

## Specialiteiten 2022

Artikel	Gewicht	Prijs\Kilo	Bereiding
<b>Eenden rollade.</b> <i>Met sinaasappel en tijm.</i>	Ca. 750 gram	€57,90	55 minuten op 170 graden in een voorverwarmde oven.
<b>Hele kalkoen zonder borstbeen gevuld, klaar om te braden</b> <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen en cranberry</i>	Ca. 3.3-5 kilo	€22,50	45 minuten per kilo op 180 graden in een voorverwarmde oven.
<b>Hele parelhoen gevuld zonder borstbeen</b> <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen en cranberry</i>	Ca. 1,3 kilo	€21,10	110 minuten op 150 graden in een voorverwarmde oven.
<b>Hele kip zonder borstbeen gevuld in braadzak.</b> <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen en cranberry</i>	Ca. 1,7 kilo	€18,10	120 minuten op 150 graden in een voorverwarmde oven.
<b>Gevulde kalkoendijrollade.</b> <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen en cranberry</i>	Ieder gewicht te bestellen.	€21,70	10 minuten per 100 gram op 150 graden in een voorverwarmde oven.
<b>Gevulde kipfiletrollade,</b> Kipgehakt, notenmix, krenten, Rozijnen en cranberry	Ieder gewicht te bestellen	€21,50	10 min per 100 gr op 150 graden in een voorverwarmde oven.

Het gebruik van een kern temperatuur meter is bij deze producten aanbevolen.