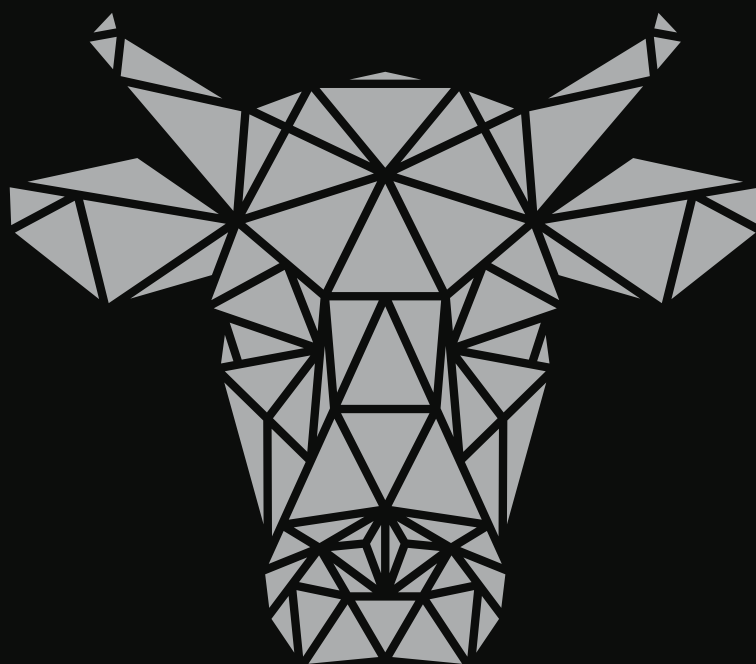
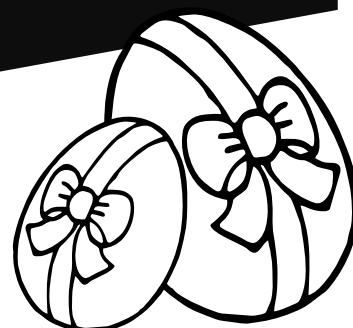




REAS

SLAGERS VAN VADER OP ZOON



REAS ZOETERMEER

Winkelcentrum Rokkeveen
Quirinegang 75
Zoetermeer
079-3613092



REAS BOSKOOP

Keurslager
Burg. Colijnstraat 18
Boskoop
0172-212024



Paasspecialiteiten

Bespreek uw mogelijkheden met onze medewerkers
Wij staan klaar om uw wensen te vertalen in feestvlees

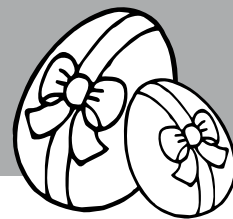
volg ons op
facebook





Paasspecialiteiten

De lekkerste paastips
voor uw Brunch of Diner
van het REAS-team



Voorgerechten

Patéspecialiteiten

Wat dacht u van

'n Groot assortiment
Belgische patéspecialiteiten
Paté en Croute,
diverse soorten o.a. Italiaans,
Cranberrie en Super-room

Nieuw in ons assortiment :

Paté met kalkoen en citrus

**Al onze patésoorten maakt u helemaal
af met Rode wijn-kaneel saus**

Rauwe ham

Volop soorten uit heel Europa.
Lekker in combinatie met frisse meloen
o.a. - **Parmaham**

- **Serranoham**
- **Ardennerham** (de originele)
- **Pata Negra**
- **Bosham**

Verfijnde rauwe ham, gerijpt met rode
wijn en licht gerookt met dennenhout

Vitello Tonato

'n heerlijk klassiek voorgerecht met
vers gegrilde kalfsfricandeau en
huisgemaakt tonijnmayonaise
(2 personen)

Carpaccio

Carpaccio van Ossenhaas

Verse Kalfsragout

rijk gevuld
met mals kalfsvlees en prei

Italiaanse Vleeswarenschotel

Italiaanse Vleeswaren Schotel
Rijke sortering met o.a Parmaham,
Bosham, Sorprese Salami
en Salami Parmezan

Vers gemaakte smakelijke soepen.

Vers gemaakte smakelijke soepen.
Klassieke Ossentaartsoep
Pompoensoep
Bospaddenstoelen soep
Mosterdsoep
met lente ui en gerookte kip

Onze feestelijke klassieker

Gourmet- en Steengrillschotel van Reas

Royaal gesorteerd met biefstuk,
varkenshaas, kipfilet, shoarma,
mini cordonbleu, mini hamburger
en gekruide tartaar.

Ca. 300 gram per persoon,
graag bestellen

Specialiteiten

Porchetta Rollade

Varkensfilet met Panchetta,
verse kruiden en pesto.



Carpacciorollade

Malse runder-lendebiefstuk gevuld met
pijnboompitjes, kruidencrème en wilde
spinazie opgestoken op houten pen.
Royale plak voor 2 personen.
Bakken als biefstuk.

Saltim Bocca rollade

Kalfsfricandeau gevuld met basilicum,
pesto, en Parmaham.

Katen Varkenshaas

met katenspek omwikkeld en heerlijk
gemarineerd.

Pesto-Brie varkenshaas

gevuld met
pesto, brie en ontbijtspek.

Lente-varkenshaas

gevuld met kruidencrème,
lente-uitjes en tomaatjes.

Bourgondische Beenham

Een specialiteit uit onze worstmakerij
malse beenham, licht gepekeld en gerookt.
100 min. in voorverwarmde oven op 150°C
Heerlijk in combinatie met Cumberlandsaus.

Kipspecialiteiten

Parmakippetje

kipdijfilet met pesto, Parmaham,
mozzarella en zongedroogde tomaatjes.

Coq Dyon

gevuld met brie en mosterdmarinade.

Japanse Kip

kipdijfilet, japans gemarineerd met
sesam en bosui.

Tandoori-dijen

heerlijk kipdijvlees en oosters
gemarineerd.
45 min op 180°C in de oven.

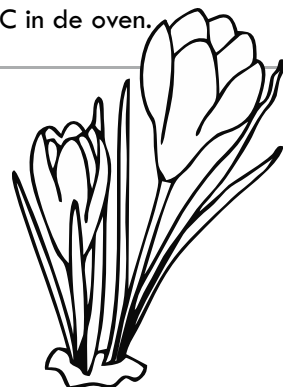
Rund- en Kalfsvleesspecialiteiten

Ons Rundvlees en Kalfsvlees komt uit de Meerpolder. Mals vlees uit eigen regio.

Wat dacht u van;

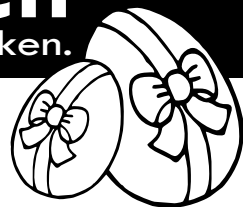
Ossehaas, Runderribstuk, Picanha, Rosbief en malse handgeknoopte runderrollades
Kalfshaas, Kalfscotelet, Kalfslende, Kalfsoesters en Kalfburgers.

Besprek de mogelijkheden met onze slagers.



Lekker voor de Paasbrunch

Door onze koks vers bereid. U hoeft het alleen warm te maken.



Kant & klaar gemak uit onze keuken

Huisgemaakte

- Huzarensalade

De Luxe of standaard

- Pastasalade

- Kartoffelsalade

- Rauwkostsalade



Overheerlijke

Quiches

- Italiaanse

- Zalm/Spinazie

- Quiche Lorraine

Gevuld

Ciabattabrood

Lekker gevuld met Italiaans gehakt,
ui tomaat en kaas
of kip, bacon ananas

Maak uw Paasbrunch

compleet met een keuze

uit ons assortiment

aanvullende specialiteiten

Wat dacht u van onze:

Verse aardappeltimbaaltjes,

Gegrilde

Rozenval-aardappelpartjes

Lamsspecialiteiten / Hollands zuiglam

Natuurlijk is er weer volop Hollands Zuiglam voorradig. Wat dacht u van een mooie lamsbout of lekkere lamskoteletjes. We hebben ook weer heerlijke lamsrollade van de schouder.

Lamsbout

Braad de lamsbout aan in de pan. Rondom dichtschroeien is voldoende. Daarna bereid U deze lamsbout verder in de oven. Verwarm de oven voor op 150°C en gaar de lamsbout af tot een kern van 58-60°C. Lekker in combinatie met rozeval aardappel en een honing-tijmsaus.

Lamskroon

Uit stekende botjes afdekken met aluminiumfolie. Oven voorverwarmen op 220°C. Plaats de lamskroon op een ovenrek in de oven. 7 minuten op 220°C, daarna 20 minuten op 160°C. Voor het mooiste effect trancheert u aan tafel met een vleesvork en mooi vleesmes.

Lamsschotel

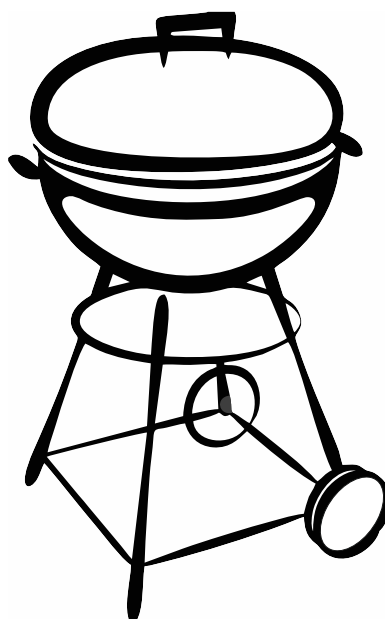
Dit jaar maken wij ook weer een exclusieve Lams-Stoofschotel met mals lamsvlees in een heerlijke saus. Dit kant en klaar gerecht hoeft u alleen maar te verwarmen en kan dan zo op tafel.

Lentebarcue

Een nieuwe trend

Een mooi stuk rosbeef of staartstuk (Picanha) op de Weber, alle mannen rond de barbecue, een brandende vuurkorf dat schept meteen een heel gezellig sfeertje voor de Pasen.

Heel veel mensen hebben tegenwoordig een buitenkeuken of een goede barbecue, zonde om die alleen in de zomer te gebruiken. Aan het kwaliteitsvlees en de verrassende vleesideeën zal het niet liggen. Wat te denken van 'n malse Picanha of een mooie geroosterde lamsbout.



Getipt voor de Lentebarcue

NIEUW Picanha Steak

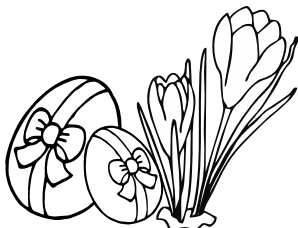
Heerlijk gemarineerd met een knoflook-ketjapmarinade.

Côte de Boeuf

Subliem stuk runderrib van onze eigen runderen, de ribstukken worden 4-5 weken gerijpt in de koeling. Door deze langzame rijping is het vlees extra smaakvol en supermals.

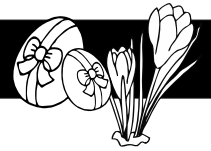
Picanha (staartstuk)

Het staartstuk van de koe is verrassend lekker. Sappig, mals en een tikkeltje dooraderd. In Zuid-Amerika zijn ze dol op deze picanha. Het vlees is geschikt om in z'n geheel te braden op de grill, winterbarbecue of in de oven. Het randje vet zorgt voor maximale smaak en malsheid.



Meer gerechten vindt u op www.slagerreas.nl

Alle medewerkers van Reas Keurslagerij wensen u prettige en lekkere paasdagen



Carpaccio voorgerecht (ossenhaas)

Per persoon een portie van ca. 80 gram. Wij snijden de carpaccio vers en leveren u dit bevroren. 60 minuten laten ontdooien. Mooi groot bord gebruiken waarop u eerst een laagje salade met bijvoorbeeld rucola sla dresseert. Daarop legt u een laagje carpaccio afgemaakt met pijnboompitjes, oude boerenkaas of pittige Parmezaanskaas in vlokken en onze carpaccio dressing. Maak het bord af met alfalfa. Nog 60 minuten op kamer temperatuur laten komen.

Bourgondische Beenham 4 uur van te voren uit de koeling en insmeren met honingwhisky marinade. U kunt nog extra bruine suiker toevoegen. Gebruik een keukenkwast om de marinade aan te brengen. Oven op 150 °C. instellen. Beenham in 100 minuten braden. U kunt regelmatig de ham extra bedruipen met de marinade. Krijgt de ham een lekkere kleur en smaak.

Vitello Tonato Vers gegrilde kalfsrollade met een heerlijk tonijnmayonaise. Per persoon een portie van ca. 80 gram. Mooi groot bord gebruiken waarop u eerst een laagje salade met b.v. Rucolasla dresseert. Daarop de gesneden kalfsrollade en garneren met tonijnmayonaise, kappertjes en gedroogde zontomaatjes.

Lentehaasjes en Varkenshaas Pesto/Brie Varkenshaas in ovenschaal plaatsen. Oven voorverwarmen op 220 °C. Ovenschaal met varkenshaas in de oven zetten en de temperatuur instellen op 160 °C. U stelt de tijd in op 30 minuten. Schaal uit de oven halen en afdekken. U kunt de Varkenshaas Pesto/Brie aan tafel trancheren. U kunt de haasjes ook op een mooi bord presenteren.

Lamskroon Uitstekende botjes afdekken met alu-folie. Oven voorverwarmen op 220 °C. Plaats de lamskroon op een ovenrek in de oven. 7 minuten op 220 °C daarna 20 minuten op 160 °C. Voor het mooiste effect trancheert u aan tafel met vleesvork en mooi vleesmes.

Ossenhaas, Rosbief aan het stuk en Picanha Groot vlees braden hoort bij de feestdagen. U laat het gebrad eerst op kamer temperatuur komen, 4 uur van te voren. Neem een ruime pan en braad het stuk rondom aan. Beweeg van u af om spatten te voorkomen. Gebruik een spatel in plaats van een vork. Neem 5 minuten voor het aanbraden. Dan per kilo 25 minuten op 150°C. (let op voorverwarmen) U kunt ook een handige kerntemperatuurmeter bij ons krijgen. Uw gebrad is goed bij een kern van 42 °C. Voor dat u aansnijdt 20 minuten afgedekt laten rusten.

Carpacciorollade (1 plak voor 2 personen)

Een uur voor bereiding uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten komen. Rondom dichtschroeien. Hierna 8 tot 10 minuten doorwarmen op 140 graden in een voorverwarmde oven.

Bourgondische Kalfs-rib roast

Een heerlijk en exclusief stuk Hollands kalfsvlees van de kalfsrug. Dit excelente stuk vlees wordt gepresenteerd met de ribbetjes. U grilt de kalfsrib in de voorverwarmde oven op 180°C tot een kern van 45°C. Heerlijk met een romige roquefortsaus.

Biefstuk Voor alle soorten biefstuk geldt eigenlijk dezelfde spelregel. Voor de optimale bereiding van kogelbiefstuk, kalfsbiefstuk, lamsbiefstukjes of hertenbiefstukjes is het belangrijk om de biefstuk minimaal 2 uur op kamer temperatuur te laten komen. Gebruik olijfolie of bakboter. Een combinatie van deze twee levert smaak en een mooie bruine kleur.

Cotê de boeuf Subliem stuk runderrib van onze eigen runderen, de ribstukken worden 4-5 weken gerijpt in de koeling. Door deze langzame rijping is het vlees extra smaakvol en supermals. Neem 1 stuk(ca. 750 gram) voor 2 personen, laat het stuk ruim 2 uur van tevoren op kamertemperatuur komen. Braad de cotê de boeuf aan in de pan ± 4 min goudbruin, plaats het stuk hierna 10 minuten in de voorverwarmde oven op 140 °C voor rosé

Varkensfilet / gevulde rollade Rollade 2 uur van te voren uit de koeling en goudbruin aanbraden in de braadslede op het fornuis. Daarna de rollade in het midden van de oven plaatsen op 150 °C tot een kerntemperatuur van 57 °C. Minimaal 15 minuten laten rusten voordat u de rollade aansnijdt.

Saltim Bucco rollade Kalfsrollade 2 uur van te voren uit de koelkast halen. Rondom aanbraden in de pan, Daarna in ovenschaal doen 150°C met kerntemperatuur van 55°C (±1 uur)

Uw vleesgebrad mislukt nooit meer met een kernthermometer. Let op de juiste kerntemperatuur.

Filetrollade 57°C, Schouderrollade 65°C, Runderrollade 50°C, Kalfsrollade 55°C, Kalkoenrollade 65°C, Lamsrollade 57°C, Lamsbout 57°C, Rosbief of Ossenhaas gebrad 42°C