Low & Slow winterbarbecue

De trend van deze winter. Een mooi groot stuk vlees vanaf de barbecue die op indirecte wijze wordt gegaard. U moet hierbij denken aan:

- **Picanha**
- **Rack of Pork**
- **Rib Eye**
- **Beercan Chicken**

Deze wijze van garen kan uitstekend op gasbarbecues met meerdere branders en op de Weber of keramische kolen grills bij voorkeur voorzien van thermometer. Wij hebben tal van ideeën en recepturen voor u klaar liggen voor een heerlijke geslaagde winterbarbecue. Vraag naar onze mogelijkheden.

Wild-, gevogelte-, en kalkoen-specialiteiten

- Kalkoenfilet
- Kalkoen drumsticks
- Kalkoendijen (naturel / gemarineerd)
- Kalkoenschnitzel
- Kalkoen (va. +/- 2 kg.)
- Hertenbiefstuk
- Wild of tam konijn
- Eendenborstfilet
- Struisvogelbiefstuk
- Haas
- Fazant / Parelhoenfilet enz.

Wij bieden een ruim assortiment waarover wij u graag informeren. Wij verzoeken u tijdig uw wensen kenbaar te maken.

Diverse hapjesschalen

v.a. 5 personen

Hapjesschaal Excellent	**€ 4.25 p.p.**
Hapjesschaal Superieur	**€ 4.25 p.p.**
Hapjesschaal Oud-Holland	**€ 3.95 p.p.**
Hapjesschaal Boer'n plateau	**€ 3.25 p.p.**
Hapjesschaal Smulbox Western	**€ 18.00 (6 pers.)**
Hapjesschaal Smulbox Hollands	**€ 18.00 (6 pers.)**

Zie ook: www.slagerijtenhoff.nl

www.slagerijtenhoff.nl

Kerstgeschenk

Als u op zoek bent naar een leuk kerstgeschenk bent u bij ons aan het juiste adres.
Graag vertellen wij over de mogelijkheden voor particulier en bedrijven

- **Opgemaakte vleesschotels**
- **Rollades verpakt in doos of mand**
- **Manden gevuld naar wens**
- **Feestelijk verpakte Dröge Schenke**
- **Meter droge worst**
- **Etc.**

Deze folder geeft een indruk van uw en onze mogelijkheden gedurende de komende feestdagen. Mocht u speciale wensen hebben, laat het ons dan even weten. Wij willen u graag verder helpen.

*Om teleurstellingen te voorkomen verzoeken wij u de kerstbestelling uiterlijk **donderdag 19 december**, en de eindejaarsbestelling uiterlijk **vrijdag 27 december** om 12.00 uur in te leveren. Na deze datum kunnen wij niet meer garanderen dat alle producten voorradig zijn. Gelieve uw bestelling NIET per mail te sturen!*

De kerstbestellingen zijn af te halen op dinsdag 24 december van 08.00 tot 16.00 uur, wij sluiten deze dag om 17.00 uur.
De eindejaarsbestellingen zijn af te halen op dinsdag 31 december van 08.00 uur tot 15.00 uur. Wij sluiten deze dag om 16.00 uur.
Woensdag 1 januari t/m zaterdag 4 januari 2020 zijn wij gesloten.

Gezond en Smaakvol 2020!

De Zaak vol Smaak

Eindejaars specialiteiten

Aandacht voor lekker!

De Zaak vol Smaak

Ambachtelijke Slagerij

ten Hoff

Schoolstraat 157 Musselkanaal
0599 - 412448
info@slagerijtenhoff.nl

www.slagerijtenhoff.nl

Ook voor deze kerst en oud & nieuw heeft De Zaak vol Smaak erg veel verrassende, lekkere en natuurlijk gemakkelijke producten voor u klaargemaakt.

Het kerstgeschenkje

€2.49 100 gr

Heerlijk varkenshaasje gevuld met verse roomkaas, zwarte peper en lente-uitjes. Het varkenshaasje is omwikkeld met dunne plakjes mager rookspek en daarna ingesmeerd met een heerlijke oriëntaalse marinade en licht bestrooid met een fijne kruidenmix.
Bereidingsadvies: 20 minuten bakken in de pan op een matig vuur of in een voorverwarmde oven op 180˚C, ongeveer 30 minuten.

Briehaasje

€2.49 100 gr

Varkenshaas met rookspek, brie en lente-uitjes in een aluminium ovensleetje.
Bereidingsadvies: 20-25 minuten in een voorverwarmde oven op 180˚C.

Mixed grill

€2.49 100 gr

Mooie grove stukjes biefstuk, varkenshaas en kipfilet, heerlijk gemarineerd en geserveerd in een aluminium ovensleetje.
Bereidingsadvies: 20-25 minuten afgaren in een voorverwarmde oven op 180˚C.

Biefstuk Sleetje

€3.95 100 gr

Heerlijk gemarineerde haasbiefstuk met plakjes mozzarella en zongedroogde tomaat.
Bereidingsadvies: 15 minuten in een voorverwarmde oven op 190°C.

Kipfilet Sleetje

€2.49 100 gr

Kip gevuld met tomaat en mozzarella in een jasje van parmaham.
Bereidingsadvies: 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180˚C.

Kerststoofpotje kip of rund

€14.98

Heerlijk vleesstoofpotje met uien, champignons, paprika en rode wijn, geserveerd in een ready to cook bakje. Geschikt voor 2 personen.
Tip: serveren met aardappelpuree of rijst.

Gegrilde varkenshaas in saus

€12.50 500 gr

Mooie schijfjes varkenshaas opgemaakt op een mooie aluminium oven / magnetron-schaal afgemaakt met een champignon- of peperroomsaus.
Bereidingsadvies: 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175˚C of 5 minuten in de magnetron op 900 watt.

Spare-ribs

€9.95 500 gr

Milde gemarineerde ribs opgemaakt in een aluminium ovenschotel.
Bereidingsadvies: ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175˚C of 5 minuten in de magnetron op 900 watt.

Gegrilde varkensrollade in saus

€9.95 500 gr

Mooie plakjes rollade opgemaakt op een mooie aluminium oven / magnetron-schaal afgemaakt met een champignon- of peperroomsaus.
Bereidingsadvies: 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175˚C of 5 minuten in de magnetron op 900 watt.

Beenham in Bollie's beenhamsaus

€9.95 500 gr

Mooie schijfjes gegrilde beenham, opgemaakt in luxe schalen. De schaaltjes worden afgemaakt met Bollie's beenhamsaus
Opwarmadvies: ca. 20 minuten in een voorverwarmde oven op 175˚C of 5 minuten in de magnetron op 900 watt.

Rib Rack

€1.98 100 gr

Supermalse karbonaderack, geglaceerd met een heerlijke kaneel-veenbesmix. Erg lekker en een feest op tafel.
Bereidingswijze: In een voorverwarmde oven op 160°C tot een kerntemperatuur van 55° C. Voor het aansnijden even laten rusten.

Passende bijgerechten

Ovenschotel Oma's aardappelkunst

€7.98 bakje 2 pers.

Dit aardappelgerecht is verpakt in een oven / magnetron-bestendige schaal.
Bereidingsadvies: in een voorverwarmde oven ca. 20 minuten op 180˚C

Ovenschotel Bloemkool / Broccoli

€7.98 bakje 2 pers.

Een combinatie van voorgekookte bloemkool en broccoli, verpakt in een oven / magnetron-bestendige schaal. Afgegarneerd met een heerlijke romige gratinsaus.
Bereidingsadvies: in een voorverwarmde oven ca. 12 minuten op 180˚C.

Kerstcompôte

€6.98 bakje 2 pers.

Een heerlijke combinatie, aardbei-rabarber compôte. Of u kiest de appelcompôte, heerlijk fris van smaak. .

Stoofperen

€6.98 bakje 2 pers.

Zowel warm als koud te serveren.
Opwarmen even in een pannetje of magnetron.

Opgemaakte saladeschotels

keuze uit:
- Rundvleessalade
- Huzarensalade
- Brunchsalade
- Scharrelsalade
- Duitse piepersalade
- Zalmsalade
- Pastasalade

vanaf €4.50 p/p

Bij bestelling van uw gourmet / of fondue-schotel 4-vaks saladeschotel met gratis kruidenboter!

slechts €12.95

Gourmet / en steengrillschotels

- Filet-schnitzel
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Biefstuk
- Rolladelapje
- Bacon-kiprolletje
- Boeren gehaktrolletje
- Braadworstje
- Tasty-burger
- Mini satéstokje

€7.98 p/p

Gourmet all-in

€15.98 p/p

- 10 verschillende soorten vlees zoals hierboven beschreven
- 4 vakssalade + kruidenboter (Duitse pieper,- scharrel-, rundvlees-, en huzarensalade)
- Gesneden champignons en paprika in 3 kleuren
- Gesneden uien en fijngesneden prei
- Gourmet aardappels
- 3 verschillende soorten sausjes
- Stokbrood
- Als nagerecht gratis toetje

De gourmet all-in is te bestellen vanaf 4 personen. Als extra kunt u er ook diverse smaken reepjesvlees (bijv. gyros of shoarma) bij bestellen.

Fondue schotel

€7.98 p/p

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Varkensfilet
- Kipfilet
- Kipbaconrolletje
- Diverse soorten balletjes