
Droge worst Proven- çaalse Kruiden *	€ 4,00	Per stuk	Aantal:
Droge worst Walnoten & Vijgen*	€ 4,00	Per stuk	Aantal:

Inspiratie nodig?

Op zaterdag 8 en 15 december staat ons team voor u klaar met een selectie van ons kerst-aanbod wat u dan kunt proeven. Tevens kunt u dan ook alle vragen stellen aan onze chef en slager ivm bereidingen of de verschillende stukken vlees.