

# 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 doorgaren in de  
oven op 130°C. Heerlijk ook met onze  
beroemde portsaus.



## Teestelijke 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

## 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

## Culinaire sauzen

**Maakt uw gerechten af met:**

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

## voor de kerst- en eindejaarsborrel

Kippeling  
Indische balletjes  
Quiches, 4 soorten  
Tortilla's  
Hotwings  
Grillworst  
Italiaanse assorti  
Oosterse spekrepjes

# Samen genieten.

van de lekkerste  
specialiteiten



**REAS BOSKOOP**

Burg. Colijnstraat 18  
Boskoop  
0172 - 212 024

**REAS ZOETERMEER**

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.



**Reas, keurslager**  
reas.keurslager.nl

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

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



### Vers gemaakte Soepen

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

\*\*\*

### 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 kalbsragout

rijk gevuld met mals kalbsvlees, 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) 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.



\*\*\*

### Biefstuk in rode portsaus

Gebraden runderlende met champignons in portsaus



### Onze beroemde gevulde gegaarde kalkoen

Onmisbaar voor een heerlijk traditioneel kerstdiner. Dat is echt smullen. Sappige kalkoen met lekker gekruid 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



### Zoetermeers rundvlees

- Ossenhaas
- Kogelbiefstuk
- Rosbief
- Runderrollade
- Entrecote
- Ribeye
- Riblappen en sukadelappen

## 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 pijnboompietjes, 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

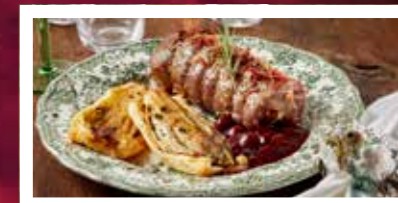
\*\*\*

### 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

## Italiaanse borrelschotel

Een heerlijke hapjesschaal met o.a.

- Parmaham
- Serranoham
- Bosham
- Soppresse
- Salami Parmezaan

## Groentespecialiteiten

Puree van pastinaak

Stoofpeertjes

Verse aardappeltimbaaltjes

Gegrilde Rozevalpartjes

Ratatouille

Kruidige Kastanjepuree

Met kervel en Parmezaanse kaas. Afbakken in de oven.

Tartiflette

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



van de lekkerste specialiteiten



SCAN DE QR-CODE VOOR BEREIDING.

OPENINGSTIJDEN

ZONDAG 22 DECEMBER  
MAANDAG 23 DECEMBER  
DINSDAG 24 DECEMBER

GESLOTEN  
7.30-18.00 UUR  
7.30-16.00 UUR