

WILD EN GEVOGELTE

Verse konijnen
Konijnenbouten
Verse hazen
Hazebout
Hazenrug
Hazenrugfilet
Wildzwijnrollade
Wildzwijnbiefstuk
Kalkoenen
Kalkoendijen
Kalkoenbiefstuk
Kalkoenrollades
Eendenbouten
Fazant
Parelhoen
Parelhoenfilet



VOOR DE KERST- EN EINDEJAARSBORREL

Kippeling
Indische balletjes
Quiches
Tortilla's
Hotwings
Grillworst
Italiaanse assorti
Oosterse spekreepjes

AFHALEN BESTELLINGEN

In verband met de drukte dient u uw bestelling in het verkregen tijdvak op te halen.

HOUDT U ZICH, I.V.M. DE DOORSTROOM AAN DIT TIJDVAK

OPENINGSTIJDEN

VRIJDAG 22 DECEMBER 7.30 - 18.00 UUR
ZATERDAG 23 DECEMBER 7.30 - 18.00 UUR
ZONDAG 24 DECEMBER 8.00 - 15.00 UUR



Hertenbiefstuk

Bakken als biefstuk 3 tot 4 minuten.
Aflussen met onze heerlijke portsaus

Eendenborstfilet

Mooi goudbruin bakken in een droge koekenpan. Dan 8 minuten doorgaren in de oven op 130°C. Heerlijk ook met onze beroemde portsaus.

ONZE FEESTELIJKE TOPPER



Luxe Gourmet-, Fondue 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.

FEESTELIJKE SALADES



Huzarensalade De Luxe

Rijk opgemaakt met luxe vleeswaren
vanaf 4 personen

Zalmsalade De Luxe

Rijk opgemaakt met visspecialiteiten
vanaf 4 personen

CULINAIRE SAUZEN

Maakt uw gerechten af met:

- Cranberrysaus
- Rode Port-saus (bij rood vlees)
- Heerlijke zelfgemaakte kruidenboter
- Pepersaus
- Champignonsaus
- Truffel-Chimmichurri
- Rode wijn-kaneelsaus (bij paté, Chimichurri of wild)

WINTERBARBECUE

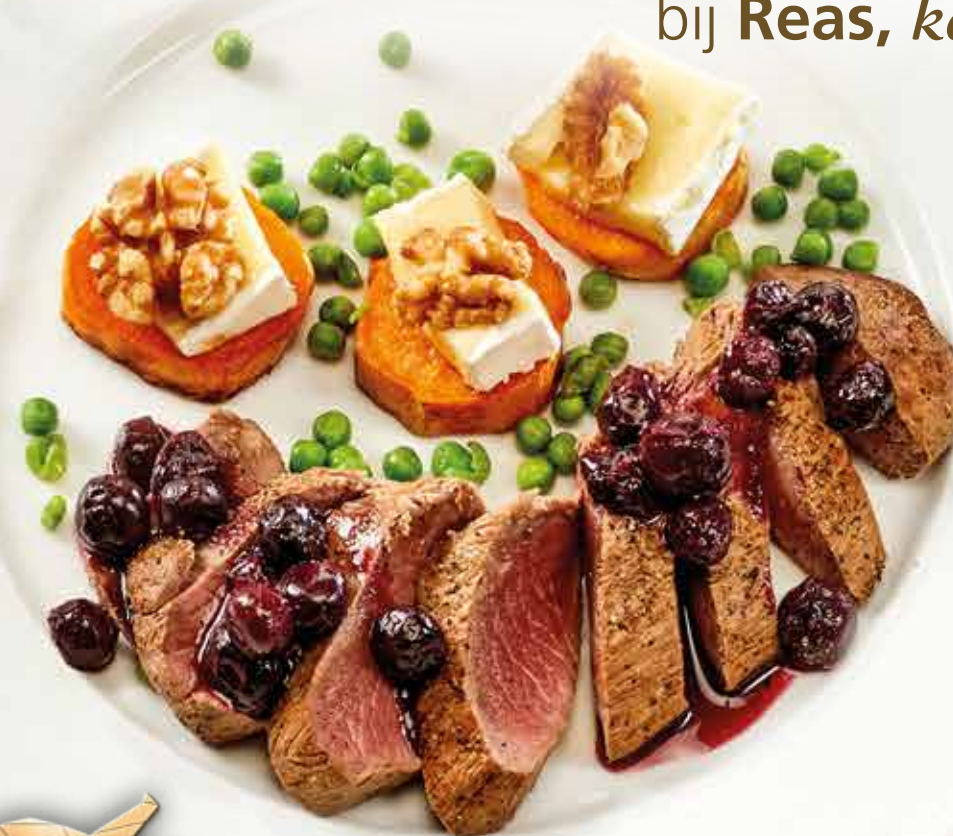
Ook met kerst hebben wij diverse delen van o.a. rund en lam die fantastisch op uw BBQ te bereiden zijn. Wat denkt u van:

- Côte de Boeuf
- Picanha
- Bavette
- Short ribs
- Lamsbout
- Tante Door kip
- Franse kalkoen
- Bourgondisch Beenhammetje
- Verse spareribs



Feestelijk FIJNPROEVEN

bij Reas, keurslager



REAS BOSKOOP REAS ZOETERMEER

Burg. Colijnstraat 18
Boskoop
0172 - 212 024

Winkelcentrum Rokkeveen
Quirinegang 75, Zoetermeer
079 - 36 13 092



Wij staan voor u klaar voor de Smakelijkste Feestdagen met tips, suggesties en bereidingsadvies. We denken graag met u mee.

Scan de QR-code!



Dineren met smaak!

VOORGERECHTEN

Vitello Tonato

Vers gegrilde kalbsfricandeau met huisgemaakte tonijnmayonaise

* * *

Carpaccio van Ossenhaas

Carpaccio van dungseden ossenhaas met onze huisgemaakte pestodressing



* * *

Carpaccio van Eendenborst

van heerlijke gerookte eendenborstfilet



* * *

Patéspecialiteiten

- Roompaté
- Italiaanse paté
- 4-notenpaté
- Cranberriepaté
- Paté en croute
- Wildpaté
- Roquefort-peerpaté
- Eendenpaté met truffel

Al onze patésoorten maakt u helemaal af met rode wijn-kaneelsaus.

VERS UIT DE KEUKEN

Gebraden eendenborst

Met paddenstoel en rode portsaus. 20 min. op 130°C verwarmen.

* * *

Wildstoof

Mals hert, knol, pompoen, champignons en een vleugje cacao.

* * *

Hazenpeper

Mild gekruide stoof met rode wijn, wildjus en heerlijke garnituur. Afgemaakt met spekjes en thijm.

* * *

Confit de canard

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

* * *

Konijnenbout

Zacht gegaarde konijnenbout in wildjus, alleen even verwarmen.

* * *

Boeuf Bourguignon

Franse runderstoof volgens traditioneel recept met rode wijn, wortel, champignons en spekjes. 3 uur zachtjes gestoofd voor een heerlijke smaak.



* * *

Beenham de Luxe

mooie plakken beenham met romige mosterdsaus in ovenschaal 2 pers.

DEZE GERECHTEN KUNT U VERWARMEN 30 MINUTEN OP 150°C.



Vers gemaakte Soepen

- Ossentaart
- Mosterd, met lente-ui en gerookte kip
- Bospaddenstoelen

* * *

Steak tartaar

Kies de biefstuk naar wens en check onze QR-code voor de instructies en bereiding.

* * *

Zuppa tartufo

Heerlijke gebonden truffelsoep

* * *

Ambachtelijke quiches

- Quiche Lorraine
- Zalmquiche
- Italiaanse quiche
- Paddenstoelenquiche met truffel en diverse soorten: Engelse Pie



Verse kalfsragout

rijk gevuld met mals kalfsvlees, prei en champignons

ITALIAANSE BORRELSCHOTEL

Een heerlijke hapjesschaal met o.a.

- Parmaham
- Serranoham
- Bosham
- Sopresse
- Salami Parmezaan

GROENTESPECIALITEITEN

Puree van pastinaak

Stoofpeertjes

Verse aardappeltimbaaltjes

Gegrilde Rozevalpartjes

Ratatouille

Pompoencreme

Kruidige Kastanjepuree

Met kervel en Parmezaanse kaas. Afbakken in de oven.

Tartiflette

aardappelgratin met spekjes, champignons en brie afgemaakt (2-3 pers.)



Onze beroemde gevulde gegaarde kalkoen

Onmisbaar voor een heerlijk traditioneel kerstdiner.

Dat is echt smullen.

Sappige kalkoen met lekker gekruide gehakt.

De kalkoenen zijn ook naturel te bestellen om zelf te bereiden, ook de dijen zijn volop verkrijgbaar.

Met braadzak voor in de oven

Verwarmen, ±50 min. per kilo op 120°C.

Bourgondische Beenham

Malse beenham, licht gepekeld en gerookt. 100 min. in voorverwarmde oven op 150°C. Heerlijk in combinatie met Cranberrysaus



OPENINGSTIJDEN

VRIJDAG 22 DECEMBER

ZATERDAG 23 DECEMBER

ZONDAG 24 DECEMBER

7.30 - 18.00 UUR

7.30 - 18.00 UUR

8.00 - 15.00 UUR

SPECIALITEITEN VAN REAS

Cote de Boeuf

Runderribstuk uit onze eigen dryagekast. 4-6 weken gerijpt. Makkelijk te bereiden op de barbecue of in de oven.



* * *

Carpacciorollade

Malse runder-lendebiefstuk gevuld met pijnboompitjes, kruidencrème en wilde spinazie. Royale plak voor 2 personen.

Bakken als biefstuk

* * *

Beef Wellington

Ossenhaas met champignons en Parmaham, in bladerdeeg gerold. Alleen zelf afbakken in de oven, 25 min. op 180°C (4 personen)



* * *

Saltim Bocca rollade

Italiaanse specialiteit; Kalfsschnitzel met pesto, basilicum en Parmaham

* * *

Biefstuk in rode port-saus

Gebraden runderlende met champignons, in portsaus

* * *

Picanha

Mooi rundvlees met randje vet. Zie QR code voor bereiding

* * *

Porchettarollade

Filetrollade gevuld met pancetta en bruchettakruiden.



* * *

Bavetterollade

met mediterrane vulling, klaar om te braden of op de BBQ

* * *

Varkenshaas Noëlle

Gevuld met kruidencrème, lente-ui en zongedroogde tomaatjes ± 25 min. op 180°C in de oven

* * *

Varkenshaas Brie-Pesto

Met verse pesto, brie en ontbijtspek ± 25 min. op 180°C in de oven

* * *

Wagyu

Supermalse rundvlees van speciale Wagyu koeien. Keuze uit entrecote, ribeye of ossenhaas

* * *

Iberico lomo

Lekker zachtjes grillen. Eventueel op BBQ bereiden

* * *

Iberico Secreto

* * *

Hollands lamsvlees

lamsbout, lamskroon, lamskotelet, lamsrollade



Zoetermeers rundvlees

Ossenhaas

Kogelbiefstuk

Rosbief

Runderrollade

Entrecote

Ribeye

Riblappen en sukadelappen