

Alles voor Gourmet

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 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
en vleeswaren

Slagerij Eindhoven

Kruisstraat 128 B

5612 CM Eindhoven

040 243 66 50

eindhoven@degroeneweg.nl

www.degroeneweg.nl


De Groene Weg
biologisch vlees
en vleeswaren

Bedankt voor
jouw keuze!

Rundvlees

Haasbiefstuk
Kogelbiefstuk
Rosbief
Entrecote
Picanha (staartstuk met een randje vet)
Ribeye
Mals stoofvlees (riblap, sucade of mager stoofvlees)
Diverse runderstoofpotjes kant en klaar (voor extra gemak)

Varkensvlees

Varkenshaas
Fricandeau
Varkensfilet (aan het stuk of lapjes)
Gepekeld beenhammetje
Pork rack
Procureur

Lamsvlees

Lamsbout (met of zonder been)
Lamsstoofvlees
Lamsschenkel
Lamsrack (beperkt verkrijgbaar)

Kemper landhoen

Hele braadkip
Kipfilet
Kippendijfilet
Kipkarbonade
Kippenbout
Kippendrumstick

Kerstrollades

Gegarandeerd een succes op tafel

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

Varkensfiletrollade
Procureurrollade
Runder braadrollade
Half om half rollade (lekkere rollade van runderbraadvlees en varkenshaas)
Kiprollade
Gevulde kalkoenrollade

Voor de soep

Runderschenkel
Soepvlees
Mergpijp
Ossestaart
Soepbeen
Soepkip of kipkarkassen

Onze toppers voor een heerlijk kerstontbijt

Rauwe ham uit eigen keuken
Gebraden rosibief en gebraden ribeye
Gebraden fricandeau
Boeren achterham uit eigen keuken
Rookvlees
Diverse soorten grillworst
Italiaanse specialiteiten (pamaham, pancetta, finiocchiona en mortadella)
Diverse pate's
Saucijzenbroodje
Worstenbroodje

Altijd
een eerlijke
prijs!

Bestellen

Wild & gevogelte

Jouw favoriete stukje wild en/of gevogelte is op bestelling bij ons verkrijgbaar. Bestel jouw wild en of speciaal gevogelte **uiterlijk voor 15 december**.

Kalkoen

Onze biologische kalkoenen zijn een traditie tijdens het kerstdiner. Leverbaar tussen de 3,5kg en 5 kg. Bij aankoop van een kalkoen ontvang je een recept met bereidingsadvies. Om teleurstelling te voorkomen graag de kalkoen van tevoren bestellen.

Ook dit jaar willen we vragen de bestelling op tijd door te geven. We werken met tijdvakken 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 15 december** via ons bestelformulier in de winkel, telefonisch of per mail doorgeven. Dit kan via 040-2436650 of eindhoven@degroeneweg.nl