

# Gelderblom

## Warme vleesgerechten.....

Een belangrijk onderdeel van onze buffetten vormen natuurlijk onze warme vleesgerechten.

Als "**slager met de koksmuts**" kunnen wij niet anders dan al deze gerechten zelf bereiden in de open keuken van onze slagerij.

Om het geheel wat overzichtelijker te maken hebben wij de gerechten ingedeeld in verschillende categorieën:

### Varkensvlees:

#### \*Varkenshaas in champignonroomsaus

Medaillons gesneden van malse varkenshaasjes worden gebakken in de boter en ruim overgoten met een romige champignonsaus. Een topper bij elk buffet !

#### \*Varkenshaas in satésaus

Stokjes saté gemaakt van echte varkenshaas in een pikante pindasaus. Ook hiervoor geldt dat de porties in verschillende maten te verkrijgen zijn. Mini-saté als borrelhapje, portie saté (3 stokjes) bij een Oosters buffet of grotere spiesen.

#### \*Gegrilde fricandeau in pepersaus

Een stuk varkensfricandeau wordt door ons gekruid, gegrild, op het laatste moment gesneden en ruim overgoten met een peperroomsaus.

#### \*Warme beenham met honingmosterdsaus

Een stuk warme beenham zo groot U wilt (met of zonder been) vormt op ieder buffet een echt hoogtepunt. Afgemaakt met de warme honing/ mosterdsaus mogen we dit wel tot één van onze specialiteiten rekenen.....

#### \*Babi-pangang:

Gemarineerde varkensreepjes in een zoet/ zure saus met grote stukken ananas. Een bekend gerecht op onze eigen wijze bereid.

### Rundvleesgerechten:

#### \*Biefstuk-stroganoff

Boterzachte biefstukreepjes in een goed gevulde stroganoffsous. Heerlijk bij gebakken aardappeltjes met uitgebakken spekjes of witte rijst.

#### \*Vlaamse stoofschotel

Ouderwets "draadjesvlees" in een pikante jussaus met zilveruitjes. Ook jonge mensen genieten van deze lekkernij van weleer.

**\*Hachee zoals oma 'm maakte.....**

Dit bekende gerecht maken wij natuurlijk met extra veel rundvlees. Heerlijk bij witte rijst of aardappelpuree.

**\*Boerengoulash**

Ook dit gerecht heeft onze malse riblappen als basis. Afgemaakt met verse paprika en uien een aanrader voor de echte liefhebber.

**\*Boeuf Bourguignon:**

Franse stoofschotel gemaakt van mals rundvlees in een rode wijn saus.

## **Kipgerechten:**

**\*Ajam-pangang**

Gemarineerde kipreepjes in een zoet/zure saus met stukjes ananas. Een Oosters getinte maaltijd, heerlijk met bami, nasi of witte rijst.

**\*Kip-saté in pindasaus**

De bekende stokjes saté gemaakt van malse kipfilét hebben we in verschillende afmetingen. Porties van 130 gram, stokjes van 100 gram per stuk of mini-saté's. Natuurlijk ook goed te combineren met een stukje stokbrood.

**\*Kipkerrie met ananas**

Een pikant kipgerecht afgearneerd met ananas. Witte rijst hoort er natuurlijk bij.....

**\*Kip-pilaf met perziksaus**

Gemarineerde kipreepjes in een goed gevulde zoete saus met grote stukken perzik.

**\*Kip stroganoff**

gegrilde kipreepjes in een pikante, goed gevulde stroganofsous.

## **Diversen:**

**\*Indische gehaktballetjes:**

Hoewel de naam anders doet vermoeden zijn onze gehaktballetjes pikant maar zeker niet tè pittig gekruid. De balletjes zijn zowel warm als koud te gebruiken en goed te combineren met een zoetzure saus of pindasaus.

**\*Javaanse bamiballetjes:**

Deze gehaktballetjes zijn verrijkt met bami en aanzienlijk pittiger dan de "Indische" .....

**\*Barnevelder kipballetjes:**

Voor hen die geen varkensvlees lusten, mogen en/ of willen zijn deze snackballetjes een lekker alternatief.

**\*Vleesgerechten zijn ook apart te verkrijgen. Prijzen op aanvraag.**

**\*Alle vleesgerechten worden, in overleg met U, warm aangeleverd.**

**\*Bij al onze warme vleesgerechten heeft U de keuze uit een bijgerecht.**

U heeft de keuze uit: -Witte rijst

-Gebakken aardappeltjes

-Bami/nasi

-Aardappelpuree

**Tel: 0348-502650**

**E-mail: t.hoogendoorn@tele2.nl**