

Alles ^{voor} Gourmet en Fondue

Wil je een feestelijke maaltijd zonder al te veel voorbereidingen? Aan tafel kokkerellen is dan een goed idee! Neem het heerlijke vlees van jouw biologische slager van De Groene Weg, een gezellig gedekte tafel met wat lekkere sausjes en salades en dan is het belangrijkste geregeld. Alles wat snel klaar is, is geschikt voor creatief tafelen, maar om het kiezen eenvoudiger te maken hebben wij verschillende schotels voor jou samengesteld.

Gourmet de luxe

Onze luxe gourmetschotel
(ca. 300 gr. p.p.) bestaat uit:

- Heerlijk malse kogelbiefstuk
- Kipfilet gemarineerd en naturel
- Slavinkje
- Runder hamburgertje
- Varkenshaas gemarineerd en naturel
- Engels worstje
- Gemarineerd biefstukspiesje

Gourmet speciaal

Onze luxe gourmetschotel
(ca. 300 gr. p.p.) bestaat uit:

- Heerlijk malse kogelbiefstuk
- Kipfilet gemarineerd en naturel
- Runder chipolata
- Kipshoarma
- Gemarineerd biefstukspiesje
- Runder hamburgertje
- Lamsboutlapje gemarineerd en naturel

Uiteraard wordt het gourmetvlees feestelijk gepresenteerd.

Wij adviseren
je graag over
een lekkere
bereidingswijze!

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!



Kerst op het Menu


De Groene Weg

biologisch vlees

Slagerij Eindhoven

Kruisstraat 128 B

5612 CM Eindhoven

040 243 66 50

eindhoven@degroeneweg.nl

www.degroeneweg.nl


De Groene Weg
biologisch vlees

Bedankt voor
jouw keuze!

Rundvlees

Haasbiefstuk
Kogelbiefstuk
Rosbief
Entrecôte
Picanha (staartstuk met randje vet)
Ribeye
Mals stoofvlees (riblap, sukade, mager stoofvlees)

Kalfsvlees

Kalfsoester
Kalfschenkel (heerlijk voor de Ossobuco)
Kalfsentrecôte
Kalfsriblap

Varkensvlees

Varkenshaas
Fricandeau
Filet
Gepekeld beenhammetje (diverse smaken)
Procureur
Porc rack

Lamsvlees

Lamsbout (met of zonder been)
Lamsstoofvlees
Lamsrack
Lamsschenkel

Kemper landhoen

Hele braadkip
Kipfilet
Kippendij (met en zonder bot)
Kippenbout en drumstick

Kerstrollades

Gegarandeerd een succes op tafel

We maken diverse soorten rollades. Deze hebben we in allerlei variaties klaar liggen in de toonbank.

Varkensfiletrollade
Procureurrollade
Runderbraadrollade
Kiprollade
Kalfsrollade
Gevulde kalkoenrollade

Vleeswarenspecialiteiten

Rauwe ham uit eigen keuken
Gebraden rosbeef en gebraden ribeye
Kalfsfricandeau voor Vitello Tonato
Boeren achterham
Diverse droge worsten
Italiaanse specialiteiten (parmaham, coppa, pancetta etc.)

Onze toppers voor een heerlijk kerstontbijt

Worstenbroodje
Saucijzenbroodje
Cremepaté, boerenpaté, cranberrypaté
Diverse huisgemaakte salades
Quiches

Wild & gevogelte

Jouw favoriete stukje wild en/of speciaal gevogelte is op bestelling bij ons verkrijgbaar. Bestel jouw wild en/of speciaal gevogelte **uiterlijk vóór 19 december**. Vraag naar de mogelijkheden bij één van onze medewerkers.

Kalkoen

Onze biologische kalkoenen zijn een traditie tijdens het kerstdiner. Leverbaar tussen de 3½ en 5kg. Bij aankoop van een kalkoen ontvang je een recept met bereidingsadvies. Om teleurstelling te voorkomen graag de hele kalkoen van tevoren bestellen. Dan proberen wij zoveel mogelijk rekening te houden met jouw wensen.

Altijd
een eerlijke
prijs!

Bestellen

Ook dit jaar willen we je vragen de bestelling op tijd door te geven. We werken met tijdsvakken voor het afhalen om de drukte zo goed mogelijk te verspreiden. Al onze producten kunnen gevacumeerd of ingevroren bewaard worden. Hierover adviseren we je graag! Je kunt je bestelling **uiterlijk tot 19 december** via ons bestelformulier in de winkel, telefonisch of per mail doorgeven. Dit kan via 040 - 243 66 50 of eindhoven@degroeneweg.nl.