

Alles ^{voor} Gourmet en Fondue

De meest flexibele manier van gourmetten en fonduen, mogelijk gemaakt door jouw Groene Weg-slager Theo Pronk.

Op de dagen voor Kerst staat in onze winkel een zeer uitgebreid assortiment gourmet- en fonduevlees voor je klaar. Alles wordt overzichtelijk gepresenteerd in onze zelfbedieningstoonbank. Voor jou om zelf uit te kiezen en om te pakken.

Dus voor ieder zijn smaak en geen producten die je liever niet hebt. Alles verpakt in mooie recyclebare bakjes: gemakkelijk te bewaren in de koelkast en bij elkaar op tafel een lust voor het oog. Dit alles kun je natuurlijk ook nog aanvullen met lekkere biologische sausjes, gesneden groentes en salades.

Kijk voor inspiratie in onze webshop:
www.webshopvers.rotterdam.degroeneweg.nl

Heerlijke Feestdagen

Bestellen is niet nodig!

Ook dit jaar hebben we alles op voorraad voor een heerlijke kerst. Of het nu gaat om rollade, varkenshaas, ossobuco, rib-eye, carpaccio of lamskoteletten en nog veel meer; we hebben het allemaal vers voor je klaargemaakt.

Ons fantastische kerstteam staat in de aanloop van de feestdagen voor je klaar. Wachten met bestelbonnetjes en lange zoektochten naar de juiste bestellingen zijn verleden tijd. Ligt jouw gewenste stukje vlees niet in de vitrine? Dan maken wij het alsnog voor je klaar. Wij willen dat het vlees zo vers mogelijk wordt verkocht en zo kort mogelijk voor gebruik wordt afgesneden. **Daarom is bestellen vanaf 19 december niet meer mogelijk voor de periode van 19 tot en 24 december.**

Uitzonderingen hierop zijn het Wild & Gevogelte, kalkoenen en gebraden vlees. **Hiervoor stuur je een mail naar rotterdam@groeneweg.nl**

Aangepaste openingstijden

Ma 16-12	Gesloten	Za 28-12	08.00 - 17.00
Di 17-12	08.00 - 18.00	Zo 29-12	Gesloten
Wo 18-12	08.00 - 18.00	Ma 30-12	Gesloten
Do 19-12	08.00 - 18.00	Di 31-12	08.00 - 16.00
Vr 20-12	08.00 - 18.00	Wo 01-01	Gesloten
Za 21-12	08.00 - 17.00	Do 02-01	08.00 - 18.00
Zo 22-12	10.00 - 15.00		
Ma 23-12	08.00 - 18.00		
Di 24-12	08.00 - 17.00		
Wo 25-12	Gesloten		
Do 26-12	Gesloten		
Vr 27-12	08.00 - 18.00		


De Groene Weg
biologisch vlees

Slagerij Theo Pronk
Mariniersweg 33
3011 NC Rotterdam
010 404 73 73
rotterdam@degroeneweg.nl

www.degroeneweg.nl




De Groene Weg
biologisch vlees

Bedankt voor
jouw keuze!

Rundvlees

Haasbiefstuk
Kogelbiefstuk
Entrecôte
Rib-eye
Picanha (staartstuk)
Bavette

Kalfsvlees

Kalfsoester
Kalfsschnitzel
Kalfsentrecôte
Kalfssucade

Varkensvlees

Varkenshaas
Fricandea
Varkensrack
Varkensschouder (voor pulled pork)
Procureur

Lamsvlees

Lamsrack
Lamsbout met been
Lamsbout zonder been
Lamsschouder

Kemper Landhoen

Hele kip
Kipfilet suprême
Kippenbout
Kipdijfilet

Kerstrollades

Gegarandeerd een succes op tafel

We maken voor jou diverse soorten rollades. Deze hebben we in allerlei variaties klaarliggen in de toonbank. Wil je het toch anders? Eén van onze slaggers maakt à la minute een rollade voor je klaar.

Varkensfiletrollade
Runderrollade
Kiprollade
Lamsboutrollade
Filetrollade met spinazie, brie en huisgemaakte rauwe ham

Vleeswarenspecialiteiten

Uit onze eigen worstenmakerij. Altijd een feest op tafel bij de borrel of bij het ontbijt.

Rauwe maasham
Boerenham met rozemarijn
Salame Finocchiona
Kalfsfricandea voor Vitello Tonato
Wildpaté
Cranberrypaté

Voorgerechten en Soepen

Voor de kerstbruch of het kerstdiner hebben wij heerlijke voor en bijgerechten uit eigen keuken. Heerlijk op smaak gebracht waar je verder niets meer aan hoeft te doen.

Vitello Tonato
Carpaccio
Tomatencrèmesoep
Champignonsoep

Altijd
een eerlijke
prijs!

Bestellen

Dry-aged meat

Al enige tijd zijn wij gespecialiseerd in het dry-agen (drogen/ rijpen) van ons rundvlees. Het rundvlees wordt onder een bepaalde temperatuur en luchtvochtigheid tussen de 4 en 6 weken opgehangen. Hierdoor sluit het vlees zich af waardoor de rijping van binnen doorgaat. Zodoende ontstaat een karakteristiek stuk rundvlees met een eigen smaak.

Dry-aged beef

Dry-aged Rib-eye
Dry-aged entrecôte
Dry-aged Côte de Boeuf

Wild & gevogelte

Jouw favoriete stukje wild en/of speciaal gevogelte is op bestelling bij ons verkrijgbaar. Bestel jouw wild en/of speciaal gevogelte **uiterlijk vóór vrijdag 20 december**. Vraag aan een van onze medewerkers onze speciale wildbestellijst.

Kalkoen

Onze biologische kalkoenen zijn een traditie tijdens het kerstdiner. Leverbaar vanaf 4 kg tot ongeveer 8 - 9 kg. Bij de aankoop van een kalkoen ontvang je een recept met bereidingsadvies. Om teleurstelling te voorkomen graag je hele kalkoen van tevoren bestellen. Dan proberen wij zoveel mogelijk rekening te houden met jouw wensen.

Gebraden vlees

Wij kunnen je ook ontzorgen door middel van grote vleesstukken alvast voor jou te bereiden. Vraag naar de mogelijkheden. Dit is alleen mogelijk op bestelling. **Uiterste besteldatum vóór zaterdag 21 december 2024.**

Bestellen is niet nodig. Eventueel kun je toch bestellen via onze webshop www.webshopvers.rotterdam.degroeneweg.nl. Dit is mogelijk tot en met **donderdag 19 december 2024**, daarna sluit de webshop. Het is niet mogelijk om voor **zondag 22 december** een bestelling te plaatsen. Telefonische bestellingen nemen we wegens drukte niet in behandeling. Via de mail nemen we enkel de bestellingen voor wild & gevogelte, kalkoenen en gebraden vlees in behandeling.