

# HEERLIJKE FEESTDAGEN

Zoals u inmiddels van ons gewend bent, hoeft u voor kerst NIET te bestellen (op een paar uitzonderingen na\*). Uw gourmet, rollade, varkenshaas, varkensfilet, procureur, ossenhaas, kogelbiefstuk, rib-eye, entrecote, lamsbout, lamsrack, vleeswaren etc., hebben wij allemaal voor u klaarliggen in onze mooie grote toonbanken en koelmeubelen. Hiermee willen wij bereiken dat het vlees voor uw kerstdiner nog verser en zo kort mogelijk voor gebruik wordt afgesneden. Op de verkoopdagen zorgen wij voor uitgelezen kwaliteit, voldoende voorraad en de professionele bediening die u van ons gewend bent.

Er zijn een aantal artikelen die gereserveerd moeten worden:

- Kalfsvlees
- Lamsrack
- Alle soorten wild
- Hele kalkoenen
- Opgemaakte salade
- Hele bijzondere wensen

Reserveringen moeten vóór 15 december in ons bezit zijn. Hierna kunnen wij niet meer garanderen dat uw wensen vervuld zullen worden. Heeft u nog vragen? Stel ze gerust, wij staan u graag te woord. Met smakelijke kerstgroeten,  
Bas en Mandy Derksen en team.

# ZELF UW GOURMET SAMENSTELLEN

## Het werkt als volgt

Zoals u inmiddels van ons gewend bent hoeft u ook uw gourmet niet vooraf te bestellen. Op vrijdag 22 en zaterdag 23 december staat er in onze winkel een uitgebreid assortiment gourmetvlees voor u klaar, waaruit u zelf uw keuze kunt maken (dus u hoeft ook dan pas te beslissen)  
U heeft keuze uit o.a.

- Kogelbiefstuk
- Steak bavette (gemarineerde biefstuk)
- Gemarineerde biefreepjes
- Runder merquezworstjes
- Runder hamburgers
- Varkenshaas
- Slavinken
- Shoarmareepjes
- Varkensmerquezworstjes
- Kipfilet
- Gemarineerde kipfilet
- Kipburgers
- Gemarineerde lamslapjes
- Lamsmerquezworstjes

Alles is per soort verpakt in mooie bakjes van +/- 6 stuks à +/- 150 gram per bakje. Voor een volwassen persoon kunt u uitgaan van ongeveer 300 gram per persoon. **Dus voor elk wat wils en geen artikelen die u liever niet heeft!**  
De bakjes zijn gemakkelijk in de koelkast te bewaren en als ze bij elkaar op tafel staan een lust voor het oog.

Onze aangepaste  
openingstijden vind u op;  
[www.nijmegen.degroeneweg.nl](http://www.nijmegen.degroeneweg.nl)

  
**De Groene Weg**  
BIOLOGISCHE SLAGERIJ  
voor't goede leven

**De Groene Weg  
Nijmegen**

Groenestraat 189  
6531 HE Nijmegen  
024-355 50 60  
[nijmegen@degroeneweg.nl](mailto:nijmegen@degroeneweg.nl)  
[www.nijmegen.degroeneweg.nl](http://www.nijmegen.degroeneweg.nl)



  
**De Groene Weg**  
BIOLOGISCHE SLAGERIJ  
voor't goede leven



# Kerstrollades

## Rund

Runderstoofrollade (± 750/1250/1500 gram per stuk)

Runderbraadrollade traditioneel of Provençaals (±750/1250/1500 gram per stuk)

## Varkens

Filetrollade traditioneel of Provençaals (±750/1250/1500 gram per stuk)

Schouderfiletrollade traditioneel of Provençaals (±750/1250/1500 gram per stuk)

## Kalfs

Kalfsrollade traditioneel (±750/1250/1500 gram per stuk)

## Kip/kalkoen

Kiprollade traditioneel (±500/750/1000 gram per stuk)

Kalkoenrollade traditioneel (±750/1000/1500 gram per stuk)

## Lams

Lamsschouderrollade Provençaals (±750 gram per stuk)

Lamsboutrollade Provençaals (±750/1250/1500 gram per stuk)

## Luxe vleeswaren

Parmaham

Coppa

Pancetta

Venkelsalami

Truffelsalami

Gebraden rosbief

Mortadella

Onze huisgemaakte rauwe hammen

Onze huisgemaakte worstsoorten

Onze patés: Cranberry, Ardenner, Room en Wildpaté

## Kemper landhoen

Kemper landhoen (±1500/2000 gram per stuk)

Kemper kipfilet

Kemper kipdijfilet

Kemper kippenbouten

Kemper kipdrumsticks

Kemper kipdijen met bot en vel

Kalkoenfilet

Kalkoendijen met bot en vel

## Kalkoen

Onze biologische kalkoenen zijn leverbaar vanaf +/- 4kg tot +/- 8kg. Om teleurstelling te voorkomen graag de hele kalkoenen van tevoren bestellen.

Dan Proberen wij zoveel mogelijk rekening te houden met uw wensen.

**Uiterlijk voor 15 december bestellen.**

## Kalfsvlees

**Kalfsvlees is momenteel beperkt beschikbaar.**

Kalfsschnitzels (ideaal voor Saltimbocca)

Kalfsbiefstuk

Kalfsschenkels (voor Osso Bucco)

Gebraden Kalfsrosbief (voor Vitello) (±80 gram per portie)

## Rundvlees

Ossenhaas/tournedos

Kogelbiefstuk

Rosbief aan stuk

Riblappen (lappen of in blokken)

Sucadelappen (lappen of in blokken)

Magere stooflappen (lappen of in blokken)

Soepvlees poulet

Soepvlees aan stuk

Ossenstaart (±500 gram per pakje)

Schenkel met been

Côte de Boef dry aged (vanaf ±500 gram per stuk)

Carpaccio (±80 gram per portie)

## Varkensvlees

Varkenshaas

Varkensfilet

Procureur

Beenhammetje naturel (±750 gram per stuk)

Engels beenhammetje (sinaasappel en tijm, ±750 gram per stuk)

Pesto honing hammetje (±750 gram per stuk)

## Vers Hollands lamsvlees

Lamsrack - 8 ribbetjes per stuk

Lamsbout met bilpijp (±2,5kg per stuk)

Lamsbout zonder been (±500/1000/1500 gram per stuk)

Lamsschenkel (±450 gram per stuk)

Lamsstoofvlees in blokken

Hele lamschouder met been (±2kg per stuk)

Hele lamschouder zonder been (±750 gram per stuk)

## Wild en gevogelte

Hertenbiefstuk

Hertenrugfilet

Hertenstoofvlees (per ± 500 gram verpakt)

Wildzwijn stoofvlees (per ± 500 gram verpakt)

Fazant

Hazenbouten

Hazenrugfilet

Wilde schiet eend

Tamme eendenfilet

Tamme eendenbouten

Hazenpeper

**Uiterlijk voor 15 december bestellen.**

**Voor Kerstavond!**

- Balkenbrij met en zonder rozijnen
- Worstbroodjes
- Saucijzenbroodjes
- Gebraden kipvleugels