

20KERST19

Soepen

1. Truffelcremesoep € 9,25 per liter
2. Bospaddestoelencremesoep € 9,25 per liter
3. Heldere ossenstaartbouillon € 5,15 per liter
4. Heldere wildebouillon € 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 kalbsfricandeau € 5,60 per 100 gram
Tonijnmayonaise € 2,57 per 100 gram
Kappertjes € 2,98 per 100 gram
Citroen € 1,00 per stuk
3. Bresaola € 5,14 per 100 gram
Rucola € 2,95 per doosje
Pijnboompitjes € 5,66 per 100 gram
Parmezaanse kaas shavers € 5,04 per 100 gram
4. Hollandse garnalen salade € 4,55 per 100 gram
5. Terrine de foie gras de la maison € 13,30 per 100 gram
Geconfijte witlof € 2,67 per 100 gram
6. Kreeftenstaartjes salade € 4,55 per 100 gram
7. Carpaccio van gerookte kip € 3,34 per 100 gram
Basilicum citroen saus € 2,83 per 100 gram

Hoofdgerechten

1. Haasbiefstuk € 7,60 per 100 gram
Verse ganzenlever € 9,50 per 100 gram
Truffel € 8,00 per 18 gram
Rode wijn truffelsaus € 3,50 per 100 gram
2. Runderhaas en croûte (4 personen) € 75,00 per stuk
3. Kalfshaas met pancetta en salie € 7,75 per 100 gram
4. Ossobucco van het lam € 2,57 per 100 gram
5. Gevulde kerstkalkoen (± 3,5 kg) € 80,00 per stuk
Bood's Cranberriesaus € 2,67 per 100 gram
6. Gevulde parelhoen € 2,78 per 100 gram
7. Gevulde parelhoenborst € 8,95 per stuk
8. Geconfijte kalfssucade € 3,95 per 100 gram
Risotto met truffel € 2,26 per 100 gram
9. Gevulde lamsschouder € 3,40 per 100 gram
10. Provençiaalse lamscarre € 4,85 per 100 gram
Rode Port saus € 1,85 per 100 gram
11. Provençiaalse lamsfilet € 5,35 per 100 gram
Bordeaux saus € 1,85 per 100 gram
12. J.O. Hoen € 1,44 per 100 gram
13. Hollandse hazenrug € 3,60 per 100 gram
Donkere wildsaus € 1,80 per 100 gram
14. Hertenrugfilet € 7,61 per 100 gram
15. Hertenrugfilet "Wellington" (4 personen) € 75,00 per stuk
16. Amerikaanse kersthamburg € 2,37 per 100 gram
17. Deense kersthamburg € 2,37 per 100 gram
Mosterdsaus € 1,80 per 100 gram
18. Gerrit's lamsboutje € 3,60 per 100 gram
19. Parelhoenborst supreme incl. saus € 3,29 per 100 gram
Risotto met paddestoelen € 2,26 per 100 gram
20. Kalfsrollade Aristo € 3,39 per 100 gram
21. Hazenpeper € 3,29 per 100 gram
22. Reepeper € 3,75 per 100 gram
23. Wildragout € 3,29 per 100 gram
24. Confit de Canard € 6,10 per stuk
25. Kalfsgeschnetzeltes € 2,83 per 100 gram
26. Osso Bucco € 3,50 per 100 gram
Gremolata € 3,95 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. Tiramiccello € 3,90 per glaasje
5. 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. Gestooftde 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. Italiaanse groentenschotel € 1,90 per 100 gram
15. Ratatouille € 1,90 per 100 gram
16. Portugese worteltjes € 1,50 per 100 gram
17. 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. Paddestoelensaus € 1,85 per 100 gram
4. Wildsaus € 1,85 per 100 gram
5. Bood's cranberriesaus € 2,67 per 100 gram
6. Bieslook mierikswortelsaus € 2,75 per 100 gram
7. Rode wijnsaus € 1,80 per 100 gram
8. Fond € 6,00 per 250 ml
9. Witte wijn saus € 1,80 per 100 gram
10. Rode Port saus € 1,80 per 100 gram
11. Truffel saus € 3,50 per 100 gram

Patés 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

Sauzen 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

Vleeschotel

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



Slagerij Bood

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

info@slagerijbood.nl