



# De Wildcentrale

Poelier en traiteur

## Kerstspecial en enkele aanbevelingen van uw poelier.

### **Edelhertbiefstuk**

Overheerlijke super malse biefstuk om lekker rosé te braden met een lekkere port saus met bosvruchten. (in de winkel verkrijgbaar)

### **Herten rosbeef**

Mooi mals stuk herten lende om in zijn geheel rosé te braden.

### **Hazenrug filet**

Super mals en eenvoudig te bereiden ca 6-7 minuten braden en opdienen met bv onze eigen wild saus.

### **Tamme eendenborst filet**

Deze overheerlijke lekkernij uit Frankrijk, braden op de huid kant zodat een krokant korstje ontstaat met bv een vlierbessen – bramen saus. Recept verkrijgbaar.

### **Wild zwijn filet (tournedos)**

Mooi mals stukje filet van het Veluwe zwijn, deze smaak is ideaal voor als men niet van de uitgesproken wildsmaak houdt. Deze smaak is wat neutraler.

### **Gekonfijte kwartelhammetjes**

Op lage temperatuur gegaard met verse kruiden, hierbij is een mooi voorgerecht gecreëerd (open lasagne met kwartel & gamba). Recept verkrijgbaar.

### **Klassieke Hazenpeper**

Bereidt volgens oud Hollands recept & vol van smaak.

### **Hubertus vlees**

Mooi gemengd vlees van Hert, Ree & Wild zwijn. Ideaal voor bijvoorbeeld een heerlijke jachtschotel.

### **Gekonfijte eendenbout**

Gegaard op lage temperatuur met verse kruiden, mooi product voor een voorgerecht of het vlees plukken bij een salade !

### **Wildburger Bigburger**

Vol van smaak, lekker om in te happen! Ideaal voor op de grill.

### **Poussin**

Dit hoeve kipje weegt circa 400 gram. Kijk voor diversen recepten op [www.wildcentrale.nl](http://www.wildcentrale.nl)!

### **Ambachtelijke paté**

Ree met bosui & pruimen – Fazant met pistache noten & cranberry

### **Gerookte eenden borst filet**

Hiermee kunt u een heerlijk voorgerecht maken met bijvoorbeeld een combinatie met wild paté of met de rauwe ham van wild zwijn!

### **Konijn filet rollade**

Dit is een uniek eigen recept van konijnfilet gevuld met pruimen, verse basilicum en omwikkeld met serano ham. Even aanbraden en ca 25 min. in de oven op 120 graden. Kan rosé worden geserveerd.

### **Kerstkalkoen - Klassiek & altijd lekker!**

Onze traditionele Kerst kalkoen leverbaar in diverse gewichten.

*Voor meer suggesties en inspiraties bekijk onze website of kom naar de winkel en laat u verrassen door wat allemaal mogelijk is!*





# De Wildcentrale

Poelier en traiteur

## **Hazen ossobucco**

Langzaam gegaard met verse kruiden, Appelstroop & rode wijn, per 500 gram verpakt.

## **Rauwe ham van het Veluwe wild zwijn**

Gepekeld & gemarineerd met port. E middelenvrij.

## **Edelhert biefstuk**

Supermals van de allerbeste kwaliteit

## **Herten rosbeef**

Supermals stuk uit de bout om mooi rosé te braden

## **Wild zwijn carré**

Mals stuk filet met ribs om mooi rosé te braden

## **Poulet noir**

De zwarte kip uit Frankrijk, behoort tot een van de beste hoeve kippen van zijn soort

## **Konijn filet rollade**

gevuld met pruimen en verse basilicum en omwikkeld met seranoham

## **Kipragout**

Kant en klaar en huisgemaakt. Ideaal voor een pastei te vullen

## **Cranberry compote**

Huisgemaakt met een vleugje kaneel

## **Portsaus met bosvruchten**

## **Wildgoulash**

Stoofpotje uit eigen keuken van ree, hert & wild zwijn

## **Tam konijn achterbout**

Voor heerlijk traditioneel braadt gerecht

## **Herten Carpaccio**

Gemarineerd in zeezout, grove mosterd en verse kruiden

## **Struisvogelfilet**

Na 10 jaar afwezigheid nu weer verkrijgbaar



**Onze producten zijn met de grootst mogelijke kwaliteit ingrediënten bereid & betrekken het wild zoveel mogelijk uit eigen land.**

**Heeft u een vraag of mocht u iets missen, kom dan gerust naar onze winkel of neem contact op! Het team Wildcentrale staat altijd voor u klaar**

