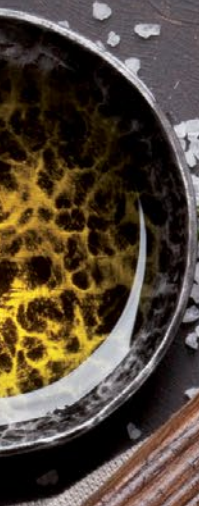


van Leeuwen



Vleesch



Feestfolder 2017 -2018

Lieve klanten,

Dit jaar wordt het de 10e keer dat wij met ons bedrijf de kerst ingaan..een bijzonder moment waar wij zeer naar uitkijken!

Het jaar 2017 was roerig voor ons. Naast alle mooie momenten hebben we ook ervaren dat Edwin enkele maanden 'uit de running' was door een burn-out. Hij heeft in die periode hard gewerkt aan zijn herstel en is ontzettend blij en dankbaar dat hij met Kerst weer in zijn zo geliefde winkel staat.

Ook velen van jullie hebben hem gemist, dit bleek uit de grote belangstelling die getoond werd in de winkel en middels alle lieve kaarten, berichten en zelfs kadootjes. Zéér hartverwarmend en dit heeft ons dan ook heel goed gedaan, hartelijk dank hiervoor.

En dank voor uw blijvende vertrouwen in ons bedrijf, uw loyaliteit en enthousiasme, ook dit jaar weer. Wij voelen ons vereerd u te mogen bedienen!

Nu gaan we op naar de feestdagen, wij zijn er helemaal klaar voor en zullen er alles aan doen om het voor u onvergetelijk te maken.

Met zeer smakelijke groet,

Edwin, Fanny en alle medewerkers van Van Leeuwen Vleesch



Noord-Hollands damhert

Noord-Hollands damhertenvlees is een ware delicatessen en uniek in zijn soort. Omdat het damhert uitsluitend eet van beplanting op duingrond is het vlees zeer fijn van smaak en mals van structuur. Dit ras heeft een prachtige vetbedekking dat je niet vaak ziet bij andere rassen, deze zijn doorgaans veel magerder.

Damherten horen thuis in het duingebied. Maar als het aantal te veel wordt, dan zorgen deze herten voor schade aan de natuur. Daarnaast kan een te groot aantal damherten leiden tot gevaarlijke situaties voor mensen. Als de overlast te groot wordt, moeten de beheerders van Nationaal Park Zuid-Kennemerland ingrijpen. Dat gebeurt op een weloverwogen en zorgvuldige manier.



Het damhert wordt bij ons van kop tot staart verwerkt, dat wil zeggen het hele hert wordt gepositioneerd tot biefstuk, koteletten, stoofvlees, burgers en worsten. De combinatie van een goed rijpingsproces en een fijne structuur plus de juiste vetbedekking maakt dit stukje vlees tot een ware delicatessen! Wij raden dan ook aan het damhertenvlees niet te veel te kruiden, zodat het de karakteristieke smaak behoudt.



<i>Assortiment Noord-Hollands damhert</i>	
	<i>per kg</i>
Biefstuk	35,-
Stoofvlees	19,50
Racks	39,50
Haasjes	59,95
Worsten	19,50
Burgers	18,00
Hertenpeper	25,-
Hertenbout met been	29,50

Simmenthal dry aged

Nu al 4 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 Velserbroek. Door de nauwe samenwerking met de boerderij hebben we zelf in de hand wat ze 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 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 weer terug.



<i>Assortiment Simmenthal rund</i>	<i>per kg</i>
Côte de Boeuf	34,-
Entrecôte	36,50
Rib-eye	38,-
Tournedos	67,50
Filet de Mignon <i>tournedos gebardeerd met spek</i>	56,-
Chateau Briand <i>middenstuk van de tournedos</i>	69,-
Steak Wellington <i>tournedos met pesto kruiden in bladerdeeg (min. 4 personen)</i>	71,-
Longhaas (onglet)	26,-
Bavette	24,50
Rosbief	26,-
Halslappen (om te stoven)	18,-

<i>Assortiment Simmenthal kalf</i>	<i>per kg</i>
Côte de Veau	36,50
Entrecôte	38,50
Kalfsoester	38,50
Fricandeau	34,50
Kalfslappen (om te stoven)	24,50
Ossobucco	19,50



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 kloostervarken

	per kg		per kg
Buik	13,75	Racks	36,-
met of zonder zwoerd			
Rib eye	29,50	Varkenshaas	28,-
uitgebeend tussenstuk			
Procureur	17,50	Rauwe ham	3,50 per ons
met been		Katenspek	2,75 per ons
Filet stuk	27,50		

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 opgebonden racks gevuld met gekruid lamsgehakt	41,-
Lamsschouder met been	22,50
Lamsschouder zonder been	26,50
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!



Wijntip bij varken: Mezzacorona Firmian Castel



Wijntip bij lam: Jerome Quot Ventoux

Feestrollades

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.

Van Leeuwen kerstrollades

per kg

1. Hertenbout met notensalsa, herfsttruffel, verse salie en knoflook	37,50
2. Entrecôte met knoflook en rozemarijn	39,50
3. Biefstuk gevuld met paté du foie gras	39,50
4. Bavette rollade gekruid	32,50
5. Kalfsrollade gevuld met rucola, pesto, zongedroogd tomaatje en feta	36,50
6. Poulet Noir rollade gekruid met grof zeezout en peper	26,50
7. Livar procureur grof gekruid met rozemarijn, knoflook, tijm en peterselie	29,50
8. Livar filet met notensalsa en herfsttruffel	32,50
9. Kalkoenrollade gevuld met pistachenoten, gebakken ham en gehakt	28,50
10. Kalkoenrollade de luxe, gevuld met kalfsgehakt, truffel, foie gras, gebakken ham en pistachenoten.	29,50



Kalkoen

Ook dit jaar hebben wij weer onze alom bekende kalkoenen van meesterpoelier Pieter van Meel. Het minimale gewicht van een kalkoen is circa 2,5 kilo. Wij raden daarom aan om bij minder dan 6 personen te kiezen voor een gevulde kalkoenrollade.

1. Kerstkalkoen

Panklare kalkoen naturel inclusief een plak bardeerspek tegen uitdrogen

6 - 7 personen / 2,5 - 3 kg: € 35,- 9 - 10 personen / 4 - 5 kg: € 60,-

2. Feestelijke kalkoen

Vulling met pistachenoten, gebakken ham en gehakt

6 - 7 personen / 2,5 - 3 kg: € 55,- 9 - 10 personen / 4 - 5 kg: € 90,-

3. Kalkoen de Luxe

Gevuld met kalfsgehakt, truffel, foie gras, gebakken ham en pistachenoten

6 - 7 personen / 2,5 - 3 kg: € 66,- 9 - 10 personen / 4 - 5 kg: € 110,-

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 meesterpoelier 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.

Op onze website www.vrouwvandeslager.nl vindt u een overzicht van een uitgebreid wildassortiment met prijzen.



Wijntip bij wild: El Coto Rioja

Gourmet en fondue schotels

Gourmet (300 gram p.p.)

Biefstuk, mini slavink, mini hamburger, lamsbiefstuk, varkenshaas, kipfilet, kalfsworstje

12,50 per persoon

Gourmet de luxe

Livar filetlapje, kalfsoester, gemarineerde lamfilet, gemarineerde biefstuk, kalkoenlapje, eendenborstfilet, pancetta, boschampionns

15,50 per persoon

Damhertengourmet

Hertenbiefstuk, hertenhaasje, hertenfilet, hertenworstjes, hertenburger

16,50 per persoon

Fondue (300 gram p.p.)

Kipfilet, varkenshaas, biefstuk, spekrolletjes, 3 soorten gehaktballetjes

10,- per persoon

Kinderfondue

Gehaktballetjes, kipfilet, biefstuk, varkenshaas

3,50 per kind

Kindergourmet

Mini worstje, mini hamburger, kipfiletje, mini slavink

3,50 per kind

Schotels kunnen besteld worden vanaf 2 personen, met uitsluiting van de kindermenu's. Schotels kunnen niet onderling gecombineerd worden.

Charcuterieschotels

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 Danielle DOP, Paleta Iberico of Cecina de León.

Charcuterie

7,50 p.p.

Plateau met San Danielle DOP, Livar schinken, venkelsalami, saltufo en gerookte biefstuk

Charcuterie Intens

9,50 p.p.

Plateau met zeer uitgesproken, rijpe smaken: gerookte rib eye, Secreto nr. 7, Chorizo Iberico, Paleta Iberico en Cecina de León



Hapjes en jus

Saucijzenbroodje

2,65 p.st.

Gehaktballetjes

1,95 p. 100 gr.

in tomatensaus of ketjap-sesamsaus

Yakitori mini spies

2,50 p. 100 gr.

Quiche

3,98 p.st.

- pancetta, bosui, granaatappel, rode ui en parmezaanse kaas
- geitenkaas met vijgen, truffel, champignons en rode ui ✓

Jus

Jus de veau

6,- per bakje

Kalfsfond

7,50 per bakje

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.

Bestellen

Voor kerstmis kunt u bestellen t/m woensdag 20 december en voor oudejaarsavond t/m woensdag 27 december. Vleeschwaren en salades worden niet mee opgenomen in de bestelling. Deze kunt u op de dag van ophalen bestellen in de winkel. Prijswijzigingen en typfouten voorbehouden. Op zondag 24 december is onze vestiging in Overveen geopend van 11.00-15.00 uur voor het ophalen van bestellingen en vleeschwaren.

Bestellijst

Bestellijsten zijn in onze winkels in Overveen en Haarlem verkrijgbaar.

U kunt de bestellijst ook [hier downloaden](#).



Online bestellen

Plaats uw bestelling eenvoudig en snel online op onze website www.vrouwvandeslager.nl. Hier vindt u ook bereidingsadviezen en andere nuttige informatie!

Wij wensen u gezellige en smakelijke feestdagen!

Van Leeuwen Team

van Leeuwen



Vleesch

BESTELLEN

Voor kerstmis t/m woensdag 20 december

Voor oudejaarsavond t/m woensdag 27 december

OPENINGSTIJDEN

Donderdag	21 december	08:00 - 18:00
Vrijdag	22 december	08:00 - 18:00
Zaterdag	23 december	08:00 - 17:00
Zondag	24 december	11:00- 15:00 *
Maandag	25 december	gesloten
Dinsdag	26 december	gesloten
Woensdag	27 december	08:00 - 18:00
Donderdag	28 december	08:00 - 18:00
Vrijdag	29 december	08:00 - 18:00
Zaterdag	30 december	08:00 - 17:00
Zondag	31 december	gesloten
Maandag	1 januari	gesloten
Dinsdag	2 januari	8:00 - 18:00

* Alleen vestiging Overveen is open voor het ophalen van bestellingen en vleeschwaren.

Van Leeuwen Vleesch *Overveen*

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

Van Leeuwen Vleesch *Haarlem*

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



Wijntips door wijnhandel Van Zoolingen in Overveen. Toon deze feestfolder bij aankoop van de wijnen in deze folder en profiteer van 5% korting.

WWW.VANLEEUWENVLEESCH.NL