Kerst bestellijst



LEIDSCHE VLEESCHHOUWERIJ

UW BIO MARKTSLAGER IN DE LEIDSCHE REGIO

Voorgerechten:

RUNDERCARPACCIO	p.portie	5.95	____st.
CARPACCIO DRESSING	p.portie	1.50	____st.
KALFSFRICANDEAU	p.portie	5.95	____st.
VITELLO TONNATOSAUS	p.portie	1.50	____st.

Biologische Paté's

onze paté's hebben we vacuüm verpakt, ± 150 gram

EENDENRILLETTE	100 gr.	4.29	____st.
PATÉ EN CROÛTE BOURGONDISCH	100 gr.	5.95	____st.
ROQUEFORT PEERPATÉ	100 gr.	3.95	____st.
BOURGONDISCHE PATÉ	100 gr.	2.95	____st.
FAZANTPATÉ	100 gr.	4.29	____st.
WILDZWIJNPATÉ	100 gr.	4.29	____st.
CRANBERRYPATÉ	100 gr.	2.95	____st.
EENDENMOUSSE MET PORT	100 gr.	4.29	____st.
VEENBESSEN HAZELNOOTPATÉ	100 gr.	3.95	____st.

Biologisch Rundvlees:

DRY AGED RIBEYE (5 WEKEN GERIJPT IN ONZE EIGEN DROOGKAST)	100 gr.	6.99	____st./ ____gr.
OSSENHAAS/TOURNEDOS	100 gr.	9.25	____st./ ____gr.
RIB-EYE	100 gr.	5.49	____st./ ____gr.
ENTRECOTE	100 gr.	5.49	____st./ ____gr.
KOGELBIEFSTUK	100 gr.	5.09	____st./ ____gr.
BAVETTE	100 gr.	3.99	____st./ ____gr.
ROSBIEF	100 gr.	4.49	____st./ ____gr.
OSSENSTAART	100 gr.	2.29	____st./ ____gr.

Biologisch Kalfsvlees:

KALFSOESTER	100 gr.	4.98	____st./ ____gr.
KALFSSCHNITZEL	100 gr.	4.98	____st./ ____gr.
KALFSSTOOFVLEES	100 gr.	2.99	____st./ ____gr.
KALFSSCHENKEL (VOOR EEN HEERLIJKE OSSO BUCO!)	100 gr.	3.59	____st./ ____gr.

Biologisch Varkensvlees:

VARKENSHAAS	100 gr.	2.99	____st./ ____gr.
VARKENSWANGEN	100 gr.	2.49	____st./ ____gr.

Biologisch Lamsvlees

LAMSBOUT	100 gr.	4.39	____st./ ____gr.
LAMSRACK	100 gr.	6.09	____st./ ____gr.
LAMSHAASJE	100 gr.	6.29	____st./ ____gr.
LAMSPROCUREUR	100 gr.	3.99	____st./ ____gr.
LAMSSCHENKEL	100 gr.	2.99	____st./ ____gr.



Kersttopper

Pâté en croûte taartje

Feestelijke patétaart met stukjes abrikoos en uienkonfijt, omhult met een heerlijke korstdeeg



Verwarm een puntje, 2 min. in een voorverwarmde oven van 160°C

100 gr. 5.95 _____st.



Biologische Kip & Kalkoen

HELE KIP	100 gr.	1.59	____st./ ____gr.
KIPPENPOTEN	100 gr.	1.79	____st./ ____gr.
KIPDIJFILET	100 gr.	2.69	____st./ ____gr.
KIPFILET	100 gr.	3.49	____st./ ____gr.
KALKOENFILET	100 gr.	3.39	____st./ ____gr.
KIP PAKKETJE (mals kippendijtje gehuld in spek en gemarineerd in groene pesto)	100 gr.	2.69	____st./ ____gr.

Wild:

EENDENBORSTFILET (TAM)	100 gr.	4.49	____st./ ____gr.
GEKONFIJTE EENDENBOUT	p.stuk	9.25	____st./ ____gr.
KONIJNENBOUT	100 gr.	1.99	____st./ ____gr.
FAZANT ±750 GR.	p.stuk	22.95	____st./ ____gr.
FAZANTFILET ±100 GR.	100 gr.	4.19	____st./ ____gr.
HAZENBOUT	100 gr.	2.59	____st./ ____gr.
WILDZWIJNBIEFSTUK ±125 GR.	100 gr.	5.49	____st./ ____gr.
HERTENBIEFSTUK	100 gr.	5.29	____st./ ____gr.
PARELHOEN ±1 KG	100 gr.	2.19	____st./ ____gr.
WILDPOULET	100 gr.	3.29	____st./ ____gr.
WILDE GANSFILET 2 st. ±600 GR.	100 gr.	2.59	____st./ ____gr.

Wilt u iets anders wat niet op de lijst staat, overleg met ons: er is veel mogelijk!!



Hertensukade

Deze kerst een wilde stoofschotel? Marineer het vlees in mosterd met nootmuskaat en zwarte peper, even aanbraden en 3 uurtjes zachtjes stoven in bouillon en rode wijn Wat ontbijtkoek en cranberry's 'n uurtje van te voren erbij en ...

smullen maar!



100 gr. **3.89**

____st.



Recept: Beef Wellington

Wij bieden deze kerst het toppunt van feestelijkheid en gemak; onze kant & klare Beef Wellington!

Verwarm de oven voor op 200°C. Even bestrijken met eigeel en een beetje basterdsuiker. Plaats de Beef Wellington in een ovenschaal en breng hem naar een kerntemperatuur van 45°C in ongeveer 30-50 min. Hierna uit de oven halen en even 10 min. laten rusten alvorens je de knapperige korst kunt aansnijden.



Genieten maar!







Onze Wildtoppers

Luxe Wildstoof

500 gr. **19.95**

____st.

Hazenpeper

500 gr. **19.95**

____st.

Rendang van hert

500 gr. **19.95**

____st.

Genieten maar!

Onze specialiteiten

Dry Aged Ribeye



5 weken gerijpt in
onze eigen droogkast!

100 gr. 6.99

_____st./_____gr.

Beef Wellington

Kant en klaar



Oven 200°C
Kern 45°C

per stuk à 1 kg 99.50

_____st.

Kip Pompoen

supermals!



Heerlijk uitgebeend kippetje.
Gemarineerd in
sinaasappel en tijm.
Oven 180°C, kern 72°C

per stuk 20.95

_____st.

Ultiem kerstdiner: Wagyu A4/A5

rechtstreeks uit Japan



Exclusief stuk vlees
met een unieke smaak.

100 gr. 25.00

_____st./_____gr.

Hertenrollade

Een wilde traktatie!



Oven 150°C.
Kern 53°C.

per stuk (± 1 kg) 43.50

_____st.

Eendenborstfilet

Heerlijk met onze sinaasappelsaus



Zie recept!

100 gr. 4.49

_____st.

Gevulde Parelhoen



met kipgehakt
en notenmix
110 min op 150°C.

per stuk (± 1 kg)
per kilo 22.95
_____st.

Iberico Rack



Vol van smaak!

Gemarmerde karbonade
van het Spaanse
Iberisch varken

100 gr. 3.99
_____gr.

Secretorollade



Malse rollade van
het Iberische varken
uit Spanje

100 gr. 4.89
_____st.

Fazant



De ster van
het Kerstdiner!

Zie recept!
per stuk ± 750 gr.

per stuk 22.95
_____st.

Hertenrack



Een showstopper!

In de pan aanbraden,
lekker met een kaneelstokje
en wat steranijs, dan in
een oven van 180 graden
ongeveer 15 minuten
Kern 52°C

100 gr. 8.69
_____gr.

Eendenrollade



Altijd goed
deze sappige rollade

gemarineerd in
sinaasappel-tijm.
50 min. op 170°C
per stuk ± 650 gr.

100 gr. 4.99
_____st.

LET OP!!
17 DECEMBER
LAATSTE DAG INLEVEREN BESTELLING!



Biologische kalkoen

HELE KALKOEN, VERS, **LEKKER GEVULD** MET GEKRUID GEHAKT, NOTEN EN CRANBERRY'S	**per kilo 21.95** _____**st./**_____**gr.**
HELE KALKOEN, VERS	**per kilo 18.95** _____**st./**_____**gr.**

Biologische rollades:

RUNDERROLLADE OUDERWETS MET LEKKERE KRUIDEN	**100 gr. 2.79** _____**st./**_____**gr.**
BAVETTEROLLADE lekker gekruid	**100 gr. 4.29** _____**st./**_____**gr.**
WILDZWIJNROLLADE ±1KG	**per stuk 43.95** _____**st./**_____**gr.**
KIPROLLADE MET PAPRIKAKRUIDEN **500, 750 of 1000 gram**	**100 gr. 2.79** _____**st./**_____**gr.**
KALKOENDIJROLLADE GEVULD MET KIPGEHAKT, NOTEN GEMBER EN KRENTJES **500, 750 of 1000 gram**	**100 gr. 2.79** _____**st./**_____**gr.**
VARKENSFILETROLLADE PROVENÇAALS GEKRUID MET ROZEMARIJN EN TIJM	**100 gr. 2.79** _____**st./**_____**gr.**
VARKENSROLLADE OUDERWETS (PROCUREUR), LEKKER GEKRUID	**100 gr. 1.89** _____**st./**_____**gr.**









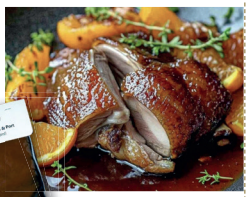
Gourmet/Fondue

Gourmet Compleet: kogelbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, hamburger, slavink en kip op stok	**p.p. 12.95** _____aantal p.p.
Gourmet Luxe: haasbiefstuk, kalfsoester, kalkoenfilet, varkenshaas, slavink en kip op stok	**p.p. 14.95** _____aantal p.p.
Gourmet Wild: fazantfilet, hertenbiefstuk, haasfilet, wildzwijnbiefstuk en kalkoenfilet	**p.p. 18.95** _____aantal p.p.

Recept: Malse Eendenborstfilet

met sinaasappelsaus

Begin met het kruislings insnijden van de vetlaag. Vervolgens leg je de eendeborstfilets met de vetkant naar beneden in een koude koekenpan, zonder boter of olie. Het vuur aanzetten, niet te hoog. In ongeveer 5 minuten bak je de filets zo in hun eigen vet. Doordat het vet uitsmelt ontstaat er een heerlijke krokante laag. Draai ze vervolgens op de vleeskant en peper en zout ze royaal in. Dan nog 4 minuten braden en uit de pan halen. Dek daarna nog even losjes af met aluminiumfolie, en laat zo nog even 8 minuutjes rusten.
Snijd de eendenborst in mooie schuine plakken, giet de warme sinaasappelsaus eroverheen en...
Genieten maar!



Recept: Boterzachte Fazant

Verwarm de oven op 180 graden voor.
Begin met het wassen van een biologische citroen en snij deze in kleine blokjes. Snijdt ook de roomboter in blokjes en meng de blokjes samen met wat gescheurde salieblaadjes in een kom. Vervolgens wat grof zeezout aan de binnenkant van de fazant en vul hem dan met het mengsel van de blokjes en salie. Maak de fazant weer dicht met een slagerstouw. Een beetje zout, peper en wat oregano en een beetje roomboter aan de buitenkant, en dan in een ingevette overschaal de oven in.
In totaal 25 minuten in de oven. Tussendoor even draaien en besprenkelen met het vrijgekomen vet zorgt voor een lekker sappige Fanzant

Eet smakelijk!



Onze feestelijke vleeswarentoppers

BEENHAM	100 gr.	3.49 ____gr.
RUNDERROOKVLEES	100 gr.	4.49 ____gr.
PARMAHAM	100 gr.	7.95 ____gr.
BOSHAM	100 gr.	5.49 ____gr.
VENKELSALAMI	100 gr.	4.25 ____gr.
FILET AMERICAIN	100 gr.	3.09 ____gr.

...en natuurlijk nog veel meer lekkers
voor het ontbijt, de lunch, brunch en uw tapasplank

Sauzen

SINAASAPPELSAUS kant & klaar
zakje à 180 ml 4.95 ____st.

WILDE BRAMEN & PORTSAUS
100 ml 5.50 ____st.

WILDE PEPERSAUS
100 ml 5.50 ____st.

Rond de feestdagen zijn wij te vinden op:

VRIJDAG 18 DECEMBER
HAARLEM BOTERMARKT

ZATERDAG 19 DECEMBER
LEIDEN KOORNBRUGSTEEG

MAANDAG 21 DECEMBER
LEIDERDORP SANTHORST

WOENSDAG 23 DECEMBER
LEIDEN AALMARKT

DONDERDAG 24 DECEMBER
NOORDWIJK KLOOSTERPLEIN



WIJ ZIJN GESLOTEN VAN 25 DECEMBER T/M 5 JANUARI
6 JANUARI ZIJN WE WEER TERUG OP ALLE MARKTEN

OVERIGE WENSEN:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Wij wensen u hele warme en smakelijke feestdagen en al het goeds voor 2027!
Bedankt dat wij u weer mochten voorzien van heerlijk biologisch vlees en vleeswaren op de markten,
En tot in het nieuwe jaar!

Het team van de Leidsche Vleeschhouwerij;
Richard, Semra, Sebastiaan,
Julian en Silvijn van Rijnswou
Sandra, Mieke, Twan, Bram,
Šejla, Mats en Laia.



UW GEGEVENS:

NAAM:_____

TELEFOONNR:_____

AFHAALDATUM:_____

MARKT:_____

_____

LET OP!! 17 DECEMBER = LAATSTE DAG INLEVEREN BESTELLING!

LEIDSCHEVLEESCHHOUWERIJ.NL

LEIDSCHE VLEESCHHOUWERIJ
UW BIO MARKTSLAGER IN DE LEIDSCHE REGIO

PUUR BIOLOGISCH, SKAL GECERTIFICEERD
Vragen/bestellingen mogen ook naar:
RICHARD: 06.46243304