

Specialiteiten 2024

Artikel	Gewicht	Prijs\Kilo	Bereiding
Eenden rollade. <i>Met sinaasappel en tijm.</i>	Ca. 750 gram	€59,90	55 minuten op 170 graden in een voorverwarmde oven.
Hele kalkoen zonder borstbeen gevuld, klaar om te braden <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen en cranberry</i>	Ca. 3.3-5 kilo	€25,90	45 minuten per kilo op 180 graden in een voorverwarmde oven.
Hele parelhoen gevuld zonder borstbeen <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen en cranberry</i>	Ca. 1,3 kilo	€24,90	110 minuten op 150 graden in een voorverwarmde oven.
Hele kip zonder borstbeen gevuld in braadzak. <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen en cranberry</i>	Ca. 1,7 kilo	€22,90	120 minuten op 150 graden in een voorverwarmde oven.
Gevulde kalkoendijrollade. <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, rozijnen en cranberry</i>	leder gewicht te bestellen.	€24,90	10 minuten per 100 gram op 150 graden in een voorverwarmde oven.
Gevulde kipfiletrollade, <i>Kipgehakt, notenmix, krenten, Rozijnen en cranberry</i>	leder gewicht te bestellen	€23,90	10 min per 100 gr op 150 graden in een voorverwarmde oven.

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