

Assortiment Wild & Gevogelte 2017

Van Roessel werkt samen met de beste leveranciers op het gebied van wild en gevogelte.

Wekelijks hebben we diverse soorten vers op voorraad.

Voor de feestdagen is er een uitgebreid scala aan verse wild- en gevogelte producten leverbaar op bestelling.

Ook voor kalkoen bent u bij ons aan het juiste adres.

Wij adviseren u graag!

PLU	Artikel	Bereiding	Prijs per kg
125	Hazenrug gevlied 5/6 ons	Rondom dichtschroeien. In een voorverwarmde oven van 100°C warm laten worden tot rosé (kern 52 - 55°C). Vervolgens even laten rusten en van het bot afsnijden.	€ 34,50
127	Hazenachterbout	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig afblussen met wijn of bouillon en rustig gaar stoven gedurende 3,5 - 4 uur.	€ 18,80
122	Hazenachterbout poulet	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig afblussen met wijn of bouillon en rustig gaar stoven gedurende 3,5 - 4 uur.	€ 22,50
126	Hazenrugfilet	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Op matig vuur 4-6 minuten bakken.	€ 52,50
76	Hertenbiefstuk	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig doorgaren op laag vuur (3 - 6 min) of in een voorverwarmde oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 50 - 52°C. 5 minuten laten rusten en daarna snijden. Bestrooien met peper en zout.	€ 41,80
732	Herten rugfilet	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig doorgaren op laag vuur (6 - 8 min) of in een voorverwarmde oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 50 - 52°C. 5 minuten laten rusten en daarna snijden. Bestrooien met peper en zout..	€ 55,00
733	Hertenracks	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig doorgaren op laag vuur (6 - 8 min) of in een voorverwarmde oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 50 - 52°C. 5 minuten laten rusten en daarna snijden. Bestrooien met peper en zout..	€ 51,50
735	Hertenhaasjes	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig doorgaren op laag vuur (3 - 6 min) of in een voorverwarmde oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 50 - 52°C. 5 minuten laten rusten en daarna snijden. Bestrooien met peper en zout.	€ 54,50
77	Hertenpoulet	Voor al uw mooie wildstoofschotels. Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig afblussen met wijn of bouillon en rustig gaar stoven gedurende 2 - 2,5 uur laten stoven. Kruiden naar wens toevoegen.	€ 19,90
742	Reerug	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van gewenste gaarheid.	€ 52,90
736	Reerug filet	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig doorgaren op laag vuur (3 - 6 min) of in een voorverwarmde oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 50 - 52°C. 5 minuten laten rusten en daarna snijden. Bestrooien met peper en zout.	€ 93,80
741	Reebiefstuk	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig doorgaren op laag vuur (3 - 6 min) of in een voorverwarmde oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 50 - 52°C. 5 minuten laten rusten en daarna snijden. Bestrooien met peper en zout.	€ 57,50
723	Reebout	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van gewenste gaarheid.	€ 27,50
79	Wild zwijn rugfilet	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Op matig vuur totaal 4-8 minuten bakken, afhankelijk van gewenste gaarheid.	€ 47,50
734	Wild zwijn poulet	Rondom aanbraden, blussen met wild fond en rode wijn. 3,5 tot 4 uur zachtjes laten garen. Kruiden naar wens toevoegen.	€ 22,00
721	Kwartelborstfilet	De kwartelborst op vel kant zachtjes bakken circa 3 minuten. Omdraaien en de vleeskant even dichtschroeien.	€ 39,90
722	Kwarteltjes	Bereiding in oven: aanbraden en 15 minuten doorgaren in een voorverwarmde oven van 180°C. Bereiding in de pan: totaal 20-25 minuten braden op matig vuur.	€ 4,95 per stuk

Assortiment Wildspecialiteiten

Vervolg Wildassortiment

PLU	Artikel	Bereiding	Prijs per kg
587	Kwarteleieren	Water aan de kook brengen. De eitjes in het water leggen. Het water opnieuw aan de kook brengen en 3 minuten laten koken. Vervolgens afspoelen met koud water en direct pellen.	€ 4,50 Per 18 stuk
737	Fazant	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van de grootte.	€ 13,50 Per stuk
738	Fazantenpoten gepeesd	Rondom aanbraden, blussen met wildfond en rode wijn. 1,5 - 2 uur zachtjes laten garen. Kruiden naar wens toevoegen.	€ 12,90
107	Fazantborstfilet	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig doorgaren op laag vuur (6 – 8 min) of in een voorverwarmde oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 62 – 65°C. 5 minuten laten rusten en daarna snijden. Bestrooien met peper en zout.	€ 29,50
740	Wilde eend	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van de grootte.	€ 13,50 per stuk
73	Wilde eendenfilet	Bereiding: de eendenborst op hoog vuur gedurende 2-3 minuten bakken. Vervolgens even laten rusten. Het vlees dient net gaar te zijn. Let op: dit product kan kogeltjes bevatten!	€ 46,50
739	Patrijs	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van de grootte 20 – 25 minuten.	€ 10,25 per stuk
746	Wilde duif panklaar	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van de grootte 20 – 25 minuten.	€ 7,95
66	Wilde duiffilet	De wilde duif filet op vel kant zachtjes bakken circa 3 minuten. Omdraaien en de vleeskant even dichtschroeien.	€ 42,50
75	Eendenborstfilet Canette	Bereiding: de eenden filet op vet zijde 2 - 3 minuten bakken op matig vuur in eigen vet zonder boter of olie. Vervolgens aan de vleeszijde 2 - 3 minuten dichtschroeien. Plaats de filet gedurende 5 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C. Het vlees mag net rosé zijn.	€ 25,50
719	Eendenbout vers	Geschikt om te stoven of te konfijten, afhankelijk van het recept.	€ 13,50
314	Gerookte eendenborst	Te gebruiken in een salade. Ook verkrijgbaar als: Carpaccio van gerookte eendenborst compleet p.p. € 5,50	€ 38,30
720	Eendenbout confit	In eigen vet op matig vuur krokant bakken tot de binnenkant warm is. Circa 20 minuten.	€ 24,50
72	Eendenlever vers	Product 30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Heerlijk als dunne krul op de carpaccio (vers). Een dikke plak kun u bakken: elke zijde 1 minuut. Heerlijk bij wild of biefstuk.	Dagprijs En bij beschikbaarheid
106	Parelhoenfilet	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Bak het rondom aan in olie of boter. Daarna rustig doorgaren op laag vuur (6 – 8 min) of in een voorverwarmde oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 62 – 65°C. 5 minuten laten rusten en daarna snijden. Bestrooien met peper en zout.	€ 29,50
1296	Parelhoenfilet suprême	30 minuten voor bereiding uit de koelkast en uit de verpakking halen. Op vet zijde 6 minuten bakken op matig vuur in eigen met weinig boter of olie. Vervolgens aan de vleeszijde 4 - 6 minuten bakken.	€ 23,80
745	Parelhoen	Rondom aanbraden, blussen met wildfond en rode wijn. 1,5 uur zachtjes laten garen. Kruiden naar wens toevoegen.	€ 12,80
166	Poussins Franse krielkip	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van de grootte 20 – 25 minuten.	€ 13,40
70	Tam konijn heel Hollands vers	Bereiding: Rondom aanbraden, blussen met roden wijn en wild fond en gedurende 1,5 - 2 uur garen. Eventueel met passende garnituur	€ 12,90
71	Tamme konijnenbouten	Haal het vlees minimaal 30 minuten vooraf uit de koelkast en uit de verpakking. Rondom aanbraden, blussen met wild fond en rode wijn. 1,5 - 2 uur zachtjes laten garen. Kruiden naar wens toevoegen	€ 9,90
744	Ganzenvet	Om in te bakken	€ 9,90

- Prijswijzigingen voorbehouden

Uit eigen keuken Alleen nog opwarmen

PLU	Artikel	Bereiding	Prijs per kg
959	Konijnenbouten gebraden	Opwarmadvies voor zwarte bak met folie: 20-25 minuten in voorverwarmde oven op 170°C (folie heel laten) of 4 minuten (per bout) in de magnetron op vol vermogen.	€ 19,80
873	Stoverij van Hert	Opwarmadvies voor zwarte bak met folie: 20-25 minuten in voorverwarmde oven op 170°C (folie heel laten) of 4 minuten in de magnetron op vol vermogen.	€ 27,50
417	Hazenpeper	Opwarmadvies voor zwarte bak met folie: 20-25 minuten in voorverwarmde oven op 170°C (folie heel laten) of 4 minuten in de magnetron op vol vermogen.	€ 27,50

- Prijswijzigingen voorbehouden

Assortiment Kalkoen

729	Kalkoen	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van de grootte.	€ 11,90
725	Kalkoen gevuld Met kalfsgehakt, pistachenootjes en kruiden	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van de grootte.	€ 18,90
728	Kalkoen dijen ± 700 gram	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven of pan doorgaren	€ 8,50
731	Kalkoen drumsticks ± 500 gram	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom dichtschroeien en in de oven doorgaren, afhankelijk van de grootte 20 – 25 minuten.	€ 6,90
727	Kalkoenhaas	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Op matig vuur 6-8 minuten bakken.	€ 14,20

- Prijswijzigingen voorbehouden
- * afhankelijk van de gewichtsklasse

Assortiment Poulet des Landes

165	Poulet des Landes Heel Label Rouge * * * ± 1200 gram	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. 75 minuten op 175 °C	€ 10,90
170	Poulet des Landes per 2st Kipfilet Label Rouge * * *	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Bakken op de huid. ± 10 min	€ 23,80
171	Poulet des Landes per 2 st Kippenbout Label Rouge * * *	30 minuten voor bereiding uit de koelkast halen. Rondom aanbraden en rustig laten garen in de pan of oven 50 minuten	€ 13,90

- Prijswijzigingen voorbehouden