

REAS

SLAGERS VAN VADER OP ZOON

REAS ZOETERMEER

Winkelcentrum Rokkeveen

Quirinegang 75

2719 CG Zoetermeer

079-3613092

www.slagerreass.nl



Kerstspecialiteiten

Ook dit jaar weer onze Gevulde en Gegaarde Kalkoenen

Dat is echt smullen. Sappige kalkoen met Lekker gekruid gehakt.
Verwarmen, ± 1 uur per kilo op 120°C.

Voorgerechten

Patéspecialiteiten

Wat dacht u van
'n Groot assortiment
Belgische patéspecialiteiten
Paté en Croute, Eendenpaté met truffel
diverse soorten Wildpaté o.a.
Wildzwijnpaté en Reepaté

Nieuw in ons assortiment :
Roquefort-peerpaté

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

Vitello Tonato

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

Carpaccio

Carpaccio van Ossenhaas
Carpaccio van Gerookte Eendenborst
(2 personen)

Rauwe ham

Volop soorten uit heel Europa.
Lekker in combinatie met frisse meloen

- o.a. - **Parmaham**
- **Serranoham**
- **Ardennerham** (de originele)
- **Pata Negra** (24 of 42 mnd. gerijpt)
- **Bosham**

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

Onze feestelijke klassieker

Gourmet- en Steengrillschotel van Reas

Royaal gesorteerd met biefstuk, varkenshaas,
kipfilet, mini cordonbleu, shoarma,
mini hamburger en gekruide tartaar.
Ca. 300 gram per persoon, graag bestellen

Gemak uit onze keuken

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

Specialiteiten

Saltim bocca rollade

Kalfsfricandeau gevuld met basilicum,
pesto, en Parmaham

Carpacciorollade

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

Bourgondische Beenham

Een specialiteit uit onze worstmakerij
Licht gepekelde en gerookte malse beenham
100 min. in voorverwarmde oven op 150°C
Heerlijk in combinatie met Cumberlandsaus

Porchettarollade

Filetrollade gevuld met Parmaham, basilicum
en bruchettakruiden.
Grillen op 180°C naar
een kerntemperatuur van 57°C

Varkenshaasspecialiteiten

Varkenshaas Noëlle

gevuld met kruidenkaas, lente-ui en
zongedroogde tomaatjes
20 min. op 180°C in de oven

Katenhaasjes

gmarineerd, omwikkeld met katenspek

Varkenshaas Brie-Pesto

gevuld met romige brie en verse pesto

**Maak uw Kerstdis compleet
met een keuze uit ons
assortiment aanvullende
specialiteiten**

Wat dacht u van onze:

- Stoofpeertjes,**
- Knolselderijpuree,**
- Verse aardappeltimbaaltjes,**
- Gegrilde
Rozenval-aardappelpartjes**

Lekker wild

Verse Konijnen, Konijnenbouten,

Hertenbiefstuk, Hertenracks,

Reerug,

Wildzwijn rollade,

Wildzwijn biefstuk,

Verse Kalkoen, Kalkoendijen

of Kalkoendijrollade

Hazenrug, Hazenbout
of Hazenfilet

Hazen uit de Meerpolder,

Eendenbouten,

Magret de Canard, Fazant,

Parelhoenfilet Supreme,

Parelhoen in braadzak

Struisvogelbiefstuk

kant & klaar

Hertengoulash

Zacht hertenvlees in rijke goulashsaus,
uit eigen keuken.
30 minuten verwarmen in de oven op 150°C

Confit de Canard

Malse eendenboutjes in ganzenvet gekonfijt
(op lage temperatuur gegaard)
gegarneerd met cranberrysaus.

Boeuf Bourignon

Lekker langzaam gegaarde runderstoofschotel

Konijnenbout

Zacht gegaarde konijnenbout
in wildjus, alleen even verwarmen

Eendenborstfilet

mals gebraden, met rode portsaus
en champignons

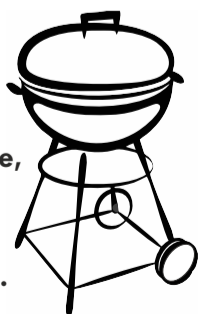
Hazenpeper

Hazenvlees met rode wijn en garnituur.
30 minuten verwarmen in de oven
op 150°C

Winterbarbecue

Een nieuwe trend

Een mooi stuk rosbief of
staartstuk(Picanha)
op de Weber,
alle mannen rond de barbecue,
een brandende vuurkorf,
glasaasje glühwein erbij...
dat schept meteen een heel
gezellig sfeertje voor de kerst.



Getipt voor de Winterbarbecue:

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.

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.

Lamsbout op z'n mooist

Geroosterd aan de buitenkant, sappig en rosé
van binnen. Laat het bot zitten bij bereiding,
het zorgt voor een extra smaakaccent. Lekker
met verse knoflook, verschillende kruiden
honing en mosterd.

Rund- en Kalfsvlees specialiteiten

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

Wat dacht u van;

- **Ossenhaas,**
- **Runderribstuk,**
- **Picanha,**
- **Bavette**
- **Rosbief**
en malse handgeknoopte
- **Rollades**

Bespreek de mogelijkheden met onze
medewerkers.

Wij staan voor u klaar voor de Smakelijkste Feestdagen

met tips, suggesties en bereidingsadvies.

We denken graag met u mee.



REAS

SLAGERS VAN VADER OP ZOON