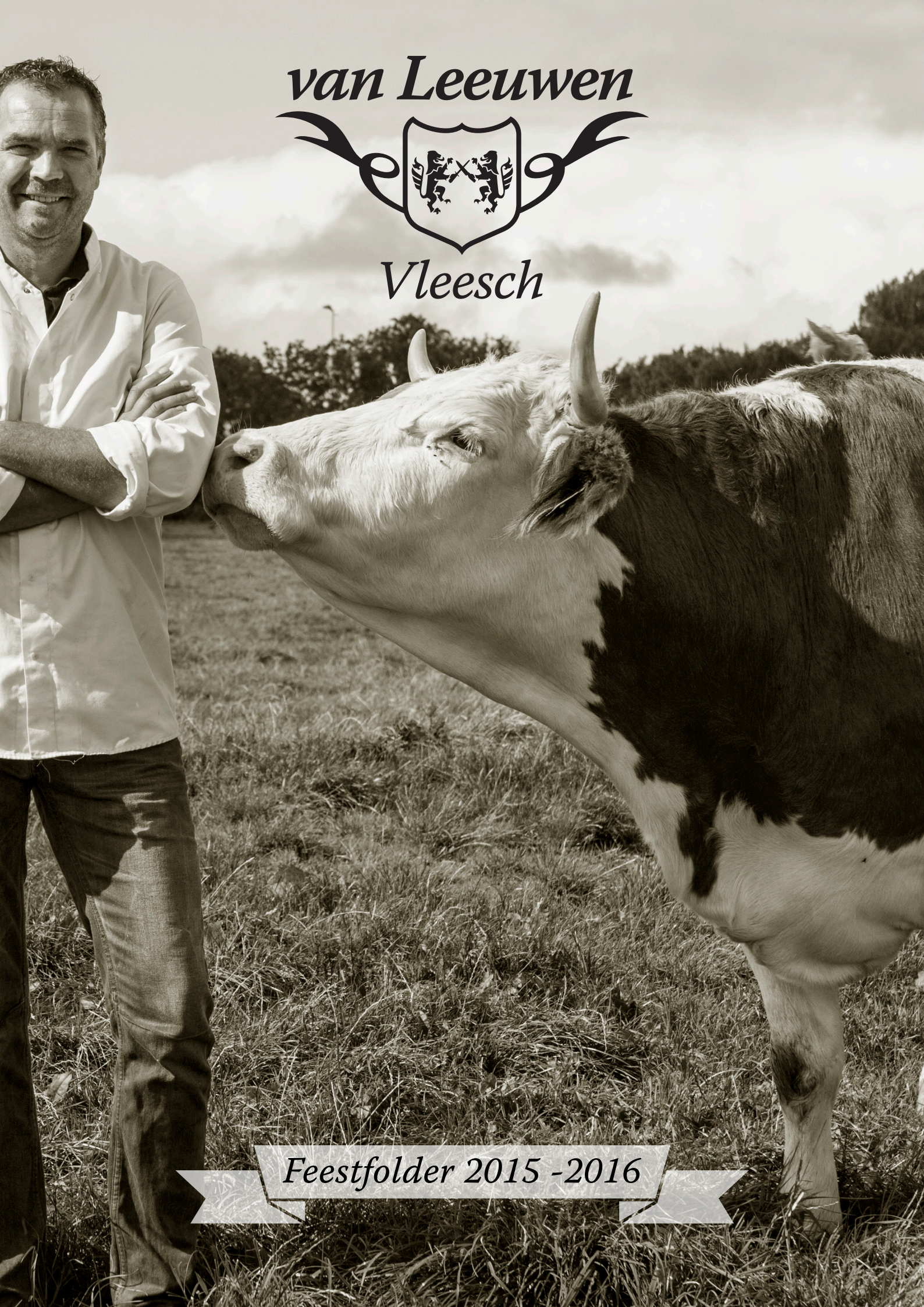




van Leeuwen

Vleesch

Feestfolder 2015 -2016

CHARCUTERIE

Van Leeuwen Vleesch staat bekend om de unieke charcuterieplateaus, opgemaakt met vleeschwaren uit eigen slagerij.
Daarnaast selecteren we Italiaanse en Spaanse delicatessen van de beste kwaliteit zoals
Prosciutto di San Daniele DOP, Paleta Iberico of Cecina de León.

Charcuterie

7,50 p.p.
of 500 spaarpunten p.p.

Charcuterie XL

9,50 p.p.

Charcuterie aangevuld met huisgemaakte rilletes d'oie,
paté de campagne en toast

Charcuterie Livar

7,50 p.p.

Plateau met diverse vleeschwaren van het Livar Kloostervarken

Charcuterie Intens

9,50 p.p.

Plateau met zeer uitgesproken, rijpe smaken waaronder dry aged rib eye Secreto nr. 7,
Chorizo Iberico en biltong



Brunch

Wij hebben alles in huis voor een feestelijke brunch. Denkt u bijvoorbeeld aan onze heerlijke huisgemaakte vleeschwaren zoals gebraden rib eye (dry aged) of kalfsrollade met salie en zeezout. Ook kunt u bij ons terecht voor dagverse eieren, boerenboter en smakelijke salades.

Hapjes

Saucijzenbroodje	2,65 p.st.
Gehaktballetjes	1,95 p. 100 gr.
<i>in tomaten-, saté- of ketjap sesamsaus</i>	
Yakitori mini spies	2,50 p. 100 gr.
Quiche	3,98 p.st.
- spek en kaas	
- geitenkaas, basilicum en rode ui v	
- aardappel, truffel en prei v	
Saucijzenstaaf	5,98 p. st.
Saucijzenworst	9,50 p. st.

VOORGERECHTEN

Maak het uzelf makkelijk! Deze heerlijke voorgerechten nemen weinig tijd in beslag. Zo heeft u alle tijd voor het hoofdgerecht en uw gasten. Alle vleeswaren en -producten maken we zelf met veel aandacht. En dat proeft u!

Van Leeuwen carpaccio

Gerookte biefstuk in combinatie met Coppa di Parma, parmezaan en huisgemaakte pesto

8,50 p.p.

Vitello Tonnato

Rosé gebraden kalfsmuis met een huisgemaakte tonijnsaus en kappertjes

10,50 p.p.

Terrine van eend met veenbessencompote

Eendenlever met kruiden en drank, een ware delicatessie voor de fijnproever!

14,50 p.p.

Rillettes d'oie met toast

Langzaam gegaard varkens- en eendenvlees in ganzenvet

11,- p.p.

Paté

Selectie van diverse huisgemaakte patés met marmelade en toast

11,- p.p.

Huisgemaakte soepen

• Ossenstaartsoep

5,50 per liter

• Toscaanse tomatensoep met basilicum

4,25 per liter

• Bospaddenstoelensoep

4,- per liter

Ook verkrijgbaar: heldere runder- en kippenbouillon

4,50 per liter

RUND

Simmenthal, dry aged

Nu al twee jaar houden wij onze eigen Simmenthal koeien die we importeren uit de Oostenrijkse en Italiaanse Alpen. De koeien zijn gehuisvest op de boerderij van Ab Kneppers in Velsbroek. Door de nauwe samenwerking met de boerderij hebben we zelf in de hand wat de dieren eten en hoe ze verzorgd worden. Deze dubbeldoel koeien worden voor zowel de melk- als de vleesproductie gehouden. Ze worden geslacht op oudere leeftijd tussen de 8 en 11 jaar, wanneer de smaak op zijn best is.

Het vlees van de Simmenthal koe is diep van kleur, mooi dooraderd en vol van smaak. De koeien komen van kop tot staart binnen en worden in de slagerij vakkundig gerijpt en uitgebeend. Door dit proces wordt het vlees zachter en komt de krachtige authentieke smaak van het vlees weer terug.



Davidfotografie (+ foto voor omslag)

Boerderij Kneppers

'De Simmenthal koeien zijn erg rustig, mak en te herkennen aan de rood witte vlekken. Vanaf mei tot half oktober lopen de koeien dag en nacht buiten bij ons in de wei te grazen. Het andere deel van het jaar brengen ze door in onze nieuwe stal, voorzien van veel frisse lucht en stro. De koeien eten naast gras ook biks, kuilgras en hooi. Het hooi en kuilgras halen wij zelf in de zomer van ons land zodat er in de winter genoeg voer is. De dames zijn erg gezond en het medicijn gebruik is dan ook 0,01%, een percentage waar we trots op zijn!

Wanneer de koe slachtrijp is wordt zij opgehaald en naar het slachthuis gebracht. De koe wordt hier direct geslacht om onnodig wachten en stress te voorkomen. Wij proberen zo veel mogelijk aan een goed welzijn van de koeien bij te dragen en voor kwalitatief goed vlees te zorgen.'

Ab Kneppers

RUND

Assortiment Simmenthal rund

per kg

• Côte de Boeuf	34,-
• Tomahawk Steak <i>Côte de Boeuf waarbij de hele rib nog intact is</i>	34,-
• Entrecôte	33,95
• Entrecôte Genève <i>met een korstje van knoflook, rozemarijn en tijm</i>	34,95
• Rib eye	36,50
• Tournedos	67,50
• Filet de Mignon <i>tournedos gebardeerd met spek</i>	56,-
• Chateau Briand <i>middenstuk van de tournedos</i>	67,50
• Steak Wellington <i>tournedos met pesto kruiden in bladerdeeg (min. 4 personen)</i>	69,-
• Longhaas (onglet)	26,-
• Bavette	24,50

Assortiment Simmenthal kalf

per kg

• Côte de Veau	36,50
• Entrecôte	38,50
• Fricandeau	34,50
• Ossobucco	24,-



VARKEN

Livar (Limburgs kloostervarken)

Deze varkens worden gehouden op kleinschalige boerderijen verspreid door Limburg. Livar onderscheidt zich qua smaak sterk van andere soorten rassen. Het is rijper en goed doorregen met vet. Vet is de smaakdrager van vlees en geeft het een sterke, aangename en natuurlijk smaak. Het vlees heeft nauwelijks gewichtsverlies waardoor het mals en sappig blijft.

Livar stelt strenge eisen aan de boerderijen. De varkens hebben alle rust en ruimte op de Limburgse boerderijen. Ze kunnen altijd buiten rondscharrelen en krijgen onbeperkt voer en drinkwater. Ambachtelijk, eerlijk en lekker. Van Leeuwen Vleesch is gecertificeerd Livar specialist.



Assortiment Livar

per kg

• Racks	36,-
• Varkenshaas	28,-
• Varkensnek rollade	24,-
• Koteletten	17,50
• Rib roast <i>schouderstuk met been</i>	14,50
• Buik <i>met of zonder zwoerd</i>	13,75
• Rauwe ham	3,50 p. 100 gr.
• Katenspek	2,75 p. 100 gr.
• Rib eye * <i>uitgebeend tussenstuk</i>	29,50
• Braadstuk * <i>van de schouder</i>	17,50
• Procureur * <i>met been</i>	17,50
• Filet stuk * <i>met knoflook, rozemarijn en tijm</i>	27,50

* Bij bestelling van deze producten ontvangt u een kalender van Livar 2016 cadeau! (zolang de voorraad strekt)

The Duke of Berkshire

De Duke is een zeldzaam oud-Engels varkensras. Het vlees van de Berkshire varkens is te herkennen aan de donkere kleur en de fijne vet marmering. The Duke of Berkshire heeft een zachte, iets zoete en zuivere smaak. De kleinere en fijnere spiervezels van dit ras zorgen voor zeer mals vlees.

Assortiment The Duke

per kg

• Côte a los <i>varkensracks</i>	38,-
• Filet pur <i>varkenhaas</i>	45,-
• Rib rack <i>stuk 6 à 8 beens</i>	38,-
• Filet lendestuk met vet	30,-

LAM

Kamper lam

Het Kamper lam is een kruising tussen een Texelaar en een Swifter, een ideale combinatie voor een goede vetbedekking en zuivere smaak. Deze zuiglammeren groeien op ten westen van Zwolle op het Kamper eiland. Het vlees is zeer fijn van structuur en vol van smaak.

Bij van Leeuwen Vleesch werken we enkel met hele lammeren. We benen het lam zelf uit van kop tot staart. Wij laten ons lamsvlees 10 dagen rijpen (dry aged) waardoor het een mooie, karakteristieke smaakbeleving krijgt.

Assortiment Kamper lam

per kg

• Lamsbout met been	27,50
• Lamsbout zonder been	34,-
• Lamskroon vanaf 4 pers. circa 1 kilo <i>opgebonden racks gevuld met gekruid lamsgehakt</i>	39,50
• Lamsschouder met been	25,-
• Lamsracks	42,-
• Lamszadel	26,50



Garen; laag en langzaam

Een mooi groot stuk vlees staat feestelijk aan tafel. Een goede bereiding waarbij het sappig blijft vraagt om een lage temperatuur en dus iets meer tijd. Wij adviseren vaak een maximale oventemperatuur van 100°C. Bij grote stukken vlees en rollades geven we altijd een bereidingsadvieskaart mee waarop de oventemperatuur, tijd en gewenste kerntemperatuur van het vlees staat aangegeven. In veel ovens is de temperatuur niet gelijk of wijkt het af van de ingestelde waarde. Daarom adviseren wij om gebruik te maken van een kerntemperatuurmeter. Dan weet u zeker dat de garing perfect is!

Vleesch met been

Vlees aan het been garen zorgt voor een extra intense smaak. Houdt u er rekening mee dat zulke stukken ook in gewicht toenemen. Voor een Côte de Boeuf rekent u bijvoorbeeld vanaf twee personen circa 750 gram en een varkenskotelet of T-bone begint bij ongeveer 350 gram. U bent altijd welkom in onze winkels voor advies!

SPECIALITEITEN

De rollade staat al van oudsher op het kerstmenu voor zowel ontbijt, brunch als diner. Ook dit jaar hebben we weer onze ambachtelijke rollades op de kaart staan met bijzondere smaakcombinaties. Voor onze gepekeldde hammetjes gebruiken we heerlijke beenham van het Livar varken, sappig en mals.

Authentieke kerstrollades

per kg

1. Hertenbout met notensalsa, herfsttruffel, verse salie en knoflook	35,-
2. Entrecôte met knoflook en rozemarijn	32,95
3. Biefstuk gevuld met paté du foie gras	35,-
4. Bavette rollade gekruid	28,50
5. Kalfsrollade gevuld met rucola, pesto en feta	32,50
6. Poulet Noir rollade gekruid met grof zeezout en peper	22,50
7. The Duke of Berkshire filet met huisgemaakte pancetta	38,-
8. Livar lende gevuld met kalfsgehakt, pistache en ossetong	32,-
9. Livar procureur grof gekruid met rozemarijn, knoflook, tijm en peterselie	22,50
10. Livar filet met notensalsa en herfsttruffel	28,50
11. Livar braadrollade (schouder) met grof zeezout, zwarte peper en knoflook granulaat *	17,50

* Bij bestelling van een Livar braadrollade ontvangt u een Livar kalender 2016 cadeau! (zolang de voorraad strekt)

Licht gepekeldde hammetjes *(min. 2 personen circa 500 gr.)*

per kg

• Ham Classic: gekruid met honing, tijm en mostermarinade	19,50
• Ham Java: met ketoembar, ketjap en sambal	19,50
• Ham Christmas: met bot, verrassend gekruid, een feest op tafel!	19,50

WILD

Het wild dat wij leveren is afkomstig van meesterpoelier Pieter van Meel Groothandel Amsterdam. Al het wild komt uit de vrije wildbaan, er is dus geen gefokt wild. Het wild wordt bij Pieter van Meel in de huid/veren gerijpt. Al het denkbare wild is te bestellen zoals hazenrug, hazenbout, hertenboutbiefstuk, hazenpeper of wildzwijnbout. Ook vullen wij uw gevogelte naar wens zoals kwartels (uitgebeend), eenden, fazant, parelhoen en Poulet Noir boerderijkip. U kunt uw bestelling bespreken met onze medewerkers in de winkels.

Ook hebben we dit jaar weer onze alom bekende kalkoenen van Pieter van Meel:

1. Kerstkalkoen

per kg

*Panklare kalkoen naturel inclusief een plak bardeerspek
tegen uitdrogen*

13,-

2. Feestelijke kalkoen

Vulling met truffel, pistache, gebakken ham en gehakt

19,50

3. Kalkoen de Luxe

*Gevuld met kalfsgehakt, kalfszwezerik, foie gras,
gebakken ham en pistachenoten*

24,-

4. Feestelijk gevulde kalkoenrollade

Vulling met truffel, pistache, gebakken ham en gehakt

19,50

5. Gevulde kalkoenrollade de luxe

*Gevuld met kalfsgehakt, kalfszwezerik, foie gras,
gebakken ham en pistachenoten*

24,-

Wij adviseren circa 500 gr. kalkoen inclusief bot per persoon aan te houden. Het minimale gewicht van een kalkoen is circa 2,5 kilo. Wij raden daarom aan om bij minder dan vijf personen te kiezen voor een gevulde kalkoenrollade.

Bereidingsadvies voor kalkoen

- Haal de kalkoen op tijd uit de koelkast zodat hij op kamertemperatuur kan komen.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Smeer de kalkoen in met olijfolie en eventueel kruiden.
- Leg de kalkoen in een braadslee die niet veel groter is dan de kalkoen zelf en voeg voldoende boter toe.
- Bak in de oven tot de kleur mooi bruin is.
- Zet de temperatuur lager naar 140°C.
- Tijdens het braden regelmatig de kalkoen overgieten met braadvocht.
- Kerntemperatuur 68°C.
- Braadtijd circa 3 tot 5 uur, afhankelijk van het gewicht.

SCHOTELS

Gourmet (300 gram p.p.)

Tournedos
Kalfslapje
Mini slavink
Mini hamburger
Lamskoteletje
Kalkoenlapje
Varkenshaas
Kalfsworstje

12,50 per persoon

Gourmet de luxe

Speenvarkenkotelet
Paleta Iberica
Gemarineerde kalfstournedos
Gemarineerde lamsfilet
Gemarineerde biefstuk
Parelhoenfilet
Eendenfilet
Boschampionns

15,50 per persoon

Wildgourmet

Fazantenfilet
Everzwijnfilet
Hertenkalffilet
Hazenfilet
Eendenfilet
Parelhoenfilet
Reefilet
Wildzwijnworstje
Boschampionns

17,50 per persoon

Fondue (300 gram p.p.)

Kipfilet
Varkensfilet
Runderfilet
Kalfsfilet
Spekrolletjes
3 soorten fondueballetjes

10,- per persoon

Kinderfondue

4 soorten balletjes
Kipblokjes
Runderblokjes
Varkenshaasje

5,- per kind

Kindergourmet

Mini worstje
Mini hamburger
Kipfiletje
Mini slavink

5,- per kind

Winter BBQ (300 gram p.p.)

Tournedos van everzwijn
Tournedos van hert
Tournedos van Pata Negra
Tournedos van rund
Mini truffelworstje
Spiesje van varkenshaas
Lamsboutlapje

19,50 per persoon

De schotels kunnen niet onderling gecombineerd worden.

BESTELLEN

*Voor kerstmis t/m zaterdag 19 december
Voor oudejaarsavond t/m maandag 28 december*

Bestellijsten zijn in de winkels en op de website verkrijgbaar. Vleeschwaren en salades worden niet mee opgenomen in de bestelling. Om praktische redenen en om misverstanden te voorkomen, kunt u uw bestellingen enkel plaatsen in onze winkels in Overveen en Haarlem. Bestellingen per email zijn pas geldig als u een bevestiging van ons heeft ontvangen. Prijswijzigingen en typefouten voorbehouden.



*Wij wensen u gezellige
en smakelijke feestdagen!*

*Van Leeuwen Vleesch
Overveen*

Bloemendaalseweg 230
2051 GM Overveen
Tel: 023 - 525 49 07
E: info@vanleeuwendvleesch.nl

*Van Leeuwen Vleesch
Haarlem*

Kleverparkweg 8
2023 CE Haarlem
Tel: 023 - 527 55 98
E: info@vanleeuwendvleesch.nl

WWW.VANLEEUVENVLEESCH.NL

van Leeuwen



Vleesch

BESTELLEN

Voor kerstmis t/m zaterdag 19 december

Voor oudejaarsavond t/m maandag 28 december

OPENINGSTIJDEN

Maandag	21 december	12:00 - 18:00
Dinsdag	22 december	08:00 - 18:00
Woensdag	23 december	08:00 - 18:00
Donderdag	24 december	08:00 - 16:00
Vrijdag	25 december	gesloten
Zaterdag	26 december	gesloten
Zondag	27 december	gesloten

Maandag	28 december	12:00 - 18:00
Dinsdag	29 december	08:00 - 18:00
Woensdag	30 december	08:00 - 18:00
Donderdag	31 december	08:00 - 16:00
Vrijdag	1 januari	gesloten
Zaterdag	2 januari	gesloten
Zondag	3 januari	gesloten

Maandag	4 januari	08:00-18:00
---------	-----------	-------------

Van Leeuwen Vleesch Overveen

Bloemendaalseweg 230

2051 GM Overveen

Tel: 023 - 525 49 07

E: info@vanleeuwenvleesch.nl

Van Leeuwen Vleesch Haarlem

Kleverparkweg 8

2023 CE Haarlem

Tel: 023 - 527 55 98

E: info@vanleeuwenvleesch.nl

WWW.VANLEEUEWENVLEESCH.NL