

20KERST23

Soepen

- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| 1. Truffelcremesoep | € 10,50 per liter |
| 2. Bospaddestoelencremesoep | € 10,50 per liter |
| 3. Heldere ossenstaartbouillon | € 6,50 per liter |
| 4. Heldere wildbouillon | € 10,50 per liter |
| 5. Bisque de Homard | € 10,50 per liter |
| 6. Tom Ka Kai | € 10,50 per liter |

Koude voorgerechten

- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. Carpaccio | € 6,50 per 100 gram |
| Pesto di casa | € 4,95 per 100 gram |
| Pijnboompitjes | € 6,90 per 100 gram |
| Parmezaanse kaas shavers | € 6,00 per 100 gram |
| 2. Gebraden kalfsfricandeau | € 6,50 per 100 gram |
| Tonijnmayonaise | € 3,10 per 100 gram |
| Kappertjes | € 3,50 per 100 gram |
| 3. Hollandse garnalen salade | € 6,00 per 100 gram |
| 4. Terrine de foie gras de la maison | € 14,00 per 100 gram |
| Geconfijte witlof | € 3,25 per 100 gram |
| 5. Kreeftenstaartjes salade | € 5,25 per 100 gram |
| 6. Carpaccio van gerookte kip | € 3,75 per 100 gram |
| Basilicum citroen saus | € 2,95 per 100 gram |

Hoofdgerechten

- | | |
|--|---------------------|
| 1. Beef Wellington (4 personen) | € 90,00 per stuk |
| 2. Kalfshaas met pancetta en salie | € 9,00 per 100 gram |
| 3. Ossobucco van het lam | € 3,00 per 100 gram |
| 4. Gevulde kerstkalkoen (± 3,5 kg) | € 90,00 per stuk |
| 5. Gevulde parelhoen | € 55,00 per stuk |
| 6. Gevulde parelhoenborst | € 12,50 per stuk |
| 7. Geconfijte kalfssucade | € 5,95 per 100 gram |
| 8. Gevulde lamsschouder | € 4,00 per 100 gram |
| 9. Provençiaalse lamscarre | € 5,95 per 100 gram |
| 10. Provençiaalse lamsfilet | € 5,75 per 100 gram |
| 11. J.O. Hoen | € 1,65 per 100 gram |
| 12. Hollandse hazenrug | € 3,80 per 100 gram |
| 13. Hertenrugfilet | € 8,50 per 100 gram |
| 14. Hertenrugfilet "Wellington" (4 personen) | € 90,00 per stuk |
| 15. Amerikaanse kerstham | € 2,90 per 100 gram |
| 16. Deense kerstham | € 2,90 per 100 gram |
| 17. Gerrit's lamsboutje | € 4,50 per 100 gram |
| 18. Parelhoenborst supreme incl. saus | € 3,95 per 100 gram |
| 19. Hazenpeper | € 3,95 per 100 gram |
| 20. Reepeper | € 4,50 per 100 gram |
| 21. Confit de Canard | € 7,50 per stuk |
| 22. Kalfsgeschnetzeltes | € 3,40 per 100 gram |

Desserts

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| 1. Witte chocolade mousse | € 3,00 per cup |
| 2. Pure chocolade mousse | € 3,00 per cup |
| 3. Tiramisu | € 3,00 per cup |
| 4. Tiramisutaart voor ± 6 personen | € 25,00 per taart |
| 5. Bood's Brownies | € 2,97 per 100 gram |

Groenten en garnituren

- | | |
|--|---------------------|
| 1. Witlof gratin | € 8,50 per stuk |
| 2. Roseval aardappeltjes | € 1,70 per 100 gram |
| 3. Aardappel gratin | € 6,95 per stuk |
| 4. Rozet van romige aardappelpuree | € 1,40 per stuk |
| 5. Puree van aardappel met truffel | € 1,95 per 100 gram |
| 6. Puree van aardappel en knolselderij | € 1,50 per 100 gram |
| 7. Rode kool van oma | € 1,50 per 100 gram |
| 8. Zuurkool uit de Perigord | € 1,95 per 100 gram |

- | | |
|--------------------------------------|---------------------|
| 9. Gestoofde peren | € 2,00 per stuk |
| 10. Bentveldse appeltjes | € 1,95 per 100 gram |
| 11. Haricots Verts rolletje met spek | € 2,50 per stuk |
| 12. Fettucini di papa | € 2,90 per 100 gram |
| 13. Groentjes | € 3,40 per 100 gram |
| 14. Ratatouille | € 2,60 per 100 gram |
| 15. Portugese worteltjes | € 1,75 per 100 gram |
| 16. Rosti rondjes | € 2,50 per stuk |

Sauzen en fonds

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Bearnaisesaus | € 2,25 per 100 gram |
| 2. Bruine pepersaus | € 2,25 per 100 gram |
| 3. Wildsaus | € 2,25 per 100 gram |
| 4. Bood's cranberriesaus | € 3,25 per 100 gram |
| 5. Rode wijnsaus | € 2,25 per 100 gram |
| 6. Fond | € 7,00 per 250 ml |
| 7. Witte wijn saus | € 2,25 per 100 gram |
| 8. Rode Port saus | € 2,25 per 100 gram |
| 9. Truffel saus (warm) | € 3,50 per 100 gram |

Patés en terrines

- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. Terrine de foie gras de la maison | € 14,00 per 100 gram |
| Vijgencompote of witlofconfit | € 3,25 per 100 gram |
| 2. Roompaté in diverse smaken | € 3,10 per 100 gram |
| 3. Grove wild paté | € 5,10 per 100 gram |

Sausen voor bij de pâté

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Cumberlandsaus | € 3,25 per 100 gram |
| 2. Confit van witlof | € 3,25 per 100 gram |
| 3. Rodewijn kaneel saus | € 3,25 per 100 gram |
| 4. Vijgencompote | € 3,25 per 100 gram |

Kant en klare vleesschaaltjes

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 1. Beef Tataki met sesamsaus | € 8,50 per schaalte |
| 2. Rib-eye met truffelmayonaise | € 9,50 per schaalte |
| 3. Carpaccio met pesto | € 9,50 per schaalte |
| 4. Vitello tonnato | € 9,50 per schaalte |
| 5. Carpaccio van gerookte kip | € 9,50 per schaalte |

Vleeschotel

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1. Gourmet Du Chef | € 10,00 per persoon |
| 2. Gourmet Culinair | € 12,00 per persoon |
| 3. Gourmet De Luxe | € 17,50 per persoon |
| 4. Fondue Du Chef | € 10,00 per persoon |
| 5. Fondue Culinair | € 12,00 per persoon |
| 6. Fondue De Luxe | € 17,50 per persoon |
| 7. Fondue Chinoise | € 17,50 per persoon |
| 8. Kinder gourmet of fondue | € 5,95 per persoon |

ZONDAG 24 DECEMBER EN
1e & 2e KERSTDAG
ZIJN WIJ UITSLUITEND OPEN VOOR
HET AFHALEN VAN BESTELLINGEN.



Slagerij Bood . Zandvoortselaan 161 . Heemstede . Tel.: 023-5242158
prijswijzigingen voorbehouden