

Ons assortiment voor de feestdagen

Wij hebben een ruime keuze in huis om de feestdagen tot een culinair succes te maken. Wij helpen u graag bij uw keuze en geven u graag de juiste adviezen over het bereiden van onze specialiteiten.

Wij wensen u smakelijke feestdagen!

Wild:

Volle holl.haas per stuk:	dagprijs
Hazenrug 600/700g 100g:	2.49
Hazenbout 100g:	1.69
Hazenrugfilets 140/160g 100g:	5.95
Hazensteak vd bout z.bot 100g:	2.59
Hazenpoulet vd bout 100g:	2.39
Wild konijn heel 100g:	1.49
Hertenbiefstuk div.gew. 100g:	4.50
Hertenrugfilet div.gew. 100g:	6.95
Hertenpoulet 100g:	2.49
Hertenrollade div.gew. 100g:	dagprijs*
Wildzwijnfilet vd rug div.gew. 100g:	5.95
Wildzwijnpoulet 100g:	2.49
Wildzwijnrollade div.gew. 100g:	dagprijs*
Reebout 2/2.5 kilo per kilo:	dagprijs*
Reerug heel per kilo:	dagprijs*
Reebiefstuk vd bout 100g:	6.95
Reerugfilet div.gew. 100g:	dagprijs*
Wildgoulash gemengd 100g:	2.49

Wild gevogelte:

Wilde eend per stuk:	14.90
Wilde eendfilets 100g:	4.45
Fazanthaan per stuk:	16.90
Fazanthen per stuk:	15.90
Fazantfilets 100g:	4.95
Wilde duif per stuk:	4.95
Wilde duiffilet 100 gram:	3.95

Wildgourmet:

samenstelling in overleg prijs per 100g.*
100 gram-prijs per produkt

Verse Franse producten:

Parelhoender per kilo:	13.90
Parelhoen supreme 100g:	2.79
Tamme eend 1.5 kilo per kilo:	15.90
Tamme eendfilet 200g 100g:	2.69

Poussins/coquette 100g:	0.99
Kalkoen heel vanaf 2.5 kilo per kilo:	10.90
Kalkoen dijstuk per kilo:	9.90
Kalkoenrollade div.gew. 100g:	1.69
Verse gemeste eendenlever 100g:	5.95*
Kwartels 220g. per stuk	4.25
Hollands tam konijn heel per kilo:	dagprijs*
Tam konijnbout per kilo:	13.90

Gevulde* kerstspecialiteiten:

met onze eigen vulling naar traditioneel recept. De gevogelteborst is ontbeend zodat u mooi kunt aansnijden.

Gevulde kalkoen 3/3.5 kilo per kilo:	19.90
Gevulde kalkoenrollade 1/1.5 kilo per kilo:	19.90
Gevulde parelhoen 1.5 kilo per kilo:	23.90
Gevulde kiprollade 1/1.5 kilo per kilo:	17.90

De gevulde producten worden gekruid en in braadfolie geleverd voor een mooie en makkelijke bereiding in de oven.

*onze vulling heeft als basis kipgehakt, aangemaakt met fijne spekjes, appel, champignons, krentjes en rozijnen. Dit alles heerlijk op smaak gebracht.

Kipgourmet/steengill etc.

Een schotel bestaande uit 3 soorten gemarineerde kipfilet, kalkoenfilet, mini vink en burger. Per kilo 18.90

Pate's, sauzen en gerookt:

In december diverse soorten wild en gevogeltepate's en terrine's verkrijgbaar met bijpassende sauzen.

Gerookte producten zoals kipfilet, eendenborst, hert en zwijnsham.

Gerechten kant en klaar:

Culinair gerecht met wild, wisselend assortiment:

Hazenpeper, hachee van haas met garni. 100 gram	1.99
Hertenstoofgoulash, gegaard met wildsaus. 100 gram	2.19
Hazenbout grand mere, in rijke wildsaus met rode wijn. Per stuk	8.95
Tam konijnbout, gegaard in portsaus. Per stuk	5.95

Cranberry-wildsaus, saus voor bij wild.

Verse confit de canard, langzaam gegaarde eendenbout. Per stuk	5.95
Fazantdijtes in romige jachtsaus. 100 gram	2.29

- Door ons wordt alleen de beste kwaliteit wild en gevogelte ingekocht. Samenwerking en inkoop o.a. Met wildhandel A.de Wit uit Nieuwerbrug, Poelier Brama uit Wassenaar en Joh.van Leendert uit Maastricht.
- Alle getoonde prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen afwijken van de actuele winkelprijs!
- Voor producten met een * adviseren wij om min. 2 dagen vooraf te reserveren.
- Kip en kipproducten kunnen voor Kerst niet besteld worden.



Poelier Ofwegen

Herenhof 42, Alphen aan de Rijn, telefoon 0172 - 440674 www.poelierofwegen.nl

