

HEERLIJKE FEESTDAGEN

Kerst, Oud&Nieuw, samen zijn, gezelligheid; de winter heeft veel te bieden voor zowel jong en oud. Maar ook op culinair gebied heeft de winter veel te bieden. Lekkere vleesgerechten, soepen of stamppotten. Of uiteraard iets totaal anders, u kunt het zelf bepalen. En de slagers van De Groene Weg helpen u er graag mee! In deze folder treft u ons feestelijke Eindejaarsassortiment aan. Alles om uw Feestdagen compleet te maken. Heeft u vragen of specifieke wensen? Vraag het ons gerust. Wij staan voor u klaar.

Wij wensen u alvast fijne feestdagen,
een goede jaarwisseling en een mooie winter!



gourmet of fondue

Zowel fondue als gourmet zijn klassieke kerstradities. Hiervoor hebben wij alles in huis.

Standaard (300 gram)

- Biefstuk
- Varkenshaas saté
- Mini slavink
- Varkenshaas
- Mini hamburger
- Merquez worstje

8⁶⁰
PER PERSOON

LUXE (300 gram)

- Ossenhaas
- Lamsbout spies
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Mini hamburger
- Varkenshaas saté
- Rosbiefspiesje

9⁸⁰
PER PERSOON

Kinderen (170 gram)

- Mini hamburger
- Worstje
- Mini slavink
- Mini merquez worstje
- Mini varkenshaas saté

4³⁰
PER PERSOON

U kunt bij ons
ook terecht
voor fondue of
chinese fondue.


De Groene Weg
BIOLOGISCHE SLAGERIJ
voor't goede leven

**De Groene Weg
Groningen**

Boterdiep 4
9712 LN Groningen
050-314 47 66
 groningen@degroeneweg.nl
 www.groningen.degroeneweg.nl

Zie de informatieflyer voor de aangepaste openingstijden.

KERST
OP HET
MENU




De Groene Weg
BIOLOGISCHE SLAGERIJ
voor't goede leven



Biologische schapen- en varkenshouderij 'de Oorsprong'

In een groot bietenveld achter het huis van Jelle Norder verstoppen 2 zeugen zich met 12 biggen. Sterke varkens die wel tegen een stootje kunnen, van het ras Duroc. Deze varkens lopen het hele jaar buiten en kunnen 's nachts schuilen onder een afdak, mochten ze dit willen. Daarnaast heeft hij stukjes grond met daarin de al wat oudere biggen die hij bijvoert. Jelle levert ons een aantal keer per jaar varkens en daarmee maken we de lekkerste producten. In het bijzonder de "Drentsche Aa ham". Deze rauwe ham krijgt 6 weken de tijd om zout en specerijen op te nemen. Hierna wordt hij dubbel gerookt op beukenhout met kruiden. Vervolgens wordt de rauwe ham een lange tijd gedroogd. Dit proces zorgt voor een heerlijke smaak en fantastische structuur.

Rollades

Onze rollades zijn standaard gekruid en gezouten. In overleg kan hiervan worden afgeweken.

Half om half rollade:

de specialiteit van het huis (mals rundvlees gevuld met varkenshaas)

Runderrollade

Varkensfiletrollade

Procureur rollade (blijft iets mals door een wat hoger vetgehalte)

Kiprollade

Lamsrollade

Tapas

Naast al onze huisgemaakte vleeswaren hebben we nu ook een heerlijke tapasschaal met specialiteiten zoals Italiaanse coppa, diverse rauwe ham soorten, Drents nagelhout en salami

2 kant en klare huisgemaakte voorgerechten:

Vitello Tonnato compleet:

Malse kalfsfricandeau met tonijnsaus, kappertjes in een 1 persoonsportie. p/p €6,95

Carpaccio compleet:

Carpaccio van rosbeef, opgemaakt met truffelmayonaise, parmezaan en pijnboompitjes. In 1 persoonsportie. p/p €5,95

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.

Lamsvlees

Biologische schapenhouder en slager Mart Vergeer is al ruim 20 jaar werkzaam in onze slagerij, met zijn uit de hand gelopen hobby is hij hofleverancier van ons lamsvlees. Bekijk heerlijke lamsvlees recepten op onze website www.groningen.degroeneweg.nl

Of ga dit jaar voor een:

Lamsschouder in braadzak. Een echte Klassieker. Lamsschouder heeft heel veel smaak en ziet er indrukwekkend uit. Met deze braadzak-methode hoeft u hem alleen nog heel eenvoudig in de oven te bereiden. Te bestellen voor 2 of 4 personen.

Stoofschotels

Wilt u dit jaar niet te lang in de keuken staan? Bestel dan onze kant en klare stoofgerechten! U heeft keuze uit 4 verschillende soorten huisgemaakte stoofschotels.

Klassieke Boeuff Bourguignon:

Heerlijke runderstoofschotel met rode wijn

Indonesische stoofschotel

Ook wel bekend als "duivels stoofvlees"

Irish Stew:

Heerlijke runderstoofschotel met groenten, Guinness bier en runder ribblappen; iets 'zoet'

Osso bucco:

Langzaam gegaard kalfsstoofvlees in een saus met verse groenten waaronder tomaat, heerlijk met pasta of rijst

Onze specialiteiten

- Drentsche Aa ham
- Winterbiefstuk: Grof gemalen biefstuk met cranberries en kruiden met o.a. kaneel. Een verrassend lekkere combinatie!
- Petit four: Varkenshaasmedaillon met rookspek en marinade.
- Biologisch lams- en rundvlees uit eigen provincie
- Ossenhaas
- Biologisch kalfsvlees
- Anti pasti/tapas schaalpje
- Kemper landhoen, kalkoen en kipspecialiteiten
- Huisgemaakte soepen
- Droge worsten uit onze eigen worstmakerij, in het bijzonder de Basken: Een runder droge worst met diverse kruiden en geroosterde amandelen. Deze worst is zowel gedroogd als gerookt.
- Gepekeld en in witte wijn gemarineerde beenhammetjes, thuis eventueel nog in te smeren met honing...

Aan onze eigengemaakte vleeswaren wordt **geen** suiker en **geen** rookaroma toegevoegd. We roken ons vlees in onze eigen rookkast op beukenhout. Al onze kruiden/specerijen en marinades zijn glutenvrij.

Onze leveranciers

- Jan Hendrik Elzinga Zuidwolde
- Mart Vergeer Doezum
- 't Hoogveld Eelde
- Smit Kreuwerd
- Glas Loppersum
- De Oorsprong Midlaren
- Lesterhuis Holwierde
- Welkomboerderij Onstaheerd, Sauwerd

Biologische wijn en cider

Bij ons in de winkel vindt u een breed assortiment aan biologische wijnen en cider. Wij geven u graag een passend advies!

★ **Bestel op tijd**

Om de drukte rondom kerst te verspreiden vragen wij u vroegtijdig te bestellen en ook af te halen. Doordat wij vlees vacumeren is het langer houdbaar en kunt u uw bestelling al eerder ophalen.