

PELE ROYAL IN DE SCHELP (enkel op bestelling)



Op onze vraag laten we de pele Royal (of gepelde van het schouderblad) niet van het schouderblad snijden.

Het resultaat is een overheerlijk stuk vlees van ongeveer 3,5 kg. Het complete schouderblad wordt kort maar krachtig gemarineerd.

Vervolgens dichtgeschroeid en afgebakken tot de exacte bakwijze bereikt is.



EEN WARE SMAAKSENSATIE VOOR 4 PERSONEN!

BRASSATO VAN DE KOGEL (enkel op bestelling)



Een echte aanrader is de complete kogel, gegaard in een groentemarinade met rode wijn en diverse tuinkruiden. Vervolgens zullen we deze aan tafel snijden.

Dit stuk is totaal compleet vetloos en botermals.

TOMAHAWK STEAK (enkel op bestelling)

De Tomahawk steak is in feite een ribeye met been met daaraan de hele rib. Dit lange bot wordt ontdaan van vlees en vet. Dit noemen we frenched. De steak ziet er door deze manier van snijden erg stoer uit.

Een Tomahawk heeft een grote hoeveelheid intermusculaire vet, waardoor het een erg smaakvolle steak is.



ENTRE COTE, ZESRIB OF COTE DU BOEF (enkel op bestelling)



Voor grotere groepen bestaat de mogelijkheid om deze stukken in z'n geheel te bereiden. Dit volgens het principe van slow cooking.

Bij slow cooking hou je de bereidingstemperaturen aan tot maximaal 90 °C, maar meestal zelfs hooguit 80 °C.

Die lagere temperaturen zorgen voor een rijke smaakontwikkeling, omdat alle ingrediënten tijd hebben om smaak af te geven. De sappen in het vlees zullen zich gelijkmatig verdelen en er wordt geen vet aan toegevoegd.