



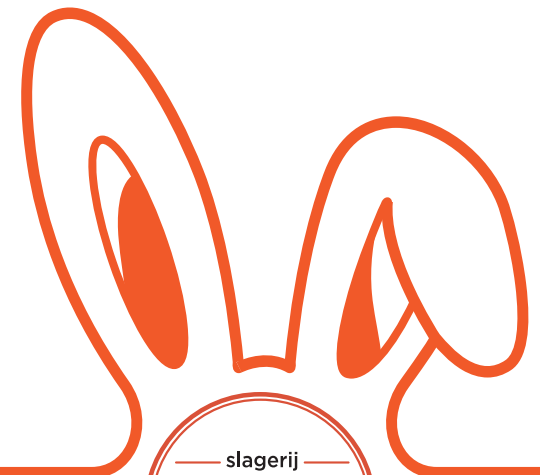
Rosbief op Marcs wijze

1. Vlees een 4-tal uur op voorhand uit de frigo halen.
2. Mooi aan kleuren met 'beste' boter in een creuset of staub. Wanneer je de laatste kant kleurt: een staafje wortel, enkele sjalotjes in twee gesneden, tijm, laurier en eventueel een teentje look bijvoegen, blussen met een beetje water
3. In voorverwarmede oven van 180°C plaatsen voor
4 pers: 25 min
6 pers: 35 min
8 pers: 40 min
4. Rosbief een beetje laten rusten, tijm, laurier en look uit de pot halen en de pot deglaceren met een beetje water, bordelaise saus toevoegen en laten indikken. Rosbief mooi snijden met een heerlijke saus erbij.

TIP : de eerste twee stappen kunnen vooraf worden gedaan
Smakelijk!!!



Paas Suggesties



Slagerij Mylle Gentsestraat 10/12 8500 Kortrijk
056/ 22 10 11 info@slagerij-mylle.be



Koude gerechten

Vitello Tonato € 32,00/kg
Rundscarpaccio € 36,00/kg
Zalmscarpaccio € 36,00/kg



Warme gerechten

Asperges Mimosa Dagprijs
Zalm met asperges €25,00/kg
Gebakken Zwezeriken met madeirasaus €40,00/kg
Kalfsstoofpotje op wijze van "Peter Goossens" €22,00/kg
Kabeljauw met ganda en zongedroogde tomaat €23,00/kg



Gerijpte Cote a los

Black agnus
Franse Aubrac
Rubia gallega
Belgisch Wit - Blauw
Holstein
Simmenthal



"Speciallekes"

Lamskroontje encroute
Lamsgigot uit de Franse Pyreneeën



BBQ Suggesties

Apero:

Gemarineerde Gamba's
Scampi op de grill
Waaier van chipolata
Souvlaki
Passendaalse worst

Steak Hotel,
Mediterraans lamskroontje
BBQfilet
Pluma
Speenvarkenkroontje

Saladbar:

Salade mixte
Tomatensalade
Geraspte wortel / geraspte selder
Komkommersalade
Bloemkool-broccoli salade
Rode biet met appeltjes
Huisgemaakte béarnaisesaus
Aangepaste sausjes en vinaigrettes
Spaanse aardappelen en Griekse pasta

Kalfsvlees



Kalfsgebraad garnie
Kalfskotelet

Belgische melklam



Kroontje
Zadel
Gigot
Lamsfilet
Schouder
Gevulde schouder

Koud buffet

Gandaham met meloen
Gebakken rosbief
Beenham met asperges
Zacht gerookte kippefilet
Seizoenspastei met ajuinconfijt
Mousse de jambon

Gerookte zalm
Tomaat garnaal
Gepocheerde zalmtonedos
Tongrolletjes met mousselinesaus

Salade mixte, geraspte wortel,
geraspte selder,
tomatensalade en komkommersalade
Frisse aardappelsalade en rijstsalade

€ 20.40

Mixte

Carpaccio van rund
Mozzarellasalade
Pastasalade
Lasagne
Pasta met wilde
bosschampignons
Penne à l'arabiatta

€ 19.50

Koud buffet de luxe

Carpaccio van rund
Parmaham met meloen
Beenham met asperges
Pastrami met rucolasalade
Toscaanse salami
Seizoenspastei met garnituur
Vitello tonnato

Zacht gerookte zalm
Tomaat garnaal
Gebakken gamba's
Tongrolletjes met mousselinesaus
Traag gepocheerde zalmtonedos

Salade mixte, geraspte wortel,
geraspte selder,
tomatensalade en komkommersalade
Frisse aardappelsalade en rijstsalade

€ 26.20

Italiaanse buffet vanaf 6 pers

Fresco

Carpaccio van rund
Carpaccio van zalm
Vitello Tonnato
Pastasalade
Mozzarellasalade
Toscaanse charcuterieschotel
(lonza, coppa, venkelsalami,
toscaanse salami,
toscaanse ham, mortadella)

€ 19.50