

Topper!

GEVULDE KALKOEN

(± 3,5 kg.) vers (8 à 10 pers.) € 65 st.

Kalkoen uitgebeend en opgevuld met een feestelijke vulling van kalkoen, pistachenoten, boschampionns, truffel en licht gearfumeerd met cognac.



GEVULDEKALKOENROLLADE

vers € 16,80/kg.

Filet van kalkoenborst opgevuld met een feestelijke vulling Kalkoen, pistachenoten, boschampionns, truffel en licht gearfumeerd met cognac



KALKOENGEBRAAD MET ABRIKOOS EN NOTENKORST

€ 17,50/kg.

Kalkoenfilet gevuld met in cointreau gedrenkte abrikoos. De kalkoenfilet is gepaneerd in half grove notenmengeling. Deze notenkorst laat zich gemakkelijk bruinen in de oven en geeft een schitterende smaak.

Bakken van de gevulde kalkoen of kalkoengebraadje

Haal de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast. Gevulde kalkoengebraadjes ± 30 min. op voorhand uit de frigo. Oven voorverwarmen op 150°C. Voor de eerste 2 kg telt u 1u30, daarna per kg 30 min. bijtellen. (vb. gewicht van kalkoen is 3,5 kg = 2u15 min). Na 2u30 kan u controleren door een lange naald enkele seconden tot in de kern van de gevulde kalkoen of gebradje te steken, deze naald vlug er terug uit te trekken en dan de punt aan uw lippen of pols te plaatsen. Deze naald moet voldoende warm zijn om er van terug te schrikken. Gewenste eindtemperatuur van de kern moet 70 of 75 °C zijn.

SAUS SUGGESTIE

Bospaddestoelensaus - Appelsiensaus - Portosaus

KALKOEN DOOR ONS GEBAKKEN & GESNEDEN

35 €/st.

+ 1 l. gratis saus incl.

VARKENSGBRAAD IN MODERN JASJE: VARKENSRIJBSTUK VAN DE CHEF (ITALIAANSE TINT)

€ 18,50/kg

Gebrad van de lage rib is het malste en sappigste stukje gebrad van het varken. Dit gebrad wordt op smaak gebracht met een marinade van groene kruiden en graanmosterd. Opgevuld met pancetta, verse salie en Parmezaan en opgerold.

Braden van gebrad van de chef



Haal het vlees 20 min. op voorhand uit de koelkast. Verwarm de oven voor tot 190°C. Draai de oven terug op 175°C en bak het gebrad gedurende 35 min. Geschikte kerntemperatuur 70 - 72°C.

Braden van gebrad van de chef

Haal het vlees 20 min. op voorhand uit de koelkast. Verwarm de oven voor tot 190°C. Draai de oven terug op 175°C en bak het gebrad gedurende 40 min. Geschikte kerntemperatuur 70 - 72°C.



VARKENSRIJBSTUK MET GEHAKT, PRUIMEN EN KANEEL

€ 18,50/kg.

Gebrad van de lage rib is het malste en sappigste stukje gebrad van het varken. Dit gebrad wordt gevuld met winterse vulling op basis van gehakt, rozijnen en pruimen.

ROSBIEF IN EEN MODERN JASJE : ARISTA DI MANZO (ITALIAANS RUNDSGBRAAD)

€ 24,30/kg.

Braden Italiaans rundsgebradje

Haal het vlees 45 min. op voorhand uit koelkast. Plaats het vlees 30 min. in voorverwarmde oven op 180°C. Oven terug draaien naar 150°C en nog eens 20 min. verder braden. Haal het gebrad uit de oven en laat het zeker nog 10 min. rusten vooraleer het aan te snijden. Gewenste temperatuur 52°C.



Wild **SPECIALIST**

VERKRIJGBAAR IN ZIJN GEHEEL, DELEN OF FILETS
WILDE EENDEN • FAZANTEN • HAAS • KONIJN •
VERS INLANDS EVERZWIJN & HERT UIT DE ARDENNEN

HERT

Stoofvlees - Rugfilet -
Filet pur - Gebrad
- Steaks - Bout -
Gehakt/Worst

EVERZWIJN

Stoofvlees -
Rugfilet - Gebrad -
Bout - Gehakt/Worst

REE

Stoofvlees - Bout -
Gebrad - Filet