

# 20KERST20

## Soepen

- |                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| 1. Truffelcremesoep            | € 9,25 per liter |
| 2. Bospaddestoelencremesoep    | € 9,25 per liter |
| 3. Heldere ossenstaartbouillon | € 5,15 per liter |
| 4. Heldere wildbouillon        | € 9,25 per liter |
| 5. Bisque de Homard            | € 9,25 per liter |
| 6. Tom Ka Kai                  | € 9,25 per liter |

## Koude voorgerechten

- |                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. Carpaccio                         | € 5,15 per 100 gram  |
| Pesto di casa                        | € 4,06 per 100 gram  |
| Pijnboompitjes                       | € 5,66 per 100 gram  |
| Parmezaanse kaas shavers             | € 5,04 per 100 gram  |
| 2. Gebraden kalfsfricandeau          | € 5,60 per 100 gram  |
| Tonijnmayonaise                      | € 2,57 per 100 gram  |
| Kappertjes                           | € 2,98 per 100 gram  |
| Citroen                              | € 1,00 per stuk      |
| 3. Hollandse garnalen salade         | € 4,55 per 100 gram  |
| 4. Terrine de foie gras de la maison | € 13,30 per 100 gram |
| Geconfijte witlof                    | € 2,67 per 100 gram  |
| 5. Kreeftenstaartjes salade          | € 4,55 per 100 gram  |
| 6. Carpaccio van gerookte kip        | € 3,34 per 100 gram  |
| Basilicum citroen saus               | € 2,83 per 100 gram  |

## Hoofdgerechten

- |                                              |                     |
|----------------------------------------------|---------------------|
| 1. Runderhaas en croûte (4 personen)         | € 75,00 per stuk    |
| 2. Kalfshaas met pancetta en salie           | € 7,75 per 100 gram |
| 3. Ossobucco van het lam                     | € 2,57 per 100 gram |
| 4. Gevulde kerstkalkoen (± 3,5 kg)           | € 80,00 per stuk    |
| Bood's Cranberriesaus                        | € 2,67 per 100 gram |
| 5. Gevulde parelhoen                         | € 45,00 per stuk    |
| 6. Gevulde parelhoenborst                    | € 8,95 per stuk     |
| 7. Geconfijte kalfssucade                    | € 3,95 per 100 gram |
| Risotto met truffel                          | € 2,26 per 100 gram |
| 8. Gevulde lamsschouder                      | € 3,40 per 100 gram |
| 9. Provençiaalse lamscarre                   | € 4,85 per 100 gram |
| Rode Port saus                               | € 1,85 per 100 gram |
| 10. Provençiaalse lamsfilet                  | € 5,35 per 100 gram |
| Bordeaux saus                                | € 1,85 per 100 gram |
| 11. J.O. Hoen                                | € 1,44 per 100 gram |
| 12. Hollandse hazenrug                       | € 3,60 per 100 gram |
| Donkere wildsaus                             | € 1,80 per 100 gram |
| 13. Hertenrugfilet                           | € 7,61 per 100 gram |
| 14. Hertenrugfilet "Wellington" (4 personen) | € 75,00 per stuk    |
| 15. Amerikaanse kerstham                     | € 2,37 per 100 gram |
| 16. Deense kerstham                          | € 2,37 per 100 gram |
| Mosterdsaus                                  | € 1,80 per 100 gram |
| 17. Gerrit's lamsboutje                      | € 3,60 per 100 gram |
| 18. Parelhoenborst supreme incl. saus        | € 3,29 per 100 gram |
| Risotto met paddestoelen                     | € 2,26 per 100 gram |
| 19. Hazenpeper                               | € 3,29 per 100 gram |
| 20. Reepeper                                 | € 3,75 per 100 gram |
| 21. Wildragout                               | € 3,29 per 100 gram |
| 22. Confit de Canard                         | € 6,10 per stuk     |
| 23. Kalfsgeschnetzeltes                      | € 2,83 per 100 gram |

## Desserts

- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 1. Witte chocolade mousse | € 3,25 per glaasje  |
| 2. Pure chocolade mousse  | € 3,25 per glaasje  |
| 3. Tiramisu               | € 2,60 per 100 gram |
| 4. Bood's Brownies        | € 2,60 per 100 gram |

## Groenten en garnituren

- |                                        |                     |
|----------------------------------------|---------------------|
| 1. Witlof gratin                       | € 7,70 per stuk     |
| 2. Roseval aardappeltjes               | € 1,40 per 100 gram |
| 3. Aardappel gratin                    | € 5,10 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                   | € 1,34 per 100 gram |
| 8. Zuurkool uit de Perigord            | € 1,95 per 100 gram |
| 9. Gestoofte peren                     | € 1,20 per stuk     |
| 10. Bentveldse appeltjes               | € 1,55 per 100 gram |
| 11. Haricot Vert rolletje met spek     | € 1,25 per stuk     |
| 12. Fettucini di papa                  | € 2,26 per 100 gram |
| 13. Groentjes                          | € 2,50 per 100 gram |
| 14. Ratatouille                        | € 1,90 per 100 gram |
| 15. Portugese worteltjes               | € 1,50 per 100 gram |
| 16. Rosti rondjes                      | € 1,95 per stuk     |

## Sauzen en fonds

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Bearnaisesaus         | € 1,85 per 100 gram |
| 2. Bruine pepersaus      | € 1,85 per 100 gram |
| 3. Wildsaus              | € 1,85 per 100 gram |
| 4. Bood's cranberriesaus | € 2,67 per 100 gram |
| 5. Rode wijnsaus         | € 1,80 per 100 gram |
| 6. Fond                  | € 6,00 per 250 ml   |
| 7. Witte wijn saus       | € 1,80 per 100 gram |
| 8. Rode Port saus        | € 1,80 per 100 gram |
| 9. Truffel saus          | € 3,50 per 100 gram |

## Paté's en terrines

- |                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. Terrine de foie gras de la maison | € 13,30 per 100 gram |
| Vijgencompote of witlofconfit        | € 2,67 per 100 gram  |
| 2. Roompaté in diverse smaken        | € 2,57 per 100 gram  |
| 3. Pistache paté met truffel         | € 4,95 per 100 gram  |
| 4. Paté van eend                     | € 4,22 per 100 gram  |
| 5. Grove wild paté                   | € 4,22 per 100 gram  |

## Sausen voor bij de pâté

- |                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| 1. Cumberlandsaus       | € 2,67 per 100 gram |
| 2. Confit van witlof    | € 2,67 per 100 gram |
| 3. Rodewijn kaneel saus | € 2,67 per 100 gram |
| 4. Vijgencompote        | € 2,67 per 100 gram |

## Vleesschotel

- |                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| 1. Gourmet Du Chef                   | € 8,25 per persoon  |
| 2. Gourmet Culinair                  | € 9,80 per persoon  |
| 3. Gourmet De Luxe                   | € 13,50 per persoon |
| 4. Gourmetgroenten schotel (4 pers.) | € 15,00 per schotel |
| 5. Fondue Du Chef                    | € 8,25 per persoon  |
| 6. Fondue Culinair                   | € 9,80 per persoon  |
| 7. Fondue De Luxe                    | € 13,50 per persoon |
| 8. Fondue Chinoise                   | € 12,00 per persoon |
| 9. Kinder gourmet of fondue          | € 4,10 per persoon  |

DONDERDAG 24 DECEMBER,  
1e EN 2e KERSTDAG ZIJN WIJ  
UITSLUITEND OPEN VOOR HET  
(OP AFSPRAAK) AFHALEN VAN  
BESTELLINGEN.



Slagerij Bood

Slagerij Bood . Zandvoortselaan 161 . Heemstede . Tel.: 023-5242158 .  
info@slagerijbood.nl