

Alles ^{voor} Gourmet en Fondue

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

Standaard **8.90 p.p.**

Biefstuk, Varkenshaas saté, Mini slavink, Varkenshaas, Mini hamburger, Merquez worstje
300 gram

Luxe **10.40 p.p.**

Ossenhaas, Lamsbout spies, Varkenshaas, Kipfilet, Mini hamburger, Varkenshaas saté, Rosbiefspiesje
300 gram

Kinderen **4.50 p.p.**

Mini hamburger, Chipolata worstje, Mini slavink, Mini varkenshaas saté
170 gram



U kunt bij ons
ook terecht
voor fondue of
Chinese fondue

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!

Aangepaste openingstijden

Zo	22-12	Gesloten	Zo	29-12	Gesloten
Ma	23-12	07.00 - 18.30	Ma	30-01	10.00 - 18.00
Di	24-12	07.00 - 18.00	Di	31-01	08.30 - 17.00
Wo	25-12	Gesloten (1e kerstdag)	Wo	01-01	Gesloten
Do	26-12	Gesloten (2e kerstdag)	Do	02-01	08.30 - 18.00
Vr	27-12	Gesloten	Vr	03-01	08.30 - 18.00
Za	28-12	Gesloten	Za	04-01	08.30 - 18.00


De Groene Weg
biologisch vlees

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

www.degroeneweg.nl




De Groene Weg
biologisch vlees

Altijd
een eerlijke
prijs!

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 schaalte

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 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 Hoogeveld Eelde

Smit Kreuwerd

Glas Loppersum

De Oorsprong Midlaren

Welkomboerderij
Onstaheerd, Sauwerd

Drents Landschap

De Scharrelderij Kiel-Windeweer

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.

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!

Biologische schapen- en varkenshouderij 'de Oorsprong'

MIn 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 malser door een wat hoger vetgehalte)

Kiprollade

Lamsrollade

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

2 voorbereide voorgerechten:

Malse kalfsfricandeau gesneden voor Vitello Tonnato 70 gram (om zelf nog af te maken met bijvoorbeeld tonijnsaus en kappertjes)

in een 1 persoonsportie. p/p €4,95

Malse rosbeef gesneden voor carpaccio 70 gram (om zelf nog af te maken met bijvoorbeeld truffelmayonaise, parmezaan en pijnboompitjes)

In een 1 of 2 persoonsportie. p/p €3,95

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.

Of ga dit jaar voor een:

Kemper landhoen met diverse groentes in braadzak! Een echte Klassieker. Braadkippen hebben heel veel smaak en zien er indrukwekkend uit. Met deze braadzak-methode hoeft u hem alleen nog heel eenvoudig in de oven te bereiden. Op tijd bestellen!

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

Bestellen

Let op! 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. **Geef uw bestelling zo volledig mogelijk door, dus bijvoorbeeld ook vleeswaren en gehakt.** Bestellen kan per telefoon; 050-3144766 of per mail naar groningen@degroeneweg.nl met vermelding van naam, telefoonnummer en afhaaldatum. Bestellen kan tot uiterlijk 21 december 18.00.