

20KERST23
SLAGERIJ BOOD



PASSIE VOOR ETEN



Slagerij Bood



De mooiste tijd van het jaar komt er weer aan Kerst !

En hoe kunnen wij dat nu beter beginnen dan met onze kerstbrochure voor 2023.

Wij hebben ons assortiment ook dit jaar met zorg samengesteld en helpen u graag bij het samenstellen van uw lunch en/of diner.

Kom voor een lekker stuk wild, gevogelte, rund-, lams- of kalfsvlees naar onze 'lekker eten winkel'.

December is voor ons het hoogtepunt van het jaar, de sfeer in onze winkel is bijzonder en ons team kijkt er naar uit om u heerlijke, culinaire feestdagen te bezorgen. Ook dit jaar kunt u genieten van onze kerstklassiekers zoals de Gevulde Kalkoen, de Beef Wellington en de Venison Wellington.

Mocht u vragen hebben m.b.t. het samenstellen van uw kerstmenu of de bereidingswijze, vraag het ons of één van onze medewerkers.

oud & NIEUW

GEEN AMUSE HAPJES !

Aangezien wij oudjaarsdag (zondag 31 december) gesloten zijn, kunnen wij dit jaar geen amuse hapjes voor u verzorgen.

Wij wensen u een mooie decembermaand toe en graag tot ziens in onze winkel.

Coen en Bas Bood
& medewerkers van Slagerij Bood
Zandvoortselaan 161
Heemstede
Tel.: 023 - 524 21 58



Soepen

BESTEL OP TIJD!
UITERLIJK
ZATERDAG 16 DECEMBER



Truffelcrèmesoep *

Mooie crèmesoep op basis van gevogeltebouillon, room, veel truffels en Madera.

Bospaddestoelencrèmesoep *

Romige crèmesoep op basis van kalfsfond, met eekhoorntjesbrood en room afgemaakt.

Heldere ossenstaartbouillon *

Origineel getrokken van gebruiende runderstaarten en afgemaakt met een scheutje Madera.

Heldere wildbouillon *

Gemaakt van wildfond, verrijkt met groene kruiden en een vleugje kruidnagel.

Bisque de homard *

Overheerlijke kreeftensoep verrijkt met room en cognac.

Tom Kha Kai *

Heerlijke Thaise kokossoep, op basis van kippenbouillon, kokos, kruiden en stukjes kip.

Voorgerechten

Carpaccio met pesto di casa *

Dun gesneden biefstuk met basilicum pesto, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.

Vitello tonnato *

Dun gesneden kalfsmuis (fricandeau) met tonijnmayonaise, kappertjes en citroen.

Cocktail van Hollandse garnalen *

Vers gepelde garnalen met een zachte cognacsaus.

Terrine de foie gras de la maison *

Eigen gemaakte ganzenleverterrine, geserveerd met geconfijte witlof.

Rivierkreeftenstaartjes salade met mosterd en dille *

Lekkere salade met vers gekookte rivierkreeftenstaartjes, mosterd en dille.

Carpaccio van gerookte kip met basilicum citroen mayonaise *

Lekker als alternatief voor de carpaccio van biefstuk.



Hoofdgerechten

Beef Wellington (4 personen minimaal) **

Stuk runderhaas met een jasje van verse kruiden, paddestoelen in bladerdeeg.

Kalfshaas met pancetta en salie **

Stuk kalfshaas belegd met verse salie en omwikkeld met pancetta.

Ossobucco di agnello *

Lamsschenkels gegaard in eigen jus met kruiden en knoflook.

Gevulde kerstkalkoen (± 3,5 kg) **

Al vele jaren een topper. Gevuld met kalfsgehakt, noten, vruchten en lekkere kruiden. Gemakkelijk te bereiden!

Gevulde parelhoen **

Ontbeende parelhoen, gevuld met kalfsgehakt, noten, vruchten en lekkere kruiden.

Gevulde parelhoenborst **

Mooie parelhoenborst met vel, gevuld met een farce van paddenstoelen.

Geconfijte kalfssucade *

Heerlijk malse kalfssucade met eigen jus.

Gevulde lamsschouder **

Originele Texelse lamsschouder gevuld met pruimen, abrikozen of pancetta en spinazie.

Provenciaalse lamscarre **

Lekker gekruid lamsribstuk met tijm, rozemarijn en een beetje knoflook.

Provenciaalse lamsfilet **

Magere en malse filet, lekker gekruid.

Hertenrugfilet **

Wij snijden de biefstukken van het mooiste deel van het hert. Kort braden.

Hertenrugfilet "Wellington" (4 personen minimaal)**

Stuk hertenfilet met een jasje van verse kruiden en paddestoelen in bladerdeeg.

Amerikaanse kerstham **

Gepekeld en gerookte ham van minimaal 1 kilo, gemakkelijk in de oven te bereiden. Het is erg lekker om deze ham af te lakken met bruine suiker en honing.





Slagerij Bood

Deense kerstham **

Gepekeld maar niet gerookt. Minimaal 1 kilo, in de oven te bereiden.

Gerrit's lamsboutje **

Origineel Texels lamsboutje, lekker gekruid met verse kruiden en olie.

Parelhoenfilet supreme *

Kant en klare gebraden parelhoenborst met paddestoelensaus.

Hazenpeper *

Schotel van hazenvlees met een robuuste saus en rijke garnituur.

Reepeper *

Schotel van reevlees met een mooie saus.

Confit de Canard *

Langdurig in ganzenvet gegaarde eendenbouten, ontzettend lekker bij zuurkool.

Kalfsgeschnetzeltes *

Reepjes fijn kalfsvlees in een romige saus, verrijkt met witte wijn, champignon en ui.

Desserts

Mousse van witte chocolade in een plastic cup *

Heerlijke luchtige witte chocolade mousse.

Mousse van pure chocolade in een plastic cup *

Pittige mousse van pure chocolade.

Tiramisu in een plastic cup *

Naar origineel receptuur: mascarpone, ei, slagroom, koffie en amaretto.

Tiramisu taart van 6 personen *

Feestelijke taart naar origineel receptuur: mascarpone, ei, slagroom, koffie en amaretto.

Bood's brownies *

Warme chocolade brownies te combineren met vanille-ijs en lobbige room.



Groenten en garnituren

Witlof gratin *

3 Stronkjes witlof omwikkeld met ham en kaas, opgespoten met aardappelpuree.

Roseval aardappeltjes *

In de oven gebakken met rozemarijn en knoflook.

Aardappel gratin *

Schijfjes aardappel met een romige kaassaus met verse dragon.

Rozet van aardappel *

Rozet van romige aardappelpuree, op te warmen in de oven.

Puree van aardappel met truffel *

Romige aardappelpuree verrijkt met zwarte truffel en truffel-olie.

Puree van aardappel en knolselderij *

Romige puree met knolselderij en room.

Rode kool van oma *

Rode kool met appeltjes en Aceto Balsamico.

Zuurkool uit de Perigord *

In ganzenvet gesudderde zuurkool, met kleine stukjes spek (zonder aardappel).

Gestoofte peren *

Naar het recept van Oma Bood, hele peren met steeltje gestooft in glühwein.

Bentveldse appeltjes *

Gestoofte appelstukjes met kaneel, kan zowel warm als koud geserveerd worden.

Haricots Verts met spek *

Beetgare haricots verts, omwikkeld met gerookt spek, alleen nog even bakken.

Fettucini di papa *

Fettucini met truffel, wilde spinazie en paddestoelen.

Groentjes *

Knapperig verse groene groenten; asperges, haricots verts, peultjes en bosui.

Ratatouille *

Grove schotel van gebakken aubergine, courgette, paprika, tomaat en ui.

Portugese worteltjes *

Heerlijke worteltjes met knoflook en peterselie.

Rosti nestjes *

Geraspte aardappel met spek, ui en oude kaas.



* = KANT EN KLAAR, dient alleen nog opgewarmd en/of gepresenteerd te worden.

** = RAUW, dient nog bereid te worden.

Patés en Terrines

Terrine de foie gras de la maison

Eigen fabrikaat, grote stukken lever onder druk gegaard met alleen peper en zout. Lekker met vijgencompote of witlof confit.

Diverse soorten room paté

Mooie fijne paté met knoflook, peper of cranberry's.

Grove wild paté

Mooie grove paté van hert.

Sauzen voor bij de paté

Cumberlandsaus

Zoete saus van port, sinaasappel en rozijnen, heerlijk bij grove paté.

Confit van witlof

Een hele bijzondere confit, past goed bij paté met een verfijnde delicate smaak.

Vijgencompote

Compote van vijg met port.

Kant en klare vleesschaaltjes

To taste and share

Beef Tataki *

Kort gebakken biefstuk met sesamsaus.

Rib-Eye met truffel mayonaise *

Dun gesneden rib-eye met rucola salade en onze eigen truffelmayonaise.

Carpaccio met pesto di casa *

Dun gesneden biefstuk met basilicum pesto, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.

Vitello tonnato *

Dun gesneden kalfsmuis (fricandeau) met tonijnmayonaise, kappertjes en citroen.

Carpaccio van gerookte kip met basilicum citroen mayonaise *

Lekker als alternatief voor de carpaccio van biefstuk.



Beef Wellington

Onbezorgd genieten van een prachtig kerstdiner

De Beef Wellington is een echte klassieker voor de feestdagen.

Men gaat ervan uit dat dit gerecht voor het eerst werd gemaakt voor de Duke of Wellington vanwege zijn overwinning op Napoleon Bonaparte in 1815 bij Waterloo.

Wij maken de Beef Wellington voor u van een mooie haasbiefstuk en rekenen voor 4 personen een stuk van 600 gram.

Deze wordt aangebraden en voorzien van een laagje duxelles van paddenstoelen en ingesloten in Parmaham. Vervolgens wordt dit keurig verpakt in bladerdeeg en voorzien van een “schoorsteentje”.

BEREIDING

De Wellington wordt in een aluminium braadslee aan u verkocht. U dient deze kerstklassieker alleen nog af te bakken in uw oven. Let op: geen andere gerechten erbij zetten in de oven.

Haal de Wellington 3 uur voor bereiding uit de koelkast. Verwarm uw oven naar 220 graden, zet de Wellington middenin de oven en bak deze 20 minuten op 200 graden. Neem de Wellington uit de oven en laat deze 10 minuten rusten op een warme plek.

Daarna snijdt u de Wellington aan tafel in plakken van ongeveer 1,5 cm. Heerlijk met rode wijnsaus, aardappelpuree en groene groenten.

Beef Wellington met ossenhaas, 600 gram vlees
voor 4 personen € 90,- per stuk

Venison Wellington

Venison Wellington met hertenfilet, 600 gram vlees
voor 4 personen € 90,- per stuk



Gevulde kalkoen en parelhoen



Voor veel van onze klanten is de Kerstkalkoen van Slagerij Bood een jaarlijks terugkerend feest en is de kerst niet compleet zonder deze lekkernij.

Deze kalkoen is de trots van Slagerij Bood.

De kalkoenen, afkomstig uit Frankrijk, worden door ons gevuld en behoren tot de rustieke rassen met bronskleurige veren en worden geselecteerd op de kwaliteit van hun vlees en hun langzame groei. Ze hebben een vrije uitloop in en uit de stallen met veel daglicht.

Na zorgvuldig te zijn uitgebeend door één van onze slagers maakt Coen Bood een farce op basis van kalfsgehakt, vruchten, noten, kruiden en specerijen, hiermee vult Coen de kalkoen en brengt hem terug in model. De buitenkant wordt zorgvuldig gekruid en gebardeerd met vet spek.

BEREIDING

Deze kalkoen wordt inclusief braadzak aan u verkocht. U braadt de kalkoen ongeveer 3,5 uur op 150°C in de oven. Door de braadzak blijven alle smaken en de meest smaakvolle vleessappen in de kalkoen aanwezig. Doordat het karkas is verwijderd kunt u deze kalkoen in mooie plakken snijden en uitserveren aan uw gasten.

GEVULDE KERSTKALKOEN

VAN SLAGERIJ BOOD (vast gewicht ± 3 kg voor 6 tot 10 personen)

Gevuld met kalfsgehakt, noten, vruchten en lekkere kruiden. Prijs per stuk € 90,=

GEVULDE PARELHOEN

VAN SLAGERIJ BOOD (vast gewicht $\pm 1,5$ kg voor 4 tot 6 personen)

Gevuld met kalfsgehakt, noten, vruchten en lekkere kruiden. Prijs per stuk € 55,=



Gourmet en Fondue

Gezellig aan tafel kokkerellen

Wij staan al jaren bekend om onze vleeschotels voor gourmet, bouillon of gewone fondue. Al het vlees wordt vakkundig gesneden en sfeervol gepresenteerd op schalen en keurig gegarneerd.

Gourmetschotels

300 gram per persoon

Gourmet Du Chef

Met medaillons van kogelbiefstuk, varkenshaas, scharrelkipfilet, baconvinkjes en hamburgertjes.

Gourmet Culinair

Met medaillons van kogelbiefstuk, varkenshaas, scharrelkipfilet, kalfsschnitzels en lamscarre.

Gourmet De Luxe

Met medaillons van runderhaas, kalfshaas, varkenshaas, lamsfilet en hamburgertjes.

Fondueschotels

300 gram per persoon

Fondue Du Chef

Met kogelbiefstuk, varkenshaas, scharrelkipfilet, baconvinkjes en runderballetjes.

Fondue Culinair

Met kogelbiefstuk, varkenshaas, scharrelkipfilet, lamsbiefstuk en runderballetjes.

Fondue De Luxe

Met runderhaas, kalfshaas, varkenshaas, lamsfilet en runderballetjes.

Fondue Chinoïse schotels

300 gram per persoon

Met kogelbiefstuk, kalbsfricandeau en kipfilet.

Wij verkopen ook potten runderfond. Ideaal om te gebruiken bij fondue Chinoïse.

Gourmet of fondue voor de kinderen

150 gram per kind

Met varkenshaas, kipfilet, slavinkjes en hamburgertjes.

Het Systeem

Uw kerstbestelling is bij ons in vertrouwde handen. Wij werken reeds jaren met een speciaal ontwikkeld computerprogramma waarmee de enorme hoeveelheid bestellingen in goede banen wordt geleid.

Nadat uw bestelling in de winkel door één van onze medewerkers is genoteerd worden ze door Bas uiterst nauwkeurig ingevoerd in het programma. Het programma geeft tot op de laatste gram aan wat er precies in bestelling staat, aan de hand van deze overzichten kunnen wij onze voorraad aanvullen.

Wanneer alle bestellingen binnen zijn worden er productielijsten uitgedraaid, deze lijsten geven per productgroep aan wat er gemaakt moet worden. Iedere medewerker krijgt de verantwoording over een productgroep of artikel. Hierdoor kunnen we per product alles klaarmaken wat er besteld is en voorzien van een sticker met omschrijving van hetgeen besteld is, naam en het nummer van de bestelling. Zeer effectief en hygiënisch.

Alle artikelen die klaargemaakt zijn worden op eindcijfer van het bestelnummer gesorteerd en uiteindelijk verzameld op bestelnummer. Als de bestelling compleet is wordt deze nog één keer gecontroleerd en uitgerekend.

Op de dag van ophalen worden alle bestellingen uitgezet op nummer, bevroren artikelen en schotels worden in aparte koelingen bewaard en op het moment van ophalen pas samengevoegd.

Bestellingen kunt u aan ons doorgeven, uitsluitend mondeling, tot en met zaterdag 16 december. U krijgt bij het bestellen een persoonlijk afhaalnummer, dit nummer dient u bij het ophalen van uw bestelling mee te nemen.

Zondag 24, maandag 25 en dinsdag 26 december zijn wij alleen open voor het afhalen van bestellingen, u krijgt hiervoor een tijdslot. Ook kunt u uw bestelling ruim van tevoren ophalen en indien nodig invriezen. Alle producten die vacuüm verpakt zijn kunt u ten minste 1 week in de koelkast bewaren.





Slagerij Bood

OPENINGSTIJDEN KERST & JAARWISSELING 2023-2024

Zaterdag	16 december	07.00 - 16.30
Zondag	17 december	Gesloten
Maandag	18 december	07.00 - 18.00
Dinsdag	19 december	07.00 - 18.00
Woensdag	20 december	07.00 - 18.00
Donderdag	21 december	07.00 - 18.00
Vrijdag	22 december	07.00 - 15.00
Zaterdag	23 december	08.00 - 16.30
Zondag	24 december	09.00 - 13.00 Alleen op afspraak
Maandag	1e Kerstdag	09.00 - 11.00 Alleen op afspraak
Dinsdag	2e Kerstdag	09.00 - 11.00 Alleen op afspraak
Woensdag	27 december	07.00 - 18.00
Donderdag	28 december	07.00 - 18.00
Vrijdag	29 december	07.00 - 18.00
Zaterdag	30 december	07.00 - 16.30
Zondag	31 december	Gesloten - Oudjaarsdag
Maandag	Nieuwjaarsdag	Gesloten

De familie Bood en alle medewerkers
wensen u en uw familie feestelijke kerstdagen
en een gezond en gelukkig nieuwjaar!

LET OP: OUDJAARSDAG GEEN AMUSE HAPJES !

Slagerij Bood
Zandvoortselaan 161 Heemstede
Tel.: 023-5242158

BESTEL OP TIJD!
UITERLIJK
ZATERDAG 16 DECEMBER

