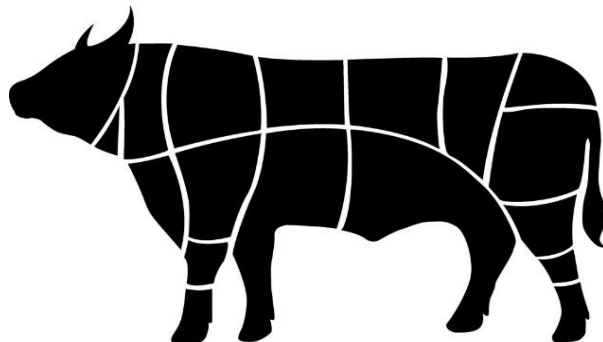
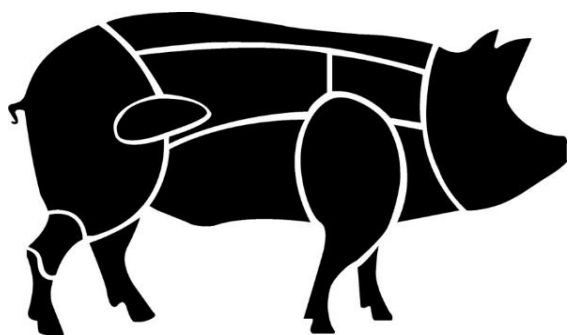




Kerst 2018

Inspiratie om puur en smaakvol te genieten tijdens de feestdagen.



Geachte klant,

Zoals u van ons gewend bent bieden wij u alle ingrediënten voor een heerlijk kerstdiner. Of het nu gaat om onze unieke vlees- of vis producten waarmee u zelf uw kerstdiner bereidt of de kant-en-klaar producten waarmee u voor de dag kunt komen! Daarnaast hebben wij talloze specialiteiten zoals het dry-aged vlees, heerlijke tapasschalen en ambachtelijk bereide worsten.

In bijgaande brochure vindt u een overzicht met al onze mogelijkheden. Heeft u hulp nodig bij uw keuze? Of wilt u graag advies over recepten of bereiding? Uiteraard helpen wij u graag!

De gourmet-, steengrill- en fondueschalen en de met een **X** gemerkte specialiteiten, **kunt u bestellen tot en met donderdag 20 december**. De overige producten zijn in de winkel gewoon verkrijgbaar.

Aangepaste openingstijden:

zondag	23 december	10.00-15.00
maandag	24 december	08.00-16.00
donderdag	27 december	Gesloten
vrijdag	28 december	08.30-18.00
zaterdag	29 december	08.00-16.00
maandag	31 december	09.00-15.00
woensdag	2 januari	Gesloten

Heeft u nog vragen of behoefte aan advies? Wij helpen u graag!
Wij wensen u alvast fijne feestdagen!

Met vriendelijke groet,

Het team van Biologische slagerij van Ginhoven



Voor- en lunchgerechten

Kalfsragout (270 gram)	per stuk	€	4,00
Rundercarpaccio per persoon verpakt bevroren (70 gram)	100 gram	€	3,90
Truffelmayonaise of pesto (cubs voor bij carpaccio)	per stuk	€	0,60
X Tapasschaal vlees, +/- 6 personen	per stuk	€	25,00
X Tapasschaal vlees en vis, +/- 6 personen	per stuk	€	27,50
X Carpacciofilet, voor de borrel of als amuse	100 gram	€	2,40
X Bokkenpootje van gerookte zalm gevuld met rilette van zalm	per stuk	€	4,50
X Paté en croute	100 gram	€	2,50
X Steak tartaar	2 personen	€	12,75

Biologische Brabantse worstenbroodjes uit eigen bakkerij.	per stuk	€	1,60
	per 5 stuks	€	7,50

Soepen (per 0,5 liter verpakt)

Runderbouillon zonder ganituur	per stuk	€	3,30
Champignonsoep	per stuk	€	3,30
Ossenstaartsoep	per stuk	€	5,25
Kervelsoep	per stuk	€	3,30

Tussen- en bijgerechten

X Stoofperen	per stuk	€	1,25
X Rode kool met appeltjes (bakje 400 gram voor 2 pers)	100 gram	€	1,30
X Aardappelgratin (bakje 500 gram voor 2 á 3 personen)	per stuk	€	4,00

Sauzen

Rode portsaus	100 gram	€	2,50
Rode wijnsaus	100 gram	€	2,50
Kalfsfond naturel (220 gram)	per stuk	€	4,25
Champignonsaus (250 gram)	100 gram	€	2,50
Peperroomsaus (250 gram)	100 gram	€	2,50



Kalfsvlees

Kalfsoester	100 gram	€	4,20
Kalfsschnitzel	100 gram	€	4,20
Kalfsschenkel	100 gram	€	2,20
x Dry aged kalfsrib-eye	100 gram	€	5,00

Rundvlees

Tournedos	100 gram	€	6,10
Entrecôte	100 gram	€	3,20
Kogel biefstuk	100 gram	€	3,60
x Tomahawk steak +/- 600 gram	100 gram	€	2,70
x Dry aged entrecote	100 gram	€	5,00
Zijlende (rosbief)	100 gram	€	3,40
Ribstuk	500 gram	€	11,75
Braad rollade	500 gram	€	23,50
Lende rollade (rosé)	500 gram	€	33,00
Ossenstaart	500 gram	€	8,00

Varkensvlees

Varkensfiletrollade	500 gram	€	12,75
Varkenshalsrollade doorregen	500 gram	€	10,75
Lekker gekruide beenham +/- 500 tot 800 gram ook naturel verkrijgbaar	500 gram	€	11,00
x Stuk gepekeld procureur met knoflook en rozemarijn	500 gram	€	11,50
x Rollade gevuld met zongedroogde tomaatjes en uitjes	500 gram	€	12,50
x Roustrollade: halsrollade gevuld met tapanade	500 gram	€	12,00



Lamsvlees

Lamsracks	100 gram	€	4,80
Lamskoteletten	100 gram	€	3,20
Lamsbout met been	100 gram	€	3,00
Lamschouder met been	100 gram	€	2,40
Lamsstoofvlees	100 gram	€	2,20

Kip

x Hele kalkoen +/- 4 á 5 kilo	1 kilo	€	17,00
Hele Kip	1 kilo	€	12,95

Wild

x Hazenpeper (verpakt in pot van 500 gram)	per stuk	€	13,50
x Hertenstoofvlees (verpakt in pot van 500 gram)	per stuk	€	12,00
Hertenbiefstuk	100 gram	€	5,00
Hertenstoofvlees	100 gram	€	2,30
Biologische eendenborst tam	100 gram	€	4,00

Desserts

x Chocolademousse in wijnglas	per stuk	€	2,40
x Panna cotta met rood fruit gelei	per stuk	€	2,25



Prime cuts

X Sous vide

Sous vide is Frans en betekent 'onder vacuüm'. Bij deze kooktechniek wordt vacuüm verpakt voedsel gegaard in een waterbak op een exact gecontroleerde temperatuur.

De constante lage temperatuur zorgt voor een gelijkmatig bereid product en blijven smaken en sappen in het vlees waardoor het erg smaakvol is. Bovendien wordt het product gelijkmatig gegaard en kan er eigenlijk niets mis gaan.

Je hoeft voor deze bereidingstechniek geen dure apparatuur te hebben, je kunt het gewoon in een pan met water in de oven bereiden. Afhankelijk van het vlees stel je de temperatuur in van de oven en verder hoef je niet te doen. Na het sous vide garen van het vlees wordt het vaak nog wel even hard aangebakken voor een braadsmaak.

Wij kunnen voor u het vlees met eventueel wat smaakstoffen vacumeren.

In de winkel hebben we kalfsvlees met knoflook, rozemarijn en een beetje roomboter, peper en zout

Dry-aged beef

X Dry-aged vlees, de smaaksensatie van Tilburg! Het vlees heeft in een speciaal ontworpen koeling 5 tot 6 weken gerijpt en zo 30% van zijn vocht verloren.

Hierdoor wordt het vlees super zacht en heerlijk van smaak!

Meer informatie over het proces vindt u op onze website.

Roustorellade

X Heerlijke doorregen varkensrollade gevuld met een eigen gemaakte tapenade, even aanbraden en daarna verder garen in de oven, 3 uur op 110 graden.

Tomahawk steak

X Groot stuk doorregen rundvlees met een ribbeen van het Simmertalerrund dat rosé gegeten moet worden.

De bereiding is heel eenvoudig, even aanbraden en daarna verder garen in de oven op 110 graden tot een kerntemperatuur van 54 graden is bereikt.

Gepekeld procureur

X Mooi stuk doorregen varkensnek dat licht gepekeld is en daarna met kleine teentjes knoflook en rozemarijn is ingestoken.

Bereiding: 4 uur op 100 graden in de oven.

Beenhammetje

Lekker gekruid beenhammetje dat eenvoudig te bereiden is.

Even aanbraden daarna verder garen in de oven tot een kerntemperatuur van 63 graden. Beenhammetjes zijn ook naturel verkrijgbaar.



x Gourmet - fondue - steengrill

Gourmet luxe + lams 350gr p.p € 12,50

- Biefstuk
- Varkensschnitzel
- Varkensoester
- Kipfilet
- Stroganoffgehakt
- Kerriegehakt
- Mini saté
- Kipburgertje
- Shoarma reepjes
- Gekruid biefspiesjes
- Lamsbiefstukje

Gourmet luxe 350gr p.p € 12,- p.p

- Biefstuk
- Varkensschnitzel
- Varkensoester
- Kipfilet
- Stroganoffgehakt
- Kerriegehakt
- Mini saté
- Kipburgertje
- Shoarma reepjes
- Gekruid biefspiesje

Gourmet standaard 300gr p.p € 11,-

- Biefstuk
- Varkensschnitzel
- Varkensoester
- Kipfilet
- Stroganoffgehakt
- Kerriegehakt
- Mini saté
- Kipburgertje

Steengrill 300gr p.p 11,75

- Biefstuk
- Varkensschnitzel
- Varkensoester
- Lamskotelet
- Kipfilet
- Stroganoffgehakt
- Kerriegehakt
- Kipburgertje
- Gekruid biefspiesje

Fondue in vet (blokjes) 300gr p.p € 10,50

- Biefstuk
- Varkensvlees
- Kipfilet
- Stroganoffgehakt
- Kerriegehakt
- Mini vinkjes

Bouillonfondue (lapjes) 300gr p.p € 10,50 p.p

- Biefstuk
- Varkensschnitzel
- Kipfilet
- Stroganoffgehakt
- Kerriegehakt

Optioneel:

- Gemarineerde gamba's
6 stuks € 4,50
- Biologische zalm
100 gram € 3,30

