

WE MAKEN ER SAMEN SMAAKVOLLE FEESTDAGEN VAN!



SFEER PROEVEN

bij de Keurslager!



Reas, keurslager

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

Scan de QR-code!



SMAKELIJK *tafelen*

VOORGERECHTEN

Vitello Tonato

vers gegrilde kalfsfricandeau met
huismemaakt tonijnmayonaise

Carpaccio van Ossenhaas

Carpaccio van dun gesneden ossenhaas
met onze huismgemaakte pestodressing



Carpaccio van Eendenborst

van heerlijke gerookte eendenborstfilet



Patéspecialiteiten

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

Al onze patéssoorten maakt u helemaal
af met Rode wijn-kaneel saus en
aceto-balsamicostroop

ONTBIJTPAKKETJE

100 gr. Rosbief
100 gr. Fricandeau
100 gr. Achterham
bakje Filet American

samen voor

13.50



Vers gemaakte Soepen

- Ossenstaart
- Mosterd, met lente-ui en gerookte kip
- Pompoen
- Bospaddenstoelen

Nieuw in ons assortiment!

Zuppa tartufo

Heerlijke gebonden truffelsoep

Ambachtelijke Quiches

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



Verse Kalfsragout

rijk gevuld met mals kalfsvlees,
prei en champignons

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)
gegarneerd 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.



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

ITALIAANSE BORRELSCHOTEL

Een heerlijke hapjesschaal met o.a.

- Parmaham
- Sopresse
- Serranoham
- Salami Parmezaan
- Bosham

GROENTESPECIALITEITEN

Puree van pastinaak
Knolselderijpuree
Verse aardappeltimbaaltjes
Gegrilde Rozevalpartjes
Gewokte spruitjes met spek
Ratatouille

Geroosterde groenten
(pompoen, pastinaak, champignons en
knolselderij)

Uiencompote





ONZE BEROEMDE GEVULDE GEGAARDE KALKOEN

Onmisbaar voor een heerlijk
traditioneel kerstdiner.

Dat is echt smullen.

Sappige kalkoen met lekker
gekruid gehakt.

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

ZOETERMEERS RUNDVLEES

Ossenhaas

Kogelbiefstuk

Rosbief

Runderrollade

Entrecote

Ribeye

Riblappen en sukadelappen

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

REAS specialiteiten

SPECIALITEITEN

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



Saltim Bocca rollade

Italiaanse specialiteit; Kalfsschnitzel met
pesto, basilicum en Parmaham

Biefstuk in rode port-saus

gebraden runderlende met champignon,
in portsaus

Picanha

Mooi rundvlees met randje vet.
Zie QR code voor bereiding

Wagyu

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

VAN REAS

Porchettarollade

Filetrollade gevuld met pancetta en
bruchettakruiden.

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

Bourgondische Beenham

malse beenham, licht gepekeld en gerookt.
100 min. in voorverwarmde oven op
150oC. Heerlijk in combinatie met
Cranberriesaus



Iberico lomo

Lekker zachtjes grillen.
Eventueel op BBQ bereiden

Iberico Secreto

Hollands lamsvlees

lamsbout, lamskroon,
lamskotelet, lamsrollade



fijne feestdagen

SFEER PROEVEN BIJ DE KEURSLAGER

WILD EN GEVOGELTE

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



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-paddenstoelensaus
- Rode wijn-Kaneelsaus (bij paté 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 denk u van:

- Cote de Boeuf
- Picanha
- Bavette
- Short ribs
- Lamsbout
- Tante Door kip
- Franse Kalkoen
- Bourgondisch Beenhammetje

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



fijne feestdagen

REAS BOSKOOP

Burg. Colijnstraat 18
Boskoop
0172 - 212 024

REAS ZOETERMEER

Winkelcentrum Rokkeveen
Quirinegang 75, Zoetermeer
079 - 36 13 092

