December 2026 ED. 1

VAN ROOY

Kerstbrochure



Een makkelijk 4 gangen menu?

Lekker vlees,
gewoon uit Nederland?

Beste klanten van Van Rooij Versspeciaalzaak,

Voor u ligt onze brochure voor de feestdagen! De feestdagen zijn dé periode om samen te genieten: van eerlijke, verse producten, pure smaken en mooie momenten met elkaar.

Bij Van Rooij zijn we dagelijks op zoek naar het allerlekkerste vlees uit de regio, bereiden we dagverse maaltijden voor u en voorzien we u graag van het beste bereidingsadvies. Alles wordt bij ons gemaakt met veel aandacht, vakmanschap en liefde voor het ambacht.

Wij kiezen bewust voor vlees uit de regio, zoals Pork and Beef Best en eerlijke Nederlandse kip. Nederlands vlees is simpelweg ontzettend smaakvol. Door producten uit de regio te gebruiken houden we de keten kort.

Met deze brochure hopen we u volop te inspireren voor de komende feestdagen. Of u nu kiest voor een mooi braadstuk, een gezellige gourmet, borrelplanken, gemakkelijke maaltijden of een compleet viergangenmenu: wij staan voor u klaar!

Bestel op tijd
Om er zeker van te zijn dat we uw bestelling kunnen verwerken en de hoogste kwaliteit kunnen garanderen, vragen we u vriendelijk om uw bestelling zo snel mogelijk — maar uiterlijk 18 december 2026 — aan ons door te geven.

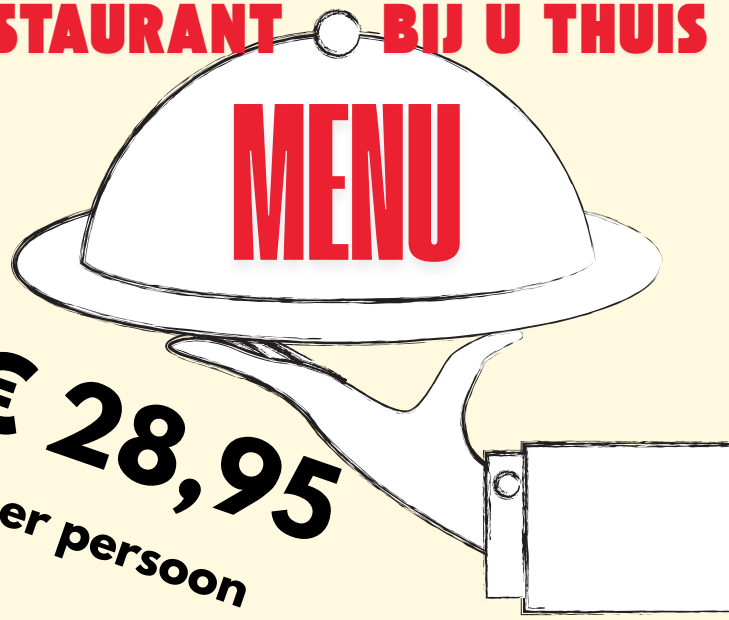
Wij wensen u namens ons hele team fantastische, gezellige en bovenal smaakvolle feestdagen toe!
Warme groet,

Carry, Mandy en het hele team



RESTAURANT BIJ U THUIS

MENU



€ 28,95
per persoon

VOORGERECHT

QUICHE

met spekjes en paddenstoelen

QUICHE | VEGETARISCH

Spinazie en brie

TUSSENGERECHT

FRANSE UIENSOEP

MOSTERDSOEP | VEGETARISCH

HOOFDGERECHT

BOEUF BOURGIGNON

VARKENSHAAS

met gekarameliseerde ui

VEGETARISCHE REEPJES

met gekarameliseerde ui

ELK HOOFDGERECHTEN WORDT AANGEVULD MET:
AARDAPPELPUREE, BOONTJES MET GEBAKKEN SPEKJES EN EEN STOOFPEERTJE

NAGERECHT

VANILLE-IJS MET CHOCOLADESAUS

VANILLE-IJS MET BOSVRUCHTENSAUS

EXTRA'S :

STOKBROOD MET KRUIDENCREME; 6,95

KLEIN CHARCUTERIESCHAALTJE: 9,95

ALLES WORDT IN ONZE EIGEN KEUKEN BEREID EN ZO GELEVERD DAT U HET THUIS ALLEEN NOG HOEFT OP TE WARMEN IN DE OVEN EN/OF MAGNETRON

1



RUNDVLEES

BEEF BEST

2



VARKENSVLEES

PORK BEST

3



KIPFILET

4



WILD, GEVOGELTE OF LAM

1

Hollands rundvlees van hoge kwaliteit. Bij ons staan dierenwelzijn en voedselveiligheid voorop. Wij volgen de keten totdat deze bij ons de winkel verlaat en selecteren enkel het mooiste stukje vlees: verantwoord, gezond en smaakvol.
Denk voor de kerst eens aan een mooie runderrollade gemaakt van de lende, Beef Wellington, een malse biefstuk, bavette, carpaccio of maak een mooie boeuf bourguignon.

Ons varkensvlees komt uit Nederlandse stallen waar veel aandacht is voor de leefomgeving.
Familiebedrijven met liefde voor het vak.
Het resultaat is een heerlijk, sappig stukje vlees, zonder toevoegingen en overtollig vocht.
Kies bijvoorbeeld voor een heerlijke rollade, gevuld of gekruid naar wens, een beenhammetje of een lekker malse varkenshaas. Zo zet u eenvoudig iets feestelijks op tafel.

2

3

Een stukje Nederlandse kip, vrij van salmonella en antibiotica. Een kip die langzaam heeft mogen groeien. Kip waar verder niets aan is toegevoegd zodat je enkel een lekker mals stukje op je bord mag verwachten.
Denk aan een feestelijk gevulde kip, kipfilet,een stoofschotel van een lekker malse kippendij of kies ook voor een heerlijke kiprollade

Wild, gevogelte en lam
Vraag gerust naar onze keuze in wild, gevogelte of lam. Probeer bijvoorbeeld eens een heerlijke hertenbiefstuk. We hebben een uitgebreide keuze, veelal op bestelling, maar altijd met zorg en liefde geselecteerd.
Let op: sommige artikelen moeten we zelf al ruim op voorhand bestellen. Zo kunen we ervoor zorgen dat we u het gewenste product kunen leveren.

4

Gezellig lang tafelen





PARTYPANNEN

Gezellig tafelen zonder moeite? Onze partypannen zijn een blikvanger op tafel en enorm populair tijdens de feestdagen. Een klein half uurtje voorverwarmen en je kunt meteen eten. Maak het compleet met een salade en brood. Bekijk al onze pannen in onze aparte folder.



BORRELPLANKEN



Een boorelplank combineert enorm leuk met een partypan. Maar ook gezellig om ‘s avonds nog na te borrelen. We hebben diverse keuzes in borrelschaaltjes of planken.

Gemakkelijk koken

Bij ons kunt u diverse soorten vlees in saus bestellen. Het vlees wordt handig verpakt in een vacuümzak, zodat u het thuis zonder knoeien op kunt warmen in een pan met warm water.

GOURMET

We hebben verschillende mogelijkheden voor de gourmet. Wilt u zelf kiezen? Dan hebben we een aparte folder met daarin kleine bakjes gourmetvlees. Daarin vindt u ook de exclusieve varianten.
Liever een mix? Kies dan voor onze gourmet de luxe.

Gourmet de luxe

- Gemarineerd biefstukje
- 2 Slavinkjes
- Hamburgertje
- Kiptournedos
- Magic kipspiesje
- Gemarineerde kipfilet
- Kalfslende
- Katenhaasspiesje

per persoon circa 300 gram - 10,95

Gourmet de luxe compleet

vlees zoals hiernaast beschreven, aangevuld met:

- Huzarensalade
- 2 Soorten rauwkost
- Stokbrood en kruidenboter
- 2 Sausjes
- Gesneden champignons, ui en krieltjes

per persoon - 18,95



Vlees garen

Voor het beste resultaat adviseren wij het gebruik van een kernthermometer. Hiermee kunt u het vlees precies tot de gewenste kerntemperatur garen, wat zorgt voor een optimale gaarheid en maximale smaak.

Richtlijnen kerntemperatuur:

Varkensvlees: Rosé 63 °C | Gaar 72 °C

Rundvlees: Rood 43 °C | Rosé 48 °C

Kalfsvlees: Rosé 48 °C

Lamsvlees: Rosé 50 °C

Tips voor de beste smaak en malse textuur:

Schroei het vlees eerst rondom op hoge temperatuur dicht in olie of geklaarde boter voor een mooie, smaakvolle korst.

Haal het vlees 2 tot 3 graden vóór de gewenste kerntemperatuur uit de pan of oven en laat het losjes afgedekt onder aluminiumfolie nagaren. De temperatuur stijgt dan nog licht en de vleessappen verdelen zich zo perfect door het vlees.

Nog op zoek naar iets lekkers als nagerecht. Wij hebben ook heerlijke kaasjes van Catharinadal , perfect om na een mooi stukjes vlees te combineren als dessert

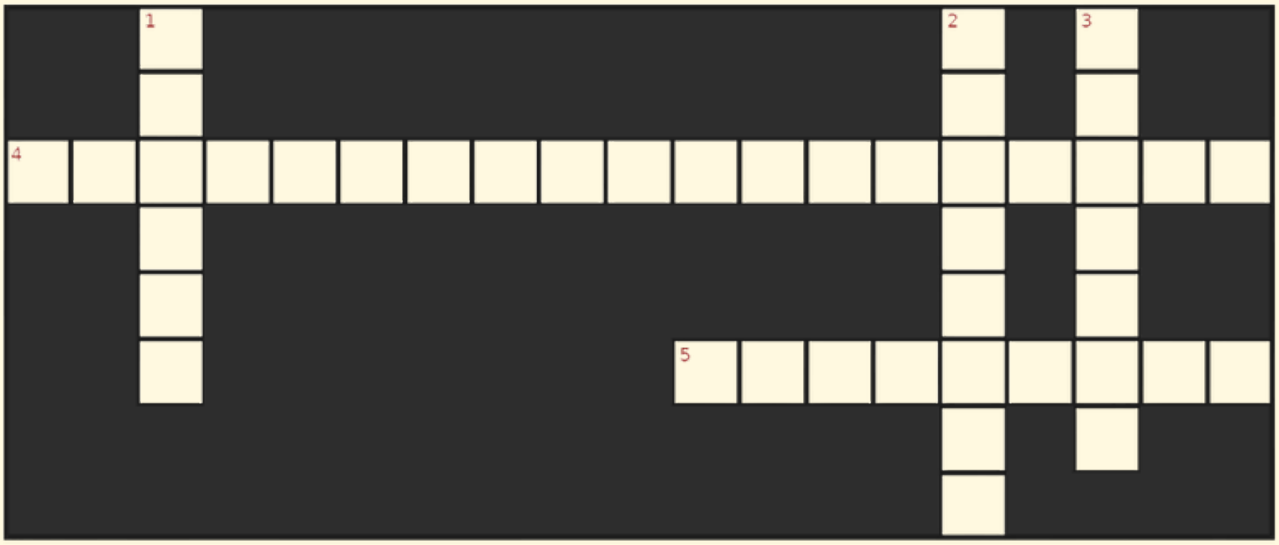
Als je een zwaar hoofdgerecht hebt, kies dan voor een wat lichter voor- en nagerecht om je menu mooi in balans te houden

Varkenshaas bereiden
Onze tip: omdat varkenshaas altijd een iets dunnere punt heeft, adviseren wij deze even om te slaan zodat de dikte overal gelijk is. Zet het tijdens het bereiden even met een prikker vast en krijg een mooie, gelijke garing.



Maak in plaats van een carpaccio-salade eens een carpacciobonbon. Neem hiervoor 1 portie carpaccio en beleg deze met een beetje rucola, in reepjes gesneden zontomaat, truffelmayonaise en wat pijnboompitjes. Vouw het dicht als een bonbon en top af met Parmezaanse kaas.

Kruiswoordpuzzel



Horizontaal

4. Vier gangen uit de folder, thuis alleen nog opwarmen (10, 3, 1, 5)
5. Waar het bij goed vlees om draait (9)

Verticaal

1. Vurige liefde voor het vak (6)
2. Eten en drinken laten verzorgen bij een feest (8)
3. Met z'n allen zelf bakken aan tafel (7)

Woordzoeker

Zoek de woorden: horizontaal, diagonaal en achterstevoren

S	L	A	G	E	R	I	J	W	G	J
J	T	P	R	M	K	T	B	P	H	N
M	N	W	F	L	S	E	J	Z	E	W
L	C	O	W	R	D	I	R	T	F	R
M	L	P	A	P	O	B	E	S	J	Z
U	T	T	M	O	V	I	F	F	T	R
H	A	G	R	S	N	E	T	E	S	H
M	R	N	L	E	T	L	O	I	W	S
U	A	A	G	M	R	E	R	S	G	N
V	B	P	L	T	S	G	R	N	P	L
N	L	A	S	S	U	U	K	O	U	A

Zoek deze woorden:

KERST VANROOIJ SLAGERIJ
GENIETEN ETEN

buffet

Zorgeloos genieten met een heerlijk buffet!
Bent u met een groter gezelschap en wilt u lekker makkelijk én lekker eten? Kies dan voor een van onze ambachtelijke buffetten!
We hebben voor ieder wat wils, bijvoorbeeld;
Warm buffet: Rijkelijk gevuld met geurige rijst, romige aardappelgratin, verse seizoensgroenten en mals warm vlees.
Koud-warm buffet: Het beste van twee werelden! Met onder andere een prachtig opgemaakte huzarensalade, ambachtelijk warm vlees en feestelijk gevulde eitjes.
Bestel op tijd!
Onze buffetten zijn erg populair tijdens de feestdagen rond Kerst en Oud en Nieuw. Om de beste kwaliteit te kunnen bieden, hebben we maar een beperkt aantal buffetten beschikbaar. Reserveer daarom op tijd uw buffet om teleurstelling te voorkomen!



Van Rooij, versspeciaalzaak

Aangepaste openingstijden tijdens de decembermaand

Maandag 21 - 12 , gesloten
Donderdag 24-12, 8:00 - 14:00
Vrijdag 25-12, 10:00 - 12:00
Zaterdag 26-12, 10:00 - 12:00

Donderdag 31-12, 9:00 - 13:00
Vrijdag 1-1, gesloten
Zaterdag 2-1, gesloten

VAN ROOIJ

Van Rooij, versspeciaalzaak
Deken van Baarsstraat 11
6021 BG Budel
tel. en app; 0495-430073
www.carryvanrooij.nl
webshop.carryvanrooij.nl