

VAN HOOFF Culinaire

VERSPECIALISTEN



INSPIRATIE
GIDS
PASSEN

JE PROEFT HET AMBACHT

KAPELSTRAAT 68 • 5591 HG HEEZE • T 040 226 13 54 • WWW.VANHOOFFCULINAIR.NL • INFO@VANHOOFFCULINAIR.NL



CULINAIR GENIETEN MET DE PAASDAGEN

Deze feestdagen lenen zich uitstekend om gezellig met familie en vrienden te tafelen tijdens een heerlijk ontbijt, brunch, diner of borrelmiddag. Zoals u van ons gewend bent bieden wij u een ruim assortiment Paas producten aan. Deze folder geeft u een indruk van onze mogelijkheden voor de feestdagen. Uitsluitend voor hapjesschalen, gourmet & fondueschalen, koude schotels, buffetten, ontbijt & brunch plateau's, gegaarde producten voor het Paas diner, Paas specials en enkele luxe vlees- & visproducten vragen we u om vooraf te bestellen. Dit wordt in deze inspiratiefolder/ bestellijst duidelijk aangegeven. Het overige assortiment zal in de week voorafgaand aan de feestdagen ruimschoots in de winkel aanwezig zijn. We vragen om uw begrip en verzoeken u tijdig de overige Paasproducten in huis te halen.

We zijn voorafgaand met Pasen *maandag 18 t/m vrijdag geopend tot 18:00 uur. Zaterdag 30 Maart kunt u van 08:00 tot 16:00 uw bestellingen ophalen en uw Paasinkopen doen.* Ook bieden we u de mogelijkheid om grote Paasbuffetten af te halen op *tweede Paasdag, 1 april. Dit kan van 12:00 tot 13:00 uur.* Wij ontvangen uw bestelling graag *vóór 28 maart. Dit kan telefonisch of in de winkel, maar in onze webshop kunt u ook terecht.* Van onze bezorgservice kunt u in deze periode helaas geen gebruik maken gezien de drukte en bijbehorende planning. Desalniettemin zullen wij zorgen voor een heerlijk culinair assortiment zodat u zorgeloos kunt genieten met de Paasdagen.

WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE EN VOORAL SMAKELIJKE FEESTDAGEN TOE!

IDEEËN VOOR HET PAASONTBIJT EN/OF BRUNCH

Pasen begint natuurlijk met een feestelijk verwenontbijt. Of gaat u toch voor een uitgebreide brunch? Met een goed gedekte tafel gevuld met al het lekkers dat van Hooff culinair te bieden heeft is dit de allerbeste start van een geweldig Paas feest.

LEKKERS UIT DE OVEN

Deze producten zijn niet te bestellen maar zullen in de week voor Pasen **ruim voldoende in de winkel aanwezig zijn:**

Worstenbroodjes (ambachtelijk, sambal & truffel) • Mini worstenbroodjes • Quiche lorraine • Zalm quiche • Trio van mini quiche • Ragout (kalfs, rundvlees, kip, paddenstoelen & vis - vergeet u de pasteibakjes niet?) • Pinsa prosciutto • Pinsa salmone • Pinsa lamsham & kwartel ei • Provencaals plukbrood • Vlechtbrood prosciutto & mozzarella • Asperge pie

JE PROEFT HET AMBACHT

KAPELSTRAAT 68 • 5591 HG HEEZE • T 040 226 13 54 • WWW.VANHOOFFCULINAIR.NL • INFO@VANHOOFFCULINAIR.NL

VLEESWAREN EN KAAS

Deze producten zijn niet te bestellen maar zullen in de week voor Pasen **ruim voldoende in de winkel aanwezig zijn.** Te denken valt aan de volgende vleeswaren en kaas:

Gebraden rosbeef • Gebraden kalfsfricandeau • Parmaham (Italiaanse droge ham) • Serranoham (Spaanse droge ham) • Pata negra (Ultieme Spaanse droge ham) • Spianata Romana • Truffel salami • Paashaasworst • Cranberry pastei • Beenham • Gebraden rollade • Ardennerham • Limousine rookvlees • Gerookte rib-eye • Bresola • Saltufo • Bayonne ham • Jambon Trevelez ham • Lamsham • Aspergeham • Gesneden kaas van onze Lutjewinkel 1916 kaas lijn, of toch liever een stuk? We hebben beiden voor u gereed liggen in diverse leeftijden, van jong tot oud. Verder hebben we een ruim assortiment boerenkazen, naturel of met toevoegingen zoals onze boerentruffel, de aspergekaas, boeren fenegriek of lentekaas.

ONTBIJT- & BRUNCHPLATEAU'S

Deze plateau's bestaan uit een **luxe assortiment vleeswaren, kaas, salades & gekookte eitjes, vers fruit en vers sap** en worden mooi opgemaakt op een mooie gemakkelijke schaal die u direct op tafel kunt zetten. De schalen zijn voor ongeveer 4 personen.

- Ontbijt- brunch plateau vlees** Bestaande uit diverse mini afbak broodjes & een mooi assortiment vleeswaren zoals gekookte ham, rookvlees, gebraden rosbeef, ei salade, kip salade, gekookte eitjes, vers sap, & vers fruit _____ per stuk € 42,95
- Ontbijt- brunch plateau vlees & kaas** Bestaande uit diverse mini afbak broodjes & een mooi assortiment vleeswaren zoals gekookte ham, rookvlees, gebraden rosbeef, gesneden kaas, plakken brie, ei salade, kip salade, gekookte eitjes, vers sap & vers fruit _____ per stuk € 52,95
- Ontbijt- brunch plateau warm & koud** Bestaande uit diverse mini afbak broodjes & een mooi assortiment vleeswaren zoals gekookte ham, rookvlees, gebraden rosbeef, gesneden kaas, plakken brie, ei salade, kip salade, gekookte eitjes, vers sap, vers fruit, asperge soep & kipragout met pastei bakjes _____ Vanaf 4 personen per persoon € 19,95

DELICATESSEN, PATÉ & SALADES

Deze producten zijn niet te bestellen maar zullen in de week voor Pasen **ruim voldoende in de winkel aanwezig zijn:**

Paté (Room- Ardenner- Cranberry- noten- ui- asperge) • Paas paté • Sinaasappel-Grand Marnier paté • Vlees salade • Beenham salade • Pulled pork salade • Crispy bacon salade • Filet americain • Filet americain pesto & Parmezaan • Paas salade • Ei-bieslook salade • Asperge salade • Kipsalade (gerookt/Bretons/saté/sweet chili/Thais/asperge/kerrie) • Hollandse garnalen salade • Krabsalade • Witvis-Pernod salade • Tonijnsalade • Japanse rivierkreeftsalade • Zalmsalade



FIJNE
PAASDAGEN
GEWENST!

BESTEL GEMAKKELIJK EN SNEL VIA ONZE SITE

KAPELSTRAAT 68 • 5591 HG HEEZE • T 040 226 13 54 • WWW.VANHOOFFCULINAIR.NL • INFO@VANHOOFFCULINAIR.NL

IDEEËN VOOR DE BORRELMIDDAG / AVOND

Het Paas weekend en alle tijd om bij te praten en samen te genieten. Nodig vrienden en familie uit voor een gezellige middag en/ of avond samen. Van Hooff culinair helpt u graag om er een heerlijke tijd van te maken. We wensen u smakelijke Paasdagen toe!

LEKKERS OP TAFEL

Deze producten zijn niet te bestellen maar zullen in de week voor Pasen ruim voldoende in de winkel aanwezig zijn: **Gevulde eitjes • Gevulde tomaten • Salade schalen zoals, caprese, carpaccio, asperges salade, beef tataki • Heerlijke soepen • Koude pasta salades • Vers fruit schalen • Gerookte vis specialiteiten • Tonijn tataki & sashimi • Zalm tataki & sashimi & heerlijke vis hapjes**

TAPAS & HAPJES SCHALEN

Deze hapjes worden **mooi opgemaakt op een mooie gemakkelijke schaal** die u direct op tafel kunt zetten. De schalen zijn voor ongeveer 3 à 4 personen. Bent u in een groter gezelschap? Dan kunt u wellicht een keuze maken uit meerdere schalen, zo is er voor ieder wat wils.

- Borrel/snackschaal vlees** Bestaande uit snackballetjes, pincho, Thaise kipspies, grillworst, droge worst & borrelworstjes _____ per stuk € 22,95
- Borrel/snackschaal kaas** Bestaande uit kaasblokjes, boeren kruidenkaas, oude brokkelblokjes, bierkaas puntjes, truffelkaas & kaasdipper _____ per stuk € 22,95
- Borrelschaal vis** Bestaande uit warm gerookte zalm petit four, diverse gebakken garnaltjes, mix van vissalades & gerookte visspecialiteiten _____ per stuk € 39,95
- Charcuterie plateau** Een mooi assortiment charcuterie zoals Spaanse hammen, salchidon de bellota, chorizo, truffelsalami & authentieke Italiaanse worsten _____ per stuk € 32,50
- Proeverij plateau** Luxe hapjes met knoflookgarnalen, zalmbonbon, carpacciobonbon, varkenshaas pincho, Spaanse droge ham, diverse borrelkaasjes _____ per stuk € 39,50

Maak deze schalen compleet met ons **uitgebreide assortiment olijven, peppadew, smeersels & aioli's**.

SNACKS & TAPAS WARM

Deze producten zijn niet te bestellen maar zullen in de week voor Pasen ruim voldoende in de winkel aanwezig zijn. Dit zit allemaal verpakt in ovenbestendige bakjes zodat u het direct na opwarmen op tafel kunt zetten.

Gemarineerde snackballetjes • Gegrilde kip borrelboutjes • Gebraden spare ribs • Yakitorispiesjes • Varkenshaas Pincho • Thaise kipspiesjes • Krokant gebakken spekjes • Gegrilde Tex-Mex worst • Kipdijblokjes in Catalaanse saus • Balletjes albondigas saus • Gebakken knoflook garnaltjes.

SNACKS & TAPAS KOUD

We hebben een ruim assortiment **koude tapashapjes vlees, vis en vegetarisch**. **Onze borrelworstjes zijn een absoluut succes**. Maar we hebben ook een ruim assortiment **Franse worstjes met diverse smaken** zoals Provençaal, peper, blauwschimmel, noot, venkel, vijg & zontomaat. Daarnaast kunnen onze **heerlijke droge fuete** in diverse smaken, **Brabantse metworst & Italiaanse salami's** niet ontbreken.

IDEEËN VOOR DE BORRELMIDDAG / AVOND – VERVOLG

VISPLATEAUS

- Visplateau de luxe** Een mooie schaal met een mix van gerookte visspecialiteiten zoals diverse gerookte zalm, rivierkreeft & Hollandse garnaltjes, gerookte heilbot, diverse vis salades, gerookte paling _____ Voor 2-3 personen, per stuk € 24,95
- Plateau fruit de mer** Royaal Een mooie schaal met een mix van hele kreeft gehalveerd en gekraakt, oesters, gekookte mosselen, reuze gamba's, garnalen, Hollandse garnaltjes, gekookte kokkels, scampi's, Noorse garnalen, king crab poten, warm gerookte zalm petit four en gegrilde coquilles. Met garnering en oestermes _____ Vanaf 2 personen, per persoon € 65,00

KAAS

Laat u verrassen door onze kaasspecialisten met een **overheerlijk kaasplateau**. Een mix van al het lekkers wat we te bieden hebben. Van **half harde kazen** tot de **blauwaders, roodkorsten & witte korstkazen**. **Noten & vijgenbrood** zullen dit plateau verder verrijken. Voor 4-6 personen.

- Kaasplank harde kaas** _____ per stuk € 22,95
- Kaasplateau** _____ per stuk € 24,95
- Kaasplateau de luxe** _____ per stuk € 29,95
- Kaasplateau exclusief** _____ per stuk € 39,95

We hebben een ruim assortiment harde & zachte kazen van Nederlandse, Belgische, Spaanse, Franse, Italiaanse & Zwitserse bodem. Naast de koemelk kaas hebben we een mooi assortiment schapen- en geitenkaasjes. Proef het voorjaar en maak kennis met onze kaasvitrine en laat u verrassen door onze specials, het fruittoast, pan forte, onze kaasstengels, vlinders & krokantjes en diverse smaken dadelbrood. **Pasen en kaas is toch een geweldige combinatie!**

KOUDE SCHOTELS

Als u graag culinair geniet van een mooi Paasweekend, maar weinig tijd heeft voor uitgebreide voorbereidingen, zijn onze **luxe schotels** een slimme keuze. Deze koude schotels zijn te bestellen per 4 personen. **Prachtig opgemaakt en direct te serveren**.

- Hors d'oeuvre vlees** Deze Hors d'oeuvre van puur rundvlees is speciaal samengesteld en opgemaakt met gevulde eieren, gevulde tomaten, diverse soorten paté, gerookte kipfilet, meloen met ham, diverse soorten exotische vruchten _____ per persoon € 11,95
- Hors d'oeuvre vlees & vis** Deze Hors d'oeuvre van puur rundvlees is speciaal samengesteld en opgemaakt met gevulde eieren, gevulde tomaten, diverse soorten gerookte zalm, forelfilet, diverse garnalen & rivierkreeft, gekruide makreel, paling, diverse soorten exotische vruchten _____ per persoon € 16,95
- Hors d'oeuvre vis** Deze salade heeft als basis aardappel & gerookte zalm en is opgemaakt met gevulde eieren, gevulde tomaten, diverse soorten gerookte zalm, forelfilet, diverse garnalen & rivierkreeft, gekruide makreel, paling, diverse soorten exotische vruchten _____ per persoon € 22,95

BUFFET Te bestellen vanaf 10 personen

- Buffet koud & warm vlees** Hors d'oeuvre van puur rundvlees opgemaakt met gevulde eieren, gevulde tomaten, diverse soorten paté, gerookte kipfilet, meloen met ham, diverse soorten exotische vruchten • Gebakken krieltjes • 2 soorten warm vlees (varkenshaas met bospaddenstoelsaus en kip stroganoff) • Rauwkostsalade & vers fruit • stokbrood & kruidenboter _____ per persoon € 25,95
- Buffet koud & warm vlees & vis** Hors d'oeuvre van puur rundvlees opgemaakt met gevulde eieren, gevulde tomaten, diverse soorten paté, gerookte kipfilet, meloen met ham, diverse soorten exotische vruchten • Plateau met diverse soorten gerookte zalm, forelfilet, diverse garnalen & rivierkreeft, gekruide makreel, paling & warm gerookte zalm • Gebakken krieltjes • 2 soorten warm vlees (varkenshaas met bospaddenstoelsaus en kip stroganoff) • Rauwkostsalade & vers fruit • stokbrood & kruidenboter _____ per persoon € 29,95
- Paasbuffet koud & warm, vlees & vis** Opgemaakte rundercarpaccio met Parmezaan, pijnboompitten, zontomaat & rucola • Carpaccio van gerookte zalm & heilbot met kappertjes & uitjes met een geroosterde sesam dressing • Asperge soep • Asperge risotto • Provençaalse aardappelwedges • Gegrilde zalm met hollandaise dille saus • Gegrilde varkenshaas met champignonsaus • Gegaarde en gemarineerde voorjaars groente (peulen, romanesco, asperges, haricot vert) • Rauwkostsalade & vers fruit • Stokbrood & kruidenboter _____ per persoon € 29,95



JE PROEFT HET AMBACHT

KAPELSTRAAT 68 • 5591 HG HEEZE • T 040 226 13 54 • WWW.VANHOOFFCULINAIR.NL • INFO@VANHOOFFCULINAIR.NL

LEVER DEZE LIJST IN OF BEL UW BESTELLING DOOR

KAPELSTRAAT 68 • 5591 HG HEEZE • T 040 226 13 54 • WWW.VANHOOFFCULINAIR.NL • INFO@VANHOOFFCULINAIR.NL



IDEEËN VOOR HET PAASDINER

Pasen vieren we samen. Samen uitgebreid in de keuken staan, of het koken toch liever overlaten aan onze chefkoks? Van Hooff culinair biedt het u beide aan. Graag delen we enkele suggesties voor een compleet Paasdiner.

KOUDE VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

- Rundercarpaccio compleet** *Flinterdun gesneden rundvlees met huisgemaakte truffelmayonaise, rucola sla, pijnboompitten, Parmezaan & zontomaat. Het vlees bewaren in de diepvries en een uur van te voren ontdooien op het bord en garneren. Alle garner-ingredienten worden los meegeleverd* _____ per stuk € 6,50
- Rundercarpaccio** *Alleen vlees* _____ per stuk € 3,50
- Runder tatakomi compleet** *Gegrilde gemarineerde biefstuk met huisgemaakte wasabi mayonaise, rucola sla, wakame, taugé & Teriyaki saus. Alle garner-ingredienten worden los meegeleverd* _____ per stuk € 6,95
- Steak tartare klassiek compleet** *De steak tartare met als basis grof gesneden rundvlees, afgegarneerd en opgemaakt* _____ per stuk € 7,95
- Vitello tonnato compleet** *Rosé gebraden kalfsvlees met huisgemaakte tonijndressing, rucola sla, kappertjes & zontomaat. Het vlees bewaren in de diepvries en een uur van te voren ontdooien op het bord en garneren. Alle garner-ingredienten worden los meegeleverd* _____ per stuk € 7,50
- Vitello tonnato** *Alleen vlees* _____ per stuk € 4,00
- Vis-trio** *Bestaande uit zalm, garnalen cocktail & forelmousse* _____ per stuk € 12,50

Daarnaast hebben we nog tal van voor- en tussengerechten in de winkel. Van **vegetarische hapjes** tot mooie schaaltes **gerookte zalm in diverse smaken, gerookte paling & heilbot**. Of dun gesneden **eendenborstfilet** met een konfijt van vijgen? Laat u inspireren en adviseren door onze medewerkers in onze winkel.

WARME VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

- Gevulde portobello** *Met roomkaas* _____ per stuk € 2,99
- Gevulde puntpaprika met couscous** _____ per stuk € 2,99
- Gegrilde coquilles met aspergemoes** *Op schelp* _____ per stuk € 8,95
- Kalfsragout** *500 gram* _____ per stuk € 8,95
- Rundvleesragout** *500 gram* _____ per stuk € 8,95
- Kipragout** *500 gram* _____ per stuk € 7,49
- Paddenstoelenragout** *300 gram* _____ per stuk € 5,95
- Halve kreeft** *Gegaard en opgemaakt* _____ per stuk € 19,95

Daarnaast hebben we uiteraard de **huisgemaakte soepen** in de vitrine staan. Van de **traditionele heldere bouillons** (rund, kip & paddenstoelen), **lente ui soep & uiensoep** tot de gebonden **tomaten-, mosterd- asperge- en bospaddenstoelensoep**. Of gaat u voor een **culinair soepje** van een van onze chefs? Wat dacht u van **Pikante kokos kerrie soep, wortel-mango of peer-gorgonzola soep**. Uiteraard kan onze **heerlijke bouillabaisse en Langoustine lente soep** niet ontbreken.

JE EIGEN PAASDINER MAKEN? DAT KAN NATUURLIJK OOK!

KAPELSTRAAT 68 • 5591 HG HEEZE • T 040 226 13 54 • WWW.VANHOOFFCULINAIR.NL • INFO@VANHOOFFCULINAIR.NL

IDEEËN VOOR HET PAASDINER – VERVOLG

HOOFDGERECHTEN

Naast onze hoofdgerechten die we hieronder opsommen hebben we ook een **ruim assortiment kant en klare gegaarde vleesproducten met saus** in de winkel. Deze zijn in oven/magnetronbestendige bakjes verpakt zodat u het alleen hoeft op te warmen. Dit assortiment bestaat uit o.a. **kipreepjes stroganoff, yoghurt knoflooksaus, gehaktballetjes in ketjap of tomatensaus, varkenshaasblokjes in satésaus, bief stroganoff, Canadese ham met honig mosterd saus, Mediterraanse kipdijrollade in tomatensaus & onze ragouts.**

- Varkenshaas pepersaus** *Krokant gebakken varkenshaas met een heerlijke peper roomsaus* _____ per stuk € 6,50
- Gebraden lamsschenkel** *Langzaam gegaarde lamsschenkel met een heerlijke tijmsaus (1 à 2 personen)* _____ per stuk € 16,95
- Kalfs osso bucco** *Een klassieker uit Lombardije, gegaarde kalfs schenkel met een heerlijke Italiaanse tomatensaus* _____ per stuk € 13,95
- Italiaanse kalfs stoverij** *Langzaam gegaarde kalfs blokjes in een heerlijke romige Italiaanse tomaten saus, bakje 275 gram* _____ per stuk € 6,95
- Gegrilde zalmfilet met Hollandaisesaus** *Mooi gegrild met heerlijke saus* _____ per stuk € 7,75
- Frans vispannetje met dillesaus** *Mooie stukken witvis in een heerlijke dille-Pernodsous, bakje 275 gram* _____ per stuk € 7,50
- Halve kreeft** *Gegaard en opgemaakt TIP: de halve kreeft is heerlijk met onze spaghetti aglio e olio, afgeblust met sambucca* _____ per stuk € 19,95
- Gebakken grote scampi's** *in knoflookolie, bakje 200 gram* _____ per stuk € 8,95
- Asperge beenham oven slee** *Ovenbakje met beenham, kriel, ei, asperges & Hollandaise saus 400 gram* _____ per stuk € 10,95

BIJGERECHTEN

Deze bijgerechten zitten **verpakt in oven en/of magnetronbestendige bakjes** zodat deze direct opgewarmd kunnen worden. Deze bakjes zijn afgestemd voor **ongeveer 2 personen** zodat u zelf een mooie Paasmaaltijd kunt samenstellen.

- Aardappelpuree** _____ per stuk € 2,99
- Gemarineerde aardappelwedges** *met tijm* _____ per stuk € 3,98
- Aardappelgratin** _____ per stuk € 3,99
- Aardappelgratin mediterraan** _____ per stuk € 4,98
- Aardappelgratin truffel** _____ per stuk € 5,98
- Aspergerisotto** _____ per stuk € 5,95
- Spaghetti aglio e olio** *afgeblust met sambucca* _____ per stuk € 5,95
- Ravioli ricotta** *spinazie & kruidenolie* _____ per stuk € 7,49
- Tortelloni paddestoel** *truffel & paddenstoelensaus* _____ per stuk € 7,95
- Geroerbakte spruitjes** *met spek & ui 400 gram* _____ per stuk € 3,98
- Haricot vert rolletjes** *met spek 4 stuks* _____ per stuk € 5,98
- Witlof met ham & kaas** *400 gram* _____ per stuk € 4,49
- Sugar snaps & bospeen** *400 gram* _____ per stuk € 4,49
- Witte asperges met Hollandaisesaus** *400 gram* _____ per stuk € dagprijs
- Peper roomsaus** *250 gram* _____ per stuk € 3,75
- Bospaddenstoelensaus** *250 gram* _____ per stuk € 3,75
- Grand veneur saus** *250 gram* _____ per stuk € 4,25
- Hollandaisesaus** *250 gram* _____ per stuk € 3,75

Daarnaast hebben we uiteraard een ruim assortiment vers gemaakte rauwkost salades in de winkel, zoals: **witte koolsalade • Huissalade • Waldorfsalade • Rode biet • Komkommer-dille salade • Ei van Columbussalade • Kip-mangosalade • Venkelsalade • Slanksalade**

DESSERT

- Grand Paas Dessert** *citroentaartje, chocolademousse, tiramisu gebakje en vers fruit* _____ per stuk € 15,50
- Appel peren crumble** _____ per stuk € 5,95
- Cannoli mix bakje** *5 stuks* _____ per stuk € 8,25
- Cannoli mix bakje** *7 stuks* _____ per stuk € 11,25

Daarnaast hebben we nog tal van **lekkere dessertcups** staan. Laat je verleiden in de winkel door **Moelleux lava chocolade, duo chocolademousse, luchtig dessert met amarena kers, limoncello bavaois** of tal van andere zoetigheden. Of sluit uw Pasen af met een lekker kopje koffie en een van onze **10 soorten authentieke Siciliaanse cannoli's**.



JE PROEFT HET AMBACHT

KAPELSTRAAT 68 • 5591 HG HEEZE • T 040 226 13 54 • WWW.VANHOOFFCULINAIR.NL • INFO@VANHOOFFCULINAIR.NL



LIEVER
ZELF AAN DE
SLAG?

PAASDINER – VERS VLEES & VIS

Wilt u liever zelf aan de slag in de keuken? Dat kan natuurlijk ook. We hebben een mooi aanbod rundvlees, dry aged vlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, kip, kalkoen, wild & gevogelte. Of gaat u voor een van onze visspecials? Makkelijk in de oven te bereiden. Ook voor een gezellige gourmet- of fondueavond hebben we een mooie selectie voor u samengesteld.

PAASSPECIALS VLEES

- Lentehaasje** Varkenshaas gevuld met gehakt & lente ui, fris gemarineerd en omwikkeld met ontbijtspek
- Gemarineerde rundertournedos** 180 gram
- Biefstuk Tagliata** Gemarineerd & gekruid •
Tip: maak het compleet met rucola, balsamico & Parmezaan
- Lamsracks** 400 gram • Met tijm & rozemarijn gemarineerd
- Mixed grill sleetje** Gemarineerde rundertournedos, varkenshaas & kalfsoester
- Varkenshaas-oesterzwam sleetje**
Gemarineerde varkenshaas met passende saus & oesterzwam
- Tournedos-truffel sleetje**
Gemarineerde tournedos met passende saus & courgette
- Kalfs-truffel sleetje**
Gemarineerde kalfsoester met passende saus & courgette

ROLLADES

Alle rollades zijn **ambachtelijk gemaakt** en wegen per stuk ongeveer 800 gram en zijn per stuk te bestellen.

- Rosbief rollade** Naturel • gekruid
- Bavette rollade** Runderbavette met groene pesto, rucola & Parmezaan
- Gevulde Kalfs-Paasrollade** Kalfsrollade omwikkeld met Parmaham gevuld met gehakt, Italiaanse kruiden & zontomaat
- Gevulde Varkens-Paasrollade** Varkens rib-eye omwikkeld met Parmaham gevuld met pesto & Parmezaan
- Varkensrollade** Naturel - gekruid
- Lamsachterbout rollade** Met tijm & rozemarijn
- Kiprollade** Gevuld met kipgehakt, zontomaat & olijven
- Kalkoenrollade** Gevuld met gehakt & cranberries
- Beenham** Gegaard • 1-1.5 kg
- Beenham** Honing-mosterd • Gegaard • 1-1.5 kg

VOOR DE SOEP

Deze producten zijn niet te bestellen maar zullen in de week voor Pasen ruim voldoende in de winkel aanwezig zijn, zoals: **Soepvlees • Runderschenkel • Ossensartaat • Kalfsschenkel • Gegaarde soepballetjes.**

VERS VLEES & VIS – VERVOLG

QUXE VLEESSPECIALITEITEN

Hieronder treft u onze **luxe vleesspecialiteiten** aan. Staat het product wat u wenst hier niet tussen? **Informeer naar de beschikbaarheid.** In de week voor Pasen hebben we het meeste op **voorraad**, vacuüm verpakt voor een optimale versheid. U kunt het vlees dus ook eerder halen en thuis gekoeld bewaren.

Rund, kalfs & varkens vlees

Runderhaas aan stuk of geportioneerd • Runder Ossehaaspuntjes gemarineerd in knoflook • Runder kogelbief aan stuk of geportioneerd • Runder kogelbiefstukreepjes gemarineerd met truffel • Runderrosbief • Runder rib-eye geportioneerd • Runderentrecôte geportioneerd • Runderbavette • Runder tomahawk • Runder T-bone 450 gram • Kalfshaas aan stuk of geportioneerd • Kalfsoester geportioneerd • Kalfsentrecôte geportioneerd • Varkenshaas geportioneerd

Lams, kip & gevogelte

Lamsracks • Lamsracks gemarineerd • Lams schenkel • Lamsbout zonder been • Parelhoenfilet suprême • Parelhoenfilet • Eendenborstfilet • Poussin • Hertentrecôte geportioneerd

Wereldse specialiteiten & dry aged vlees

Varkens Iberico procureur • Varkens Iberico ribfingers naturel/gemarineerd • Wagyu runderhaas • Wagyu rib-eye • Dry-aged runderentrecôte met been

QUXE VISSPECIALITEITEN

In onze vistoonbank hebben we altijd een **ruim assortiment verse vis**:

Zalmfilet • Scholfilet • Tong • Zeeduivelfilet • Kabeljauwfilet • Heilbotfilet • Tonijnfilet • Zwaardvisfilet • Wilde Argentijnse knoflookgarnalen • Scampi piri-piri • Hele kreeft • Black tiger garnaal • Langoustines • Coquilles • Kaviaar Perle Imperial 30 gram • Oesters Gillardeaus

Laat u inspireren en adviseren door onze visspecialisten. Met Pasen hebben we in de toonbank nog tal van lekkers wat de zee te bieden heeft. Van **verse vis** tot **schelp- & schaaldieren**. Ook **verse sashimi, tataki & gerookte visspecialiteiten** zullen in onze toonbank aanwezig zijn.

PAASSPECIALS VIS

Deze **specials** zijn gemaakt van verse vis en kunnen worden bereid in de oven. Ideaal toch?

- Papillot** van in Pernod gemarineerde zeebaars op een bedje van knoflookaardappel, koolrabi & venkel met een rucola tappenade als topping
- Papillot** van in whisky gemarineerde zalm op een bedje van roseval aardappel, bimi, broccoli & romanesco met een mosterd dille marinade als topping
- Gemarineerde heilbotfilet** met truffel gevuld met bospaddenstoelen & zee kraal
- Gemarineerde zeeduivel** omwikkeld met pata negra & Argentijnse garnaal
- Ovenschaal kabeljauw** met groenten, rozemarijn en spekjes
- Ovenschaal zalm** met gemarineerde zalm, groenten en asperge mousse





DAT
WORDT
SMULLEN!

SCHOTELS OM GEZELLIG TE TAFELEN

Met onze gourmet- en fondueschotels maakt u uw avond extra feestelijk. Het beste vlees én vis op een rijkgevulde schaal. We hebben een selectie gemaakt van diverse gourmet- en fondueschalen. Mocht u een product extra lekker vinden, dan hebben we goed nieuws. In de winkel hebben we een ruim assortiment mini gourmet producten, bestaande uit onder andere:

Ossehaas chimi churrie • Gemarineerde kalfsoesters • Spaanse varkenshaasjes • Shoarma reepjes • Biefreepjes truffel • Mini vinkjes • Mini hamburgers • Mini runderburgers • Mini speklapjes • Gemarineerde kipfilet • Gemarineerde kiphaasjes • Gemarineerde scampi's • Gemarineerde zalm teriyaki

GOURMETSCHALEN

De onderstaande pakketten zijn **vanaf 2 personen** te bestellen.

- Gourmet traditioneel** Vleesassortiment (±275 gram per persoon) bestaande uit een heerlijk gemarineerd kogelbieflapje, varkenshaas & kipfilet. Verder is dit pakket aangevuld met een slavink, runderburger, hamburger en shoarmavlees _____ per persoon € 7,50
- Gourmet de luxe** Vleesassortiment (±275 gram per persoon) bestaande uit heerlijk gemarineerde ossenhaas, varkenshaas, kalfsoester & kipfilet. Verder is dit pakket aangevuld met een runder block angus burger, hamburger en gemarineerde biefreepjes _____ per persoon € 9,00
- Gourmet exclusief** Vleesassortiment (±275 gram per persoon) bestaande uit heerlijk gemarineerde ossenhaas, varkenshaas, kalfsoester, lams-racks, kalkoenfilet, kipfilet & gemarineerde biefreepjes _____ per persoon € 10,50
- Gourmet kinder** Vleesassortiment (±200 gram per persoon) bestaande uit heerlijk gekruide kipfilet, rosbijschijf, hamburger, slavink, worstje en reepjesvlees _____ per persoon € 5,25
- Gourmet wild** Vleesassortiment (±275 gram per persoon) bestaande uit heerlijk gemarineerde hertenbief, haasfilet, wildzwijnfilet, parelhoenfilet, eendeborstfilet, wildburgers & gemarineerde hertenbiefreepjes _____ per persoon € 12,00
- Gourmet vis** Visassortiment (±275 gram per persoon) bestaande uit heerlijk gemarineerde zalm, gemarineerde kabeljauwfilet, zeewolf, gemarineerde witvis, visroerbak, garnalen en scampi's _____ per persoon € 16,50
- Gourmet vegetarisch** Vega assortiment (±250 gram per persoon) bestaande uit diverse vegetarische burgers, gemarineerd jackfruit, falafel, vegetarische reepjes & gemarineerde champignons _____ per persoon € 9,00
- Gourmet supplementen** Per 4 personen te bestellen, bestaande uit roerbakgroenten, champignon, paprika, tauge, groene asperges, ui, spekjes, aardappeltjes, sausmix, rauwkostsalade, stokbrood en kruidenboter _____ per persoon € 8,25

JE PROEFT HET AMBACHT



LEKKER
MET
PASEN

FONDUE EN PAASBARBECUE

FONDUESCHALEN

De onderstaande pakketten zijn **vanaf 2 personen** te bestellen.

- Fondue traditioneel** Vleesassortiment (±275 gram per persoon) bestaande uit blokjes kogelbief, varkenshaas & kipfilet. Verder is dit pakket aangevuld met een slavink en gehaktballen _____ per persoon € 7,50
- Fondue de luxe** Vleesassortiment (±275 gram per persoon) bestaande uit blokjes runderhaas, varkenshaas, kalbsfricandeau & kipfilet. Verder is dit pakket aangevuld enkele gehaktballen _____ per persoon € 9,50
- Bouillon Fondue de luxe** Vleesassortiment (±275 gram per persoon) bestaande uit dunne plakjes runderhaas, varkenshaas, kalbsfricandeau & kipfilet _____ per persoon € 11,00

PAASBARBECUE

- Paasbarbecuepakket populair** Dit pakket bestaat uit: hamburger, Spaanse varkenshaas, kipsaté spies, gemarineerde kipfilet _____ per stuk € 7,50
- Paasbarbecuepakket traditioneel** Dit pakket bestaat uit: barbecueworst, gemarineerd filetlapje, kipsaté, gemarineerde speklap _____ per stuk € 6,95
- Paasbarbecuepakket burger** Dit pakket bestaat uit: hamburger, runder jalapeño burger, kip cajunburger, mega burger _____ per stuk € 8,50
- Paasbarbecuepakket luxe** Dit pakket bestaat uit: varkenshaas saté, gemarineerde kogelbief, Spaanse varkenshaas, kipfilet _____ per stuk € 10,50
- Paasbarbecuepakket exclusief** Dit pakket bestaat uit: varkenshaas medaillon, tournedos, kalfsoester, lamsspies _____ per stuk € 18,50

In de winkel hebben we heerlijke bijpassende **barbecuesauzen, rauwkostsalades, huzarensalade, vers fruit, stokbrood, plukbrood & kruidenboter**. Lekker & makkelijk om uw barbecuepakket compleet te maken.

Vragen of opmerkingen?

Heeft u vragen of opmerkingen betreffende ons Paasassortiment? We staan graag voor u klaar om deze te beantwoorden!

DE GEZELLIGE TRADITIE TIJDENS DE PAASDAGEN

VAN HOOFF Culinair

VERSSPECIALISTEN



HOE KUNT U BESTELLEN?

Vooraf bestellen is uitsluitend gewenst voor hapjesschalen, gourmet & fondueschalen, koude schotels, buffetten, gegaarde producten voor het Paasdiner, Paasspecials en enkele luxe vlees- & visproducten. Het overige assortiment zal in de week voorafgaand aan de feestdagen ruimschoots in de winkel aanwezig zijn.

De bestelling kunt rechtstreeks bij ons plaatsen in onze webshop. Of u kunt deze aanvinken in deze brochure. Vervolgens kunt u deze ingevulde brochure bij ons afgeven of uw bestelling doorbellen aan ons via telefoonnr. 040 226 13 54. Geef ook even aan wanneer u uw bestelling komt ophalen, dan zorgen wij dat deze voor u klaarstaat in onze winkel. Van onze bezorgservice kunt u in deze periode helaas geen gebruik maken gezien de drukte en bijbehorende planning. Wij ontvangen uw bestelling graag vóór 28 maart.

OPENINGSTIJDEN

We zijn voorafgaand met Pasen **maandag 18 t/m vrijdag geopend tot 18:00 uur. Zaterdag 30 Maart kunt u van 08:00 tot 16:00 uw bestellingen ophalen** en uw Paasinkopen doen. Ook bieden we u de mogelijkheid om grote Paasbuffetten af te halen op **tweede Paasdag, 1 april. Dit kan van 12:00 tot 13:00 uur.**

BESTELGEGEVENS

Naam:

Telefoonnummer:

Referentienummer afhaal:

GEWENSTE AFHAALDATUM VOOR PASEN

- Zaterdag 30 maart (geopend van 08.00 uur tot 16.00 uur)
- Maandag 1 april (geopend van 12.00 uur tot 13.00 uur)

WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE EN VOORAL SMAKELIJKE
PAASDAGEN TOE EN DANKEN U VOOR HET VERTROUWEN!

JE PROEFT HET AMBACHT