

Reglement bestelformulier:

- Alleen voor afhaalbestellingen;
- Mail de bestelling naar bestel@slagerijvanroessel.nl of geef hem telefonisch door: 0416-337707
- Gebruik op drukke dagen ons speciale Pick up Point (*dammetje rechts naast de ingang, melden bij de portier*)
- Plaats uw bestelling minimaal 24 uur vooraf;
- Afrekenen met PIN.

Naam:	
Afhaaldatum / -tijd	
Ik maak gebruik van het Pick up Point <input type="radio"/>	Ik wil ook nog shoppen in de winkel <input type="radio"/>
Klantenkaartnr:	
Adres:	
Postcode + Plaats	
Telefoon:	
Opmerking:	
Wij streven na om zo vers mogelijk te bereiden. Daarom kan het voorkomen dat sommige producten tijdelijk niet voorradig zijn. Wij vragen hiervoor uw begrip.	

Plu	Gehakt en Panklare producten	eenheid	Aantal
150	Gehakt gemengd	350 gram	
150	Gehakt gemengd	500 gram	
151	Verse worst	500 gram	
1	Rundergehakt	350 gram	
1	Rundergehakt	500 gram	
169	Italiaans gehakt	500 gram	
154	Saucijzen	Per stuk	
81	Kalfssaucijzen	Per stuk	
158	Boerensaucijzen	Per stuk	
470	Stroganoffballetjes	500 gram	
472	Hamburgers	Per stuk	
189	Hugo Hamburgers	Per stuk	
13	Tartaartjes	Per stuk	
495	Gepaneerde schnitzel	Per stuk	
155	Cordon bleu populair	Per stuk	
490	Blinde vink	Per stuk	
491	Slavink	Per stuk	
153	Gehaktballen	Per stuk	

Plu	Varkensvlees	Eenheid	Aantal
41	Ribkarbonade	Per stuk	
42	Schouderkarbonade	Per stuk	
40	Haaskarbonade	Per stuk	
52	Varkensfilet	Per stuk	
44	Varkensschnitzel	Per stuk	
48	Speklappen	Per stuk	
50	Varkenshaas	Per stuk	

Plu	Rundvlees Divers	eenheid	Aantal
14	Kogelbiefstuk		
15	Biefstuk		
16	Biefstuk van de haas		
39	Biefstukpuntjes	500 gram	
7	Entrecote		
6	Ribstuk		
3	Sukadelappen	150 gram	
2	Runderlappen	125 gram	
20	Soepvlees		
489	Oma's sudderlapjes	4 stuks	
554	Bavette		

Plu	Varkensvlees bewerkt	eenheid	Aantal
499	Herfsthaasje	Per bakje	
500	Shoarmavlees	500 gram	
517	Waalwijkertje	Per stuk	

Plu	Kip	eenheid	Aantal
135	Kipfilet	Per stuk	
142	Kipfiletblokjes		
131	Kipschnitzel gepaneerd	Per stuk	
136	Chicken Cheese	Per stuk	
1131	Kiphaasjes Piri piri		
130	Kippenbout	Per stuk	
148	Kippenboutvlees (dijen)	Per stuk	
1133	Kip Sesam	Per 500g	

Plu	Kalfs- en lamsvlees	eenheid	Aantal
84	Kalfsoester	150 gram	
85	Kalfsschnitzel	150 gram	
96	Kalfsvinken	Per stuk	
80	Kalfsgehakt		
168	Italiaanse kalfsroerbak		
113	Lamsrack gemarineerd	Per stuk	
109	Lamshaas gemarineerd	Per stuk	
1902	Lamsrack heel	Per stuk	

Plu	Salades	eenheid	Aantal
330	Krabsalade	Bakje 150g	
323	Eiersalade	Bakje 150g	
312	Zomerse tonijnsalade	Bakje 150g	
336	Amsterdamse vleessalade	Bakje 150g	
337	Vitello tonatosalade	Bakje 150g	
326	Kip kerriesalade	Bakje 150g	
347	Tonijnsalade	Bakje 150g	

Plu	Vleeswaren	Eenheid	Aantal
643	Beenham handgesneden	100 gram	
607	Achterham	100 gram	
630	Gekookte boerenham	100 gram	
620	Grillham	100 gram	
684	Brabantse plaatham	100 gram	
600	Rookvlees	100 gram	
601	Spierrookvlees	100 gram	
618	Gebraden rosbeef	100 gram	
629	Rosbeef Zweizimmen	100 gram	
670	Gebraden ribeye	100 gram	
656	Gebraden kipfilet	100 gram	
687	Gerookte kipfilet	100 gram	
624	Gebraden gehakt	100 gram	
625	Brabants gehaktbrood	100 gram	
627	Indisch gehakt	100 gram	
614	Boterhamworst blik	100 gram	
642	Brabantse boterhamworst	100 gram	
613	Gekookte worst	100 gram	
635	Grillworst	100 gram	
668	Snijworst	100 gram	
677	Boerenmetworst	100 gram	
654	Kipcervelaat	100 gram	
688	Kipfricandon	100 gram	
180	Brabantse metworst ring	Per stuk	
281	Gekookte worst stukje	Per stuk	
220	Leverworst	Per stuk	
241	Leverworst met kalfsvlees	Per stuk	
226	Saksische leverworst	Per stuk	
260	Zult	Per stuk	
694	Brabantse preskop	Per stuk	
663	Berliner	100 gram	
700	Serranoham Trevelez	100 gram	
674	Parmaham	100 gram	
660	Sportsalami	100 gram	
250	Roompate	Per plak	
253	Cranberriepate	Per plak	

Plu	Dry aged specialiteiten	eenheid	Aantal
567	Côte a l'Os Dry Aged Minimaal 700 gram** <i>Ultieme rundersteak van het ribgedeelte. Minimaal 4 weken droog gerijpt voor optimale smaak en malsheid.</i>		
582	Entrecote Dry Aged Minimaal 350 gram** <i>Minimaal 4 weken droog gerijpt voor optimale smaak en malsheid.</i>		
521	Côte de Boeuf Dry Aged 800 gram** <i>Minimaal 4 weken droog gerijpt voor optimale smaak en malsheid.</i>	800 gram	

Plu	BBQ-specialiteiten	eenheid	Aantal
190	Dry aged hamburgers ** <i>Gemaakt van gerijpt rundvlees (100%), puur van smaak. Topper!</i>	Per stuk	
514	Picanha Black garlic-spies** <i>Spies van staartstuk met gefermenteerde knoflook</i>	Per stuk	
487	Schwarzwaldersteak <i>Malse baklapjes met een marinade van knoflook en peper</i>	Per stuk	
482	Ribeye Rund Nieuw Zeeland** <i>Gemarineerd met verse kruiden</i>	± 300 gr	
1129	Frans biefstuk** <i>Kogelbiefstukje met ontbijtspek en een Provençaals tintje</i>	Per stuk	
117	Lamskebab <i>Mediterraan gemarineerd lamsgehakt</i>	Per stuk	
542	Lamsbrochette** <i>Lamsbiefstuk gemarineerd met groene kruiden en knoflook</i>	Per stuk	
133	Kipfilet gemarineerd** <i>Kipfilet met een klassiek BBQ-marinade</i>	Per stuk	
65	Pork ribeye** <i>De ribeye van het varken, met olie, peper en zout. Kort grillen</i>	Per stuk	
54	Speklap gemarineerd <i>Speklapjes met de marinade zoals het hoort</i>	Per stuk	
534	Souvlaki** <i>Grieks gekruide varkensfilet</i>	Per stuk	
544	Brochette** <i>Spies van varkenshaas, kipfilet en biefstuk</i>	Per stuk	
1373	Gambaspies** <i>Gamba's met knoflookolie. Heerlijk om te bakken!</i>	Per stuk	
537	Kipspies saté <i>Malse blokjes kipfilet in authentieke saté-marinade</i>	Per stuk	
510	Medaillonspies Varkenshaas** <i>Varkenshaasmedaillons met ontbijtspek</i>	Per stuk	
102	Kalfsspies** <i>Malse blokjes kalfsvlees met een Italiaanse tomatenmarinade</i>	Per stuk	
549	Kipbrochette** <i>Blokjes kipfilet in een Oosterse marinade met een vleugje kerrie</i>	Per stuk	
545	Varkenshaasspies** <i>Spies van varkenshaas met een oliemarinade van peper, paprika en groene kruiden</i>	Per stuk	
160	Chipolata Chili - Gerookte paprika <i>Licht pikant gekruide worstjes</i>	Per stuk	
162	Barbecueworst vers <i>Worstjes met een mediterrane groen kruiding</i>	Per stuk	

** = allergievrij (geproduceerd in een ruimte waar allergenen worden verwerkt)