



HVC
HORECA VLEESCENTRUM

~ GELDIG VAN ~
05-11-2018 T/M 02-12-2018



NOVEMBER *Special*

PREP CHEF

Stoofpot

Een heerlijke stoofpot binnen
20 minuten met HVC Prep Chef
rundernek blokken!

~ MET ONS EIGEN RECEPT ~

Onze Chef

CHEF CAS LAAT ZIEN WELKE
INGREDIËNTEN NODIG ZIJN EN HOE JE
DIT HEERLIJKE GERECHT MAAKT.

~ *Bon appetit* ~

DEZE MAAND

*Prep Chef
Start wildseizoen
Geportioneerde vlees*

~ VOLG ONS OP WWW.HORECAVLEESCENTRUM.NL ~



PREP Chefs

HORECA VLEESCENTRUM

Stoverij van Rundervlees met bruin bier

VOOR ONGEVEER 8-10 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

± 20 minuten

INGREDIËNTEN

Rundernek gegaard Prep chef	4 kg
Roomboter	± 200 gr
Ui	2kg
Winterwortel	1kg
Wit van Prei	2 stuks
Knoflook, fijn gesneden	½ bol
Peper en zout	Op smaak
Verse tijm, fijn gesneden	± 5 grote takjes
Verse rozemarijn, fijn gesneden	± 3 grote takjes
Bruin bier	± 2 flesjes 33cl
Pijnenburg Snijkoek	Op smaak

BEREIDINGSWIJZE:

Was de groenten en snijdt ze in kleine blokjes. Stoof ze aan in roomboter tot ze mooi glazig zijn. Voeg de fijngesneden knoflook en verse kruiden toe en meng ze met de groente. Zodat de smaken mooi geuren.

Het Prep chef rundernek vlees even losmaken met de handen en voeg het vlees toe aan de groente en kruiden (het vlees is al voor 90% gegaard). Laat de stoofpot even doorstoven. Voeg het bier toe. Verkruimel, voor het afbinden, de snijkoek door de stoofpot. Let op; de smaak niet te zoet maken. Tot slot op smaak maken met peper en zout.

Je zult zien dat het met de Prep chef rundernek vele malen sneller gaat, Dit omdat het vlees naturel gegaard word in vacuüm en op een lage temperatuur een zeer lange tijd gaart. Dit gebeurt zonder toevoegingen van kleur en smaak stoffen. Alle smaken zitten in het vlees.

Bonne appetit.

Chef Cas





HET
Wildseizoen
is
begonnen



Wild

HERTENBIEFSTUK

VERS, 90 GRAM PER STUK,
GEPORTIONEERD OP GEWICHT
ART. NR: 1076

**€ 20,95
PER KG**

WILDZWIJN GOULASH VLEES

VERS, PER 5 KILO VACUÛM VERPAKT
ART. NR: 11100

**€ 16,50
PER KG**

HERTENRACKS (RIBSTUK)

VERS, +/- 1.3 KILO PER STUK
ART. NR: 701

**€ 49,00
PER KG**

REESCHOUDER MET BEEN

VERS, 0.5 – 1 KILO PER STUK
ART. NR: 707

**€ 12,50
PER KG**

REEBOUT MET BEEN

VERS, 1.8 – 2.3 KILO PER STUK
ART. NR: DIVERSE

**€ 20,50
PER KG**

HAZENRUG MET BEEN

VERS, +/- 500 GRAM PER STUK
ART. NR: 702

**€ 31,50
PER KG**

Pâté & Rillettes

KWARTEL PÂTÉ

EEN ECHTE DELICATESSE. LEKKER OP TOAST
OF ALS VOORGERECHT.
ART. NR: 25000

**€ 15,75
PER KG**

FAZANT PÂTÉ

HEERLIJKE PÂTÉ, ERG MOOI ALS VOOR OF
BIJGERECHT BIJ EEN WILD MENU.
ART. NR: 25002

**€ 15,75
PER KG**

WILDZWIJN PÂTÉ

KLASSIEKE PÂTÉ. HEERLIJK MET
CRANBERRIES.
ART. NR: 25001

**€ 15,75
PER KG**

EENDENRILETTE

EEN HEERLIJK GROVE MOUSSE VAN EENDENVLEES,
PERFECT VOOR OP TOAST.
ART. NR: 25003

**€ 20,90
PER KG**

~ DIEPVRIES | PER 1 KG VERPAKT ~

~ VRAAG NAAR DE MOGELIJKHEDEN ~



~ DIVERSEN ~

Vlees

GEPORTIONEERD

PREMIUM
QUALITY



IERSE BIEFSTUK

€ 14,50 PER KG

ART. NR: 3010

Vers, op gewicht geportioneerd,
per stuk vacuüm verpakt.



VARKENSHAAS

€ 8,95 PER KG

ART. NR: 4562

Vers, op gewicht geportioneerd,
per stuk vacuüm verpakt.



IERSE OSSENHAAS

€ 31,50 PER KG

ART. NR: 3150

Vers, op gewicht geportioneerd,
per stuk vacuüm verpakt.



IERSE DIAMANTHAAS

€ 13,95 PER KG

ART. NR: 3154

Vers, op gewicht geportioneerd,
per stuk vacuüm verpakt.



ENTRECOTE (URUGUAY)

€ 15,95 PER KG

ART. NR: 3260

Vers, op gewicht geportioneerd,
per stuk vacuüm verpakt.



RIB EYE (URUGUAY)

€ 15,95 PER KG

ART. NR: 3360

Vers, op gewicht geportioneerd,
per stuk vacuüm verpakt.



IERSE T-BONE

500 GRAM, DIEPVRIES,
PER STUK VACUÛM VERPAKT.

€ 21,50

PER KG

ART. NR. 3239



CARPACCIO

VOORGESNEDEN, DOOS 12 X 80 GRAM.
DIEPVRIES.

€ 13,95

PER DOOS

ART. NR. 5011



STREAKY BACON

DOOS 10 X 1 KILOGRAM PAK.
DIEPVRIES.

€ 67,50

PER DOOS

ART. NR. 6003