

20**KERST**25
SLAGERIJ BOOD



TIJDLOZE TRADITIE



Slagerij Bood



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 2025.

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.

OUDJAARSDAG HEBBEN WIJ WEER AMUSE HAPJES !

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
DONDERDAG 18 DECEMBER



Slagerij Bood

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.

Runderconsommé *

Heerlijke sterke dubbel getrokken bouillon.

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.

(Thaise) Pompoen soep *

Vegetarische soep, rijk aan groenten, afgemaakt met room. Of Thais met cocosroom.

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.

Wildpaté van hert *

Mooie grove paté, geserveerd met Cumberlandsaus.

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 **

Het mooiste stuk van het kalf.

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.

Black Aberdeen rib-eye **

Prachtige gemarmerde rib-eye, grade III.

Geconfijte kalfssucade *

Heerlijk malse kalfssucade met eigen jus.

Gevulde lamsschouder **

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

Provinciaalse lamscarre **

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

Provinciaalse 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.

Gevulde kalkoenrollade **

Heerlijk malse kalkoenrollade met een feestelijke vulling.





Slagerij Bood

Deense kerstham **

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

Hertenkalffilet met paddestoelensaus *

Malse filet, rosé gebraden, met heerlijke saus.

Parelhoenfilet supreme *

Kant en klare gebraden parelhoenborst met paddestoelensaus.

Hazenpeper *

Schotel van hazenvlees met een robuuste saus en rijke garnituur.

Everzwijnfilet met bosvruchtensaus *

Malse wild-zwijnfilet met een frisse bosvruchtensaus.

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

Dubai dessert in een plastic cup *

Pure chocolade met pistachecreme en krokant kanafeh (engelenhaar).

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.

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.



Slagerij Bood

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 € 100,- per stuk

Venison Wellington

Venison Wellington met hertenfilet, 600 gram vlees
voor 4 personen € 100,- per stuk



Gevulde kalkoen en parelhoen



Slagerij Bood

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 € 100,=

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 € 65,=



Gourmet en Fondue

Gezellig aan tafel kokkerellen

Wij staan al jaren bekend om onze vleesschotels 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.

Prijzen



Bagerij Bood

Soepen

1. Truffelcremesoep	€ 10,99 per liter
2. Bospaddestoelencremesoep	€ 10,99 per liter
3. Runderconsommé	€ 6,85 per liter
4. Heldere wildbouillon	€ 10,99 per liter
5. Bisque de Homard	€ 10,99 per liter
6. Tom Ka Kai	€ 10,99 per liter
7. (Thaise) Pompoensoep	€ 10,99 per liter

Koude voorgerechten

1. Carpaccio	€ 6,85 per 100 gram
Pesto di casa	€ 5,20 per 100 gram
Pijnboompitjes	€ 7,25 per 100 gram
Parmezaanse kaas shavers	€ 6,30 per 100 gram
2. Gebraden kalfsfricandeau	€ 6,85 per 100 gram
Tonijnmayonaise	€ 3,25 per 100 gram
Kappertjes	€ 3,65 per 100 gram
3. Hollandse garnalen salade	€ 6,30 per 100 gram
4. Terrine de foie gras de la maison	€ 16,15 per 100 gram
Geconfijte witlof	€ 3,40 per 100 gram
5. Wildpate	€ 5,35 per 100 gram
Cumberlandsaus	€ 3,40 per 100 gram
6. Carpaccio van gerookte kip	€ 3,95 per 100 gram
Basilicum citroen saus	€ 3,10 per 100 gram

Hoofdgerechten

1. Beef Wellington (4 personen)	€100,00 per stuk
2. Kalfshaas	€ 6,80 per 100 gram
3. Ossobucco van het lam	€ 3,15 per 100 gram
4. Gevulde kerstkalkoen (± 3,5 kg)	€100,00 per stuk
5. Gevulde parelhoen	€ 65,00 per stuk
6. Rib-eye Black-Aberdeen	€ 6,80 per stuk
7. Geconfijte kalfssucade	€ 5,95 per 100 gram
8. Gevulde lamsschouder	€ 4,15 per 100 gram
9. Provençiaalse lamscarre	€ 6,25 per 100 gram
10. Provençiaalse lamsfilet	€ 6,00 per 100 gram
11. J.O. Hoen	€ 1,75 per 100 gram
12. Hertentrugfilet	€ 8,90 per 100 gram
13. Hertentrugfilet "Wellington" (4 personen)	€100,00 per stuk
14. Amerikaanse kersthame	€ 3,50 per 100 gram
15. Gevulde kalkoenrollade	€ 3,05 per 100 gram
16. Hertenkalf filet met bosvruchtensaus	€ 17,50 per persoon
17. Parelhoenborst supreme incl. saus	€ 4,15 per 100 gram
18. Hazenpeper	€ 4,15 per 100 gram
19. Everzwijn filet met paddestoelensaus	€ 12,50 per persoon
20. Confit de Canard	€ 8,00 per stuk
21. Kalfsgeschnetzeltes	€ 3,55 per 100 gram

Desserts

1. Dubai dessert met pistache	€ 3,95 per cup
2. Pure chocolade mousse	€ 3,15 per cup
3. Tiramisu	€ 3,15 per cup
4. Tiramisutaart voor ± 6 personen	€25,00 per taart
5. Bood's Brownies	€ 3,10 per 100 gram

Groenten en garnituren

1. Witlof gratin	€ 9,00 per stuk
2. Roseval aardappeltjes	€ 1,80 per 100 gram
3. Aardappel gratin	€ 7,25 per stuk
4. Rozet van romige aardappelpuree	€ 1,60 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	€ 1,80 per 100 gram

8. Zuurkool uit de Perigord	€ 1,20 per 100 gram
9. Gestoofde peren	€ 2,00 per stuk
10. Bentveldse appeltjes	€ 2,05 per 100 gram
11. Fettucini di papa	€ 3,05 per 100 gram
12. Groentjes	€ 3,55 per 100 gram
13. Ratatouille	€ 2,75 per 100 gram
14. Portugese worteltjes	€ 1,85 per 100 gram
15. Rosti rondjes	€ 2,50 per stuk

Sauzen en fonds

1. Bernaisesaus	€ 2,35 per 100 gram
2. Bruine pepersaus	€ 2,35 per 100 gram
3. Wildsaus	€ 2,35 per 100 gram
4. Bood's cranberriesaus	€ 3,40 per 100 gram
5. Rode wijnsaus	€ 2,35 per 100 gram
6. Fond	€ 7,00 per 250 ml
7. Witte wijn saus	€ 2,35 per 100 gram
8. Rode Port saus	€ 2,35 per 100 gram
9. Truffel saus (warm)	€ 3,50 per 100 gram

Patés en terrines

1. Terrine de foie gras de la maison	€ 16,15 per 100 gram
Vijgencompote of witlofconfit	€ 3,40 per 100 gram
2. Creme paté in diverse smaken	€ 3,25 per 100 gram
3. Grove wild paté	€ 5,35 per 100 gram

Sausen voor bij de pâté

1. Cumberlandsaus	€ 3,40 per 100 gram
2. Confit van witlof	€ 3,40 per 100 gram
3. Rodewijn kaneel saus	€ 3,40 per 100 gram
4. Vijgencompote	€ 3,40 per 100 gram

Kant en klare vleesschaaltjes

1. Beef Tataki met sesamsaus	€ 8,50 per schaalte
2. Rib-eye met truffelmayonaise	€ 9,95 per schaalte
3. Carpaccio met pesto	€ 9,95 per schaalte
4. Vitello tonnato	€ 9,95 per schaalte
5. Carpaccio van gerookte kip	€ 9,95 per schaalte

Vleesschotel

1. Gourmet Du Chef	€ 11,50 per persoon
2. Gourmet Culinair	€ 12,50 per persoon
3. Gourmet De Luxe	€ 18,50 per persoon
4. Fondue Du Chef	€ 11,50 per persoon
5. Fondue Culinair	€ 12,50 per persoon
6. Fondue De Luxe	€ 18,50 per persoon
7. Fondue Chinoise	€ 18,50 per persoon
8. Kinder gourmet of fondue	€ 6,25 per persoon

BESTELLEN KAN TOT
DONDERDAG 18 DECEMBER

1e & 2e KERSTDAG
ZIJN WIJ UITSLUITEND OPEN VOOR HET
AFHALEN VAN BESTELLINGEN.

prijswijzigingen voorbehouden



Slagerij Bood

OPENINGSTIJDEN KERST & JAARWISSELING 2025-2026

<i>Zondag</i>	<i>21 december</i>	<i>Gesloten</i>
Maandag	22 december	07.00 - 16.00
Dinsdag	23 december	07.00 - 16.00
Woensdag	24 december	07.00 - 16.00
<i>Donderdag</i>	<i>1e Kerstdag</i>	<i>09.00 - 11.00 Alleen voor afhalen</i>
<i>Vrijdag</i>	<i>2e Kerstdag</i>	<i>09.00 - 11.00 Alleen voor afhalen</i>
Zaterdag	27 december	07.00 - 16.00
<i>Zondag</i>	<i>28 december</i>	<i>Gesloten</i>
Maandag	29 december	07.00 - 18.00
Dinsdag	30 december	07.00 - 18.00
Woensdag	31 december	07.00 - 15.00
<i>Donderdag</i>	<i>Nieuwjaarsdag</i>	<i>Gesloten</i>
Vrijdag	2 januari	07.00 - 18.00
Zaterdag	3 januari	07.00 - 16.30

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

Slagerij Bood
Zandvoortselaan 161 Heemstede
Tel.: 023-5242158

BESTEL OP TIJD!
UITERLIJK
DONDERDAG 18 DECEMBER

