



# **Kerst vier je natuurlijk Biologisch met slagerij van Ginhoven**

## **Puur en smaakvol!**



Biologische slagerij van Ginhoven - Besterdring 86 - 013-5355211 - [info@vanginhoven.nu](mailto:info@vanginhoven.nu)





Geachte klant,

Zoals u van ons gewend bent bieden wij u alle ingrediënten voor een heerlijk kerstdiner. Of het nu gaat om onze unieke 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 zaterdag 19 december**. De overige producten zijn in de winkel gewoon verkrijgbaar.

#### **Aangepaste openingstijden:**

maandag	21 december	11.00-18.00
dinsdag	22 december	08.00-18.00
woensdag	23 december	08.00-18.00
donderdag	24 december	08.00-15.00
donderdag	31 december	09.00-14.00
zaterdag	2 januari	<b>Gesloten</b>

#### **Let op!**

Wij nemen geen bestellingen per e-mail of Facebook Messenger aan. Wij kiezen hiervoor omdat wij u telefonisch of persoonlijk beter en sneller kunnen adviseren. Wij hopen op uw begrip!

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

Prijslijst onder voorbehoud van prijswijzigingen en drukfouten.





## 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 of gebrand voor een braadsmaak.

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

### **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.

### **Roustrollade**

- 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 limosine rund dat rosé gegeten kan 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 en fondueschalen te bestellen tot dinsdag 22 december

### **Gourmet luxe + lams** 350gr p.p € 13,25

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

### **Gourmet luxe** 350gr p.p € 12,50 p.p

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

### **Gourmet standaard** 300gr p.p € 11,50

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

### **Fondue in vet (blokjes)** 300gr p.p € 11,-

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

### **Bouillonfondue (lapjes)** 300gr p.p € 11,- p.p

- Biefstuk
- Varkensschnitzel
- Kipfilet
- Stroganoffgehakt
- Kerriegehakt

### **Optioneel:**

- Gemarineerde gamba's  
4 stuks € 5,95
- Biologische zalm  
100 gram € 4,40





## Voor- en lunchgerechten

Kalfsragout (270 gram)	per stuk	€	4,50
Rundercarpaccio per persoon verpakt bevroren (70 gram)	100 gram	€	4,10
Truffelmayonaise of pesto (cubs voor bij carpaccio)	per stuk	€	0,60
<b>X</b> Tapasbord vlees, +/- 6 personen	per stuk	€	28,00
<b>X</b> Tapasbord vlees en vis, +/- 6 personen	per stuk	€	32,00
<b>X</b> Carpacciofilet, voor de borrel of als amuse	100 gram	€	2,50
<b>X</b> Bokkenpootje van gerookte zalm gevuld met rilette van zalm	per stuk	€	4,70
<b>X</b> Steak tartaar (gehakte biefstuk met alle ingrediënten)	2 personen	€	13,95
Biologische Brabantse worstenbroodjes uit eigen keuken.	per stuk	€	1,70
	per 5 stuks	€	7,95

## Soepen (per 0,5 liter verpakt)

Runderbouillon zonder ganituur	per stuk	€	3,45
Ossenstaartsoep	per stuk	€	5,60

## Tussen- en bijgerechten

<b>X</b> Stoofperen	per stuk	€	1,35
<b>X</b> Rode kool met appeltjes (bakje 400 gram voor 2 pers)	100 gram	€	1,40
<b>X</b> Aardappelgratin (bakje 500 gram voor 2 á 3 personen)	per stuk	€	4,50

## Sauzen

Rode portsaus	100 gram	€	2,70
Rode wijnsaus	100 gram	€	2,70
Kalfsfond naturel (220 gram)	per stuk	€	4,50
Champignonsaus (250 gram)	100 gram	€	2,50
Peperroomsaus (250 gram)	100 gram	€	2,50





## Kalfsvlees

Kalfsoester	100 gram	€	4,40
Kalfsschnitzel	100 gram	€	4,40
Kalfsschenkel	100 gram	€	2,30
<b>x</b> Dry aged kalfsrib-eye	100 gram	€	5,25

## Rundvlees

Tournedos	100 gram	€	6,35
Entrecôte	100 gram	€	3,35
Rib-eye	100 gram	€	3,35
Kogel biefstuk	100 gram	€	3,75
<b>x</b> Tomahawk steak +/- 600 gram	500 gram		15,75
<b>x</b> T-bonesteak	500 gram	€	16,00
<b>x</b> Dry aged entrecote	100 gram	€	5,25
Zijlende (rosbief)	100 gram	€	3,55
Ribstuk	500 gram	€	12,25
Braadrollade	500 gram	€	12,25
Lenderollade (rosé)	500 gram	€	17,25
Ossenstaart	500 gram	€	8,25

## Varkensvlees

Varkensfiletrollade	500 gram	€	13,25
Varkenshalsrollade doorregen	500 gram	€	11,25
Lekker gekruide beenham +/- 500 tot 800 gram ook naturel verkrijgbaar	500 gram	€	11,50
<b>x</b> Stuk gepekeld procureur met knoflook en rozemarijn	500 gram	€	12,00
<b>x</b> Rollade gevuld met zongedroogde tomaatjes en uitjes	500 gram	€	13,00
<b>x</b> Roustrollade: halsrollade gevuld met tapanade	500 gram	€	12,75





## Lamsvlees

Lamsracks (beperkte voorraad)	100 gram	€	5,00
Lamskoteletten	100 gram	€	3,35
Lamsbout met been	500 gram	€	15,75
Lamschouder met been	100 gram	€	2,50
Lamsstoofvlees	100 gram	€	2,30

## Kip

<b>x</b> Hele kalkoen +/- 3,5 á 4,5 kilo (beperkte voorraad)	1 kilo	€	19,00
Hele Kip +/- 1300 gram á 2 kilo	1 kilo	€	13,50

## Wild

<b>x</b> Hazenpeper kant en klaar (verpakt in pot van 500 gram)	per stuk	€	14,25
<b>x</b> Hazenpeper kant en klaar (verpakt in pot van 250 gram)	per stuk	€	7,50
Hertenbiefstuk Nederlands hert	100 gram	€	5,50
Hertenstoofvlees Nederlands hert	500 gram	€	14,00
<b>x</b> Biologische eendenborst tam	100 gram	€	4,40
<b>x</b> Biologische eendenbout tam	100 gram	€	2,40

## Desserts

<b>x</b> Chocolademousse	per stuk	€	2,20
<b>x</b> Panna cotta met rood fruit gelei	per stuk	€	3,65

