



Kerstfolder 2018

**Wij zijn zondag 23 december ook open
van 9.00 tot 14.00 uur !!!**



Astrid Drenthe
Rembrandtweg 411
1181 GN Amstelveen
Telefoon: 020-6459993
Website: www.slagerijdrenthe.nl
Email: info@slagerijdrenthe.nl



Laatste besteldag donderdag 20 december!!

Hoofdgerechten



Hele Kalkoen van 3 tot 10 kg

Gevulde kalkoen (of gevulde Coquelet ± 500 gram)

Gevuld met heerlijk gekruide kippengehakt met groenten en champignons.

Rauw of al voorgedaard, verkrijgbaar tussen de 3.5 en 4 kg

Eendenboutjes in sinaasappelsaus

Gare eendenboutjes in een heerlijke saus met bergappelsienes.

Wild Stoofschotel

Diverse soorten wild in een heerlijke Finse jachtsaus gestoofd



Hazenpeper

Huisgemaakte stoofschotel van gemarineerde hazenbouten met uienringen, bleekselderij, prei, wortel en een vleugje franse cognac.

Konijnen bouten met pruimen

Heerlijke gestoofde konijnebouten volgens geheim recept.
we verklappen alleen de pruimen en het bier :)



Voorgerechten

Carpaccio

Een echte klassieker, met dun gesneden biefstuk met heerlijke pesto, parmezaanse kaassnippers en pijnboompitjes.

Diverse pate's

Wel 20 soorten overheerlijke belgische pate , of pate en croute
Eventueel met cranberry saus of vijgenconfijt

Gerookte eendenborst

Dunne plakjes gerookte eendenborst , heerlijk met vijgenconfijt

Vitello tonato

Dun gesneden plakjes kalfsfricandeau met los erbij: huisgemaakte tonijnsaus

Eendenborst salade met groene vijgen

Bospaddenstoelen soep

Heerlijke crème soep met kalfspoulet en bospaddenstoelen



Traditionele ossenstaartsoep

Gemaakt volgens oud hollands recept met een beetje gebakken uien en runderstaarten

Bressaola con rucola

Luchtgedroogd rundvlees uit de Italiaanse alpen, met rucola, pijnboompitjes, parmezaanse kaas, balsamico azijn en olijfolie

Bij gerechten

Stoofappeltjes in veenbessensaus

Peertjes met passievruchten

Stoofpeertjes (partjes)

Tutti frutti

Vers gemaakte appelmoes

Vers gemaakte rabarber

Kalfs Ragout

Kalfsvlees uren gestoofd met lekkere kruiden en een heerlijke bospaddenstoelensaus.

Hapjes

Kalfs saucijzenbroodjes of mini kalfs saucijzenbroodjes

Beide huisgemaakt met 100 % kalfsgehakt en lekkere kruiden

Quiche lorraine

Kleine quiche bakjes gevuld met een mengsel van prei, kruiden, room, kaas en ham

Gevulde pitta broodjes

Mini pitta broodjes gevuld met geruld kalfsgehakt met shoarmakruiden en een lekkere shaslicksaus.

Yakitori stokjes

Licht gerookt gegaard kippendijvlees met een japanse yakitorisaus

Kip sesam stokjes

Bekertje met 8 voorgegaarde kipstokjes met sesamsaus

De echte Brabantse worstenbroodjes

Holtkamp kroketten

Kalfs, garnalen en kaas in het groot en klein.



Truffel/ zwezerik kroketten alleen in het klein

Saveurs

Grote saveurs ballen 520 gram
Saveurs mini balletjes

Gevulde eitjes

Engelse specialiteiten

Breakfast sausages
Engelse bakbacon
Gekruid varkensgehakt (voor in de kalkoen)

Gourmet of fondue

Gourmet of steengrill schotel

Standaard: Kleine plakjes biefstuk, kipfilet, kalfsoester, lamshaas en varkenshaas.
Mini hamburgertjes, kleine vinkjes.

Grappige extra's: mini kipsate, mini ginger chili spiesjes en/ of mini kwartetjes

Fondueschotel

Blokjes biefstuk, kipfilet, kalfsoester, lamshaas en varkenshaas, aangevuld met balletjes gekruid rundvlees en mini vinkjes.

Chinees fondue

Diverse dun gesneden vleesoorten naar keuze

Toetjes

Huisgemaakte Tira misu

Bavarois uit eigen keuken

mango
latte macchiato

Verse kwark

Bosvruchten
Perzik maracuja

Toetjes per persoon

Chocolade mousse (met belgische chocolade en volle room)
Chocoscarpone



(een heerlijke chocoladecrumble met romige mascarponecreme en chocolademousse)

Cappuccino (met een crumbel van koekjes, mascarponecreme, mokka en een wolkje slagroom)

Tiramisu met speculaas (een basis van tira misu met een krokante speculaascrumble)

Soepen groot of klein

Bosuiensoep

Bruine bonensoep

Erwtensoep

Groentesoep

Javaanse currysoep

Kippensoep

Mosterd soep

Pompoensoep

Tomatensoep

Uiensoep



Speciaal vlees

Black angus rund

Black angus ossenhaas

Black angus sucadelappen

Black angus riblappen

Rib eye Salentijn

Picanha Salentijn

Spaans Iberico varken

Rib karbonades

Haas karbonades

Procureur (lapjes)

Butifara worstjes

Longaniza Roja (verse chorizo)

Diverse rollades en specialiteiten

Kalfsrollade



Kalfsrollade gevuld met overheerlijk aangemaakt kalfsgehakt

Runderrollade

Runderrollade gevuld met heerlijk aangemaakt gehakt met een vleugje truffel en gemarineerd met een truffelmarinade

Carpacciorollade : runderrollade gevuld met pesto, parmezaanse kaas en pijnboompitjes

Lende rollade (rundvlees) lekker gekruid

Lamsrollade van de bout, van de vang of van de schouder

Gevulde lamsrollade met lekker aangemaakt lamsgehakt



Varkensfilet rollade

Varkensfiletrollade met gevuld met heerlijk aangemaakt gehakt met een vleugje truffel en gemarineerd met een truffelmarinade

Kiprollade heerlijk gekruid

Gevulde varkenshaas met bacon , zongedroogde tomaatjes, groene olijven, parmezaanse kaas en verse basilicum

Rundvlees

Entrecote
Kogelbiefstuk
Ossenhaas
Riblappen
Rosbief
Runderpoulet
Rundertong
Schenkel met been
Sucadelappen

Lamsvlees

Lamsbout met been
Lamsbout zonder been
Lamsfilet
Lamshaasjes
Lamskoteletten
Lamslappen
Lamsrack
Lamsschenkel

Varkensvlees

Varkens fricandeau
Varkenshaas
Varkensschnitzels



Wild en Gevogelte

Een kleine greep uit het assortiment, alles is te bestellen !

Fazant hen
Ganzenlever
Gerookte eendenfilet
Hazebout
Hazenrug
Hazenrugfilet
Hele ganzen
Herten biefstuk
Hertenracks
Hertenrug
Kalkoen dijen
Kalkoen drumsticks
Kalkoenfilet
Konijnenbouten
Kwartels
Parelhoen
Parelhoen boutjes
Parelhoen filet
Reebiefstuk
Reerug
Roodpoot patrijs
Smikkelkip
Struisvogel biefstuk
Tam konijn
Tamme eend
Tamme eendefilet

Kalfsvlees

Kalfs entrecote
Kalfs rib-eye
Kalfs sukadelappen
Kalfs wangen
Kalfshaas
Kalfslever
Kalfsnier
Kalfsoester
Kalfsriblappen
Kalfsrollade
Kalfsschnitzel
Kalfstong
Kalfszwezerik

Maaltijden

Boeuf Bourguignon
Jacht schotel
Lofschotel speciaal
Mexicaanse tortila's
Wilde spinazieschotel

Diverse fonds

Wildfond
Gevogelte fond
Kalfsfond
Runderfond

Kip

Coquelet (mais)
Dijenfilet met vel
Dijenfilet zonder vel
Drumstick
Gerookte kipfilet
Hele maiskip
Kipfilet
Kippenbout
Kippenlever
Kiprollade
Maïs kipfilet
Scharrel kipfilet

Koude Sauzen

Chili saus
Cognacsaus
Cranberrysaus
Cumberlandsaus
Honing mosterd saus
Kerriesaus
Knoflooksaus
Kruidenboter
Shaslicksaus
Verse groene pesto
Vijgen confijt
Vitello tonato saus
Truffel mayonaise

Warme sauzen

Paddestoelensaus
Rode wijnsaus



Wild botten
Wild konijn
Wild stoofvlees
Wild zwijn (allerlei delen)



Wildsaus
Grand veneursaus
Satesaus

Groenten en garnituren

Rode kool met appeltjes

Roseval aardappeltjes

Voorgekookte roseval aardappeltjes met een heerlijke knoflook rozemarijn marinade

Amadine aardappeltjes

Voorgekookte amadine aardappeltjes met knoflook, zeezout, olijfolie en rozemarijn

Aardappel gratin

Aardappelschijfjes met knoflook, room, kaas en uien

haricot verts met spek

Geblancheerde haricots verts, omwikkeld met een reepje gerookt spek, alleen nog even bakken

Aardappel puree

Gemaakt van verse aardappels met roomboter, room en kruiden.

Sonja bakker salade

Spitskool, yoghurtsaus, appel, bleekselderij en mandarijntjes

Vleeswaren en salades zijn voldoende aanwezig in de winkel dus hoeven niet besteld te worden, wij snijden en scheppen dit dagvers voor U.

Heeft U andere wensen , laat het ons weten, alles is bespreekbaar !!

Bestel optijd om teleurstellingen te voorkomen !!!

De laatste besteldag is

donderdag 20 december !

LET OP !!!! Wij sluiten zijn 24 december om 16.00 uur !



Het hele team van kwaliteitsslagerij Astrid Drenthe wenst u fijne feestdagen en eet smakelijk.





