

PASEN 2020

Waalwijk  Anno 1878
VAN ROESSEL
SLAGERIJ • TRAITEUR

CULINAIR GENIETEN TIJDENS PASEN

Pasen is hét moment voor een uitgebreide brunch, voor een heerlijke start van de dag. 's Avonds genieten we van een culinair Paasdiner, met gerechten die de lente op uw bord brengen. Slagerij-Traiteur Van Roessel heeft de mooiste suggesties voor u!

TIPS VAN DE MEESTERSLAGER:

- Verwen uzelf met een culinaire Paasbarbecue, met onze dry aged specialiteiten of delicaat Duke of Berkshire varkensvlees. Neem de flyers mee voor meer informatie.
- Lekker samen tafelen, met een gezellige gourmet/fondue/teppanyaki? Neem de flyer mee!
- Dagje eropuit? 's Avonds makkelijk en heerlijk genieten van de specialiteiten van onze traiteur of een prachtig opgemaakte koude schotel.

Kijk voor onze speciale Paassuggesties op de achterzijde.



Bij Koninklijke
Beschikking
Hofleverancier

SLAGERIJVANROESSEL.NL



UITGEBREIDE PAASBRUNCH

VLEESWAREN UIT EIGEN SLAGERIJ

Brabantse plaatham: Streekproduct uit eigen rokerij

Gebraden rosbeef: Dagvers uit de oven

Lentepaté: Authentieke grove paté met lente-ui, appelstroop en stukjes appel

Rilette van Duke of Berkshire: Huisgemaakte klassieker van geconfijt mager varkensvlees en fijne kruiding

Lentefricandon: Gemaakt van goedgehouden kip van Van Berkel, met paprika en ei

Heerlijk bij asperges

Handgesneden Beenham: Onze bekroonde topper bij asperges of uit het vuistje

Gebakken ham DoB: Gebakken ham van het Duke of Berkshirevarken

Pastrami: Gepekeld en gerookte runderborst met verse kruiden

Speciale import

Parmaham: 24 maanden gerijpt. Van Roessel is één van de slechts 100 Parmaham-specialisten wereldwijd!

Serranoham Trevélez: 20 maanden gerijpt.

Ibérico Bellota Trevélez: 36 maanden gerijpt eigen import, zeer exclusieve pata negra

SALADES

Salade van gepocheerde zalm: Luxe salade van zalm met zeekraal

Zomerse tonijnsalade: Heerlijk om een cocktail van te maken

Aspergesalade: Zachte salade van asperge, beenham en ei

Filet Americain: Één van de Van Roessel-klassiekers, dagvers gemaakt naar familierecept

Filet Bourgeois: Dagvers gemaakt, met verse uitjes

Tapenade van Rundvlees: Tartar met olijfolie en Parmezaanse kaas. Heerlijk op toast

SPECIALITEITEN

Garnalenkroketje

Worstenbroodje

Rundvlees- of kalfsragout Met ambachtelijke roomboterpastaïtjes

CULINAIR PAASDINER



SLAGERIJ

Vlees van vertrouwde herkomst: Informeer naar onze diverse vleessoorten. Rund-, kalfs-, lams-, varkens- en pluimveevlees van diverse rassen. Laat u inspireren....!

Varkenshaas Truffel: Blokjes varkenshaas in een milde truffelmarinade

Italiaanse Kalfsroerbak: Dunne plakjes kalfsvlees in marinade van zontomaat. Kort roerbakken. Serveren met verse pasta en onze tomaat-basilicumsaus

Beeftips Black Garlic: Malse puntjes biefstuk in een zachte marinade van gefermenteerde knoflook

Bavette steak: Smakelijke biefstuk met bite, uit de flank

Dry aged burger: Pure hamburger van gerijpt rundvlees

TRAITEUR

Voorgerecht (ook heerlijk bij de Paasbrunch!):

Vitello tonnato: Rosé gebraden kalfsvlees met huisgemaakte tonijndressing, zontomaat en kappertjes

Carpaccio Traditioneel: Met dillesaus, pijnboompitjes en Pecorinokaas

Carpaccio Truffel: Met huisgemaakte truffelmayonaise, rucolasla en oude Beemster

Gerookte zalmfilet | Gerookte palingfilet

Hiermee maakt u de lekkerste Paasgerechten. Gecombineerd met een kopje Bisque d'Homard en een luxe mini-garnalencroquet

Bisque d'Homard: Klassieke kreeftensoep uit eigen keuken. Zoals het hoort...!

Hoofdgerecht:

Paasspecial: Pasta Bouillabaisse: Gepocheerde zalm, kabeljauw en gamba met diverse soorten garnalen op pasta met huisgemaakte kreeftensaus en fijne voorjaarsgroenten

Voorjaars-pastaschotel: Complete schotel van kip, voorjaarsgroenten, geroosterdepaprikasaus en gamba's

Asperges op Brabantse wijze: Klassieke schotel van asperges met beenham en ei in Hollandaisesaus

Dessert:

Italiaanse liefde: Mousse van vanille met mascarpone, advocaat, walnoot en een vleugje Amaretto

Hemelse modder: Luchtige chocolademousse van pure chocolade en slagroom

Kaasplateau: Mooie selectie uit ons uitgebreid assortiment kazen, rijkelijk opgemaakt met konfijt, noten, fruit en kletzenbrood

U kunt uw bestelling voor Pasen tot en met **donderdag 9 april** aan ons doorgeven. Wilt u daags voor Pasen nog inkopen doen?

Op zaterdag 11 april zijn we geopend tot 16.00 uur. In onze winkel vindt u uiteraard een prachtig aanbod voor de Paasdagen.

KIJK OP [SLAGERIJVANROESSEL.NL](https://www.slagerijvanroessel.nl) VOOR ACTUELE
AANBIEDINGEN ÉN VOLG ONS OP  FACEBOOK EN  INSTAGRAM