



HEERLIJKE FEESTDAGEN

Bij De Groene Weg helpen we je graag om de feestdagen fantastisch te maken. Met de lekkerste biologische specialiteiten! Pak uit met een rollade, varkenshaasje of kalfsoester. Of ga voor een klassieker als een schnitzel, varkensfilet of biefstuk. Laat je de keuze liever aan de gasten zelf? Dan raden we je ons fondue- en gourmetvlees aan. En ben je op zoek naar iets wat niet in de toonbank ligt? Dan kijken we graag hoe we je kunnen helpen. Waar je ook voor gaat: wij staan klaar met deskundig advies, verrassende specialiteiten en een 100% biologisch aanbod.

Wij gaan verder voor jou!



Gourmet of Fondue

Traditioneel is met kerst en oud en nieuw fondue en gourmet. Hiervoor hebben wij alles voor jou in huis. Wij hebben een aantal pakketten voor je samengesteld;

- **Gourmet basis** **10.98 p.p.**
Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, mini vinkjes, mini hamburgers.
250 gram
- **Gourmet royaal** **12.98 p.p.**
Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, mini vinkjes, mini hamburgers, shoarmareepjes.
300 gram
- **Gourmet de luxe** **13.98 p.p.**
Biefstuk, varkenshaas, kipfilet, lamsbiefstuk, hamburgers, biefstukreepjes.
250 gram

Mocht je nog speciale wensen hebben, zoals bijvoorbeeld lams- of kalfsvlees, dan kunnen wij dat altijd aanpassen of toevoegen.

Aangepaste openingstijden

Ma 18-12	Gesloten	Ma 25-12	Gesloten	Ma 1-1	Gesloten
Di 19-12	08.30 - 18.00	Di 26-12	Gesloten	Di 2-1	Gesloten
Wo 20-12	08.30 - 18.00	Wo 27-12	08.30 - 18.00	Wo 3-1	Gesloten
Do 21-12	08.30 - 18.00	Do 28-12	08.30 - 18.00	Do 4-1	Staan we weer voor u klaar.
Vr 22-12	08.00 - 13.00	Vr 29-12	08.30 - 18.00		
Za 23-12	07.00 - 16.00	Za 30-12	08.00 - 14.00		



De Groene Weg
biologisch vlees

**De Groene Weg
Apeldoorn**

Asselsestraat 31
7311 EC Apeldoorn
055-522 56 35
apeldoorn@degroeneweg.nl
www.apeldoorn.degroeneweg.nl



KERST
OP HET
MENU



De Groene Weg
biologisch vlees



Blond d'Aquitaine rundvlees

- Ossenhaas
- Kogelbiefstuk
- Entrecôte
- Ribeye
- Côte de Boeuf (dry-aged)
- Bavette
- Staartstuk
- Longhaas
- Ossentaart
- Schenkel

Lams- en kalfsvlees

- Lamsbout met been
- Lamsbout zonder been
- Lamskotelet
- Lamsrack
- Lamsstoofvlees
- Kalfsschnitzel/-oester
- Kalfsentrecôte
- Kalfsriblap
- Kalfsschenkel (osso bucco)
- Kalfssucade

Varkensvlees

- Varkenshaas
- Varkensfilet
- Varkensfricandeau
- Porcrack
- Beenhammetje
- Buikspek
- Procureur

Kerstrollades

Met kerst wordt traditioneel vaak een rollade geserveerd. Wij kunnen een rollade maken op een door jou gewenst gewicht en naar jouw smaak gekruid.

- Runderbraadrollade
- Half om half rollade
- Cranberry runderrollade
- Varkensfiletrollade
- Procureurrollade
- Lamsrollade
- Kiprollade
- Kalkoenrollade
- Kalfsrollade
- Wildrollade

Kip & kalkoen

Een andere traditie met Kerst is het serveren van een Kemper landhoen of een biologische kalkoen. Een landhoen weegt ongeveer 1,6 kg en is geschikt voor 3 - 5 personen. Een biologische kalkoen weegt ongeveer 3,5 tot 4,5 kg en is bedoeld voor 6 - 9 personen. Bestel deze tijdig want de voorraad is beperkt.

Luxe vleeswaren

Altijd een feest op tafel bij de borrel of bij het ontbijt.

- Parmaham
- Gandaham
- Runderrookvlees
- Nagelhout
- Gerookte ribeye
- Boerenachterham
- Gebraden rosbief
- Italiaanse venkelsalami
- Veluwe nootham
- Italiaanse truffelsalami
- Pastrami
- Schwarzwälder schinken

Opgemaakte salades

Wil je niet te lang doorbrengen in de keuken? Wij bieden je met de feestdagen enkele opgemaakte salades, van luxe tot traditioneel. Vraag in de winkel naar de mogelijkheden!

- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade (vegetarisch)
- Pastasalade

De salades worden alleen op bestelling geleverd en dienen een week van tevoren besteld te worden. Bestellen kan vanaf 5 personen.

★ **Bestellen**

In verband met de te verwachten drukte en om je goed van dienst te kunnen zijn, kun je je bestelling uiterlijk doorgeven tot donderdag 21 december tot 18:00 uur.