

WILD EN GEVOGELTE

Verse konijnen
Konijnenbouten
Verse hazen
Hazebout
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 doorbaren 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:

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

FIJNE FEESTDAGEN!

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 BOSKOOP

Burg. Colijnstraat 18
Boskoop
0172 - 212 024

REAS ZOETERMEER

Winkelcentrum Rokkeveen
Quirinegang 75, Zoetermeer
079 - 36 13 092



FEEST OP TAFEL



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!



Drukfouten en prijswijzigingen onder voorbehoud.

VREUGDEVOL GENIETEN

VOORGERECHTEN

Vitello Tonato

Vers gegrilde kalbsfricandeau met huisgemaakt tonijnmayonaise

Carpaccio van Ossenhaas

Carpaccio van dungesneden ossenhaas met onze huisgemaakte pestodressing



Carpaccio van Eendenborst

van heerlijke gerookte eendenborstfilet



Patéspecialiteiten

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

Al onze patésoorten 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

14.95

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.



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

ITALIAANSE BORRELSCHOTEL

Een heerlijke hapjesschaal met o.a.

- Parmaham
- Serranoham
- Bosham
- Sopresse
- Salami Parmezaan

GROENTESPECIALITEITEN

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

Rode kool
(gemengd met puree)
Uiencompote
Tartiflette

(gratin met spek, champignons en brie, 2 personen)



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.

Bourgondische Beenham

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



ZOETERMEERS RUNDVLEES

Ossenhaas
Kogelbiefstuk
Rosbief
Runderrollade
Entrecote
Ribeye
Riblappen en sukadelappen

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



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

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

lambout, lamskroon,
lamskotelet, lamsrollade

