



Kerstfolder 2023



Kwaliteitsslagerij Astrid Drenthe

Rembrandtweg 411

1181GN Amstelveen

www.slagerijdrenthe.nl

020 6459993

Laatste besteldag: Dinsdag 19 December



Specialiteiten:

- **Beef Wellington**

De engelse klassieker: Ossenhaas in een jasje van bladerdeeg.
Ovenklaar, voor 2 á 3 personen. (totaal gewicht ± 1 kg)



- **Eendenbout met bergappelsienen**

Pure eendenbouten in een heerlijk sausje met partjes bergappelsienen.
Mooi rosé gebakken zoals het hoort.

- **Hazenpeper**

Huisgemaakte wildstoofschotel van gemarineerde hazenbouten met uienringen, bleekselderij, prei, wortel en een vleugje Franse cognac.

- **Wild stoofschotel**

Een zalige stoofschotel met hert, wild zwijn en kangoeroevlees zachtjes gegaard in een heerlijke Finse jachtsaus.



- **Boeuf bourguignon**

Een voortreffelijke stoofschotel gemaakt van runder riblappen, met wortel, Champignons, een volle rode wijn, runder bouillon, tomaten, bloem en lekkere kruiden.

- **Huisgemaakte confit de canard**

Eendenboutjes gegaard in hun eigen vet, zalig met bijvoorbeeld zuurkool.

- **Traditionele ossenstaartsoep**

Gemaakt volgens oud Hollands recept met een beetje gebakken uien, runderstaarten en natuurlijk een scheutje madeira.

- **Bospaddenstoelensoep**

Een heerlijke crèmesoep met kalfspoulet en bospaddenstoelen

Voorgerechten:

Carpaccio

Een echte klassieker met boterzachte dun gesneden biefstuk

Met als u wilt los bijgeleverd: pesto Parmezaanse kaassnippers, pijnboompitjes en half gedroogde zontomaatjes

Gerookte eendenborst

Tongstrelende plakjes gerookte eendenborst, bereid volgens de tradities van de Elzas.

De verse eendenborst werd gekruid met zout en een subtiele mix van 11 kruiden. Vervolgens koud gerookt gedurende meer dan 24 uur. Heerlijk met een cranberry saus of vijgen confijt

Vitello tonato

Dun gesneden plakjes kalfsfricandeau met huisgemaakte tonijnsaus

Paté

Wild paté met fois gras d'oie

Een heerlijke wildpaté van wildzwijn en eend, gecombineerd met een rijkelijke parfait van ganzenlever

Paté Menapïi oervarken

Een culinaire ontdekking-Een ware delicatessen van geconfijte varkenswangetjes afgebakken in honing, in een juiste balans van fois gras de canard en ouderwetse smeuge pastei van het menapïi oervarken

Paté en croute De laet & van Haver

Perfekte korstdeeg gevuld met een heerlijke patédeeg op basis van varkensvlees. Op smaak gebracht met veenbessen, pistache en cognac.

En nog veel meer.....

Diverse hapjes

* **Quiche lorraine**

* **Gevulde pitta broodjes**

* **Kalfs saucijzenbroodjes**

* **Mini kalfs saucijzenbroodjes**

* **Yakitori stokjes**

Bijgerechten

* **Haricots verts met spek**

* **Rode kool**

* **Aardappel puree**

* **Aardappel gratin**

* **Aardappel gratin met spek**

* **Voorgegaarde roseval aardappeltjes met knoflook rozemarijn marinade**

* **Stoofappeltjes met veenbessensaus**

* **Peertjes met passievruchten**

* **Stoofpeerpartjes in rode wijn**

* **Tutti frutti**

Speciaal vlees

- * **Bavette Black Angus**
- * **Picanha Black Angus**
- * **Rib-eye Black Angus**
- * **Ossenhaas Black Angus**

- * **Bavette Hollands**
- * **Picanha Hollands**
- * **Ossenhaas Hollands**
- * **Flat iron steak Hollands**

- * **Verse hele kalkoen rauw**
- * **Mais coquelets**



Rollade

Gevulde kalfsrollade

Gevuld met heerlijk aangemaakt kalfsgehakt

Carpaccio rollade

Een runderrollade gevuld met pesto, parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitjes

Gevulde varkensfilet rollade

Gevuld met heerlijk aangemaakt stroganoff gehakt, en aan de buitenkant gemarineerd met een klassieke kruidenolie

* **Kiprollade**

* **Kalfsrollade**

* **Runderrollade**

* **Varkens filet rollade**

* **Varkens schouderrollade**

* **Lamsrollade**

Diverse gewichten, gekruid of ongekruid leverbaar

Gourmet / fondue

Gourmetschotel:

Biefstuk
Gemarineerde kipfilet
Varkenshaas
Lamsvlees
Kalfsoester
Hamburgertje
Vinkje

Gourmetschotel de luxe:

Ossenhaas
Gemarineerde kipfilet
Varkenshaas
Lamshaas
Kalfsoester
Hamburgertje
Vinkje

Vleesfondue / chinees fondue:

Biefstuk
Kipfilet
Lamshaas
Kalfsoester
Balletjes (gekruid) kalfsgehakt/rundergehakt

Tot slot.....

Dit jaar valt de kerst redelijk ongunstig, dit houd in dat een deel van het vlees zoals kip, gehakt en varkensvlees alleen houdbaar is tot de kerst als u het invriest.

Ook hebben wij helaas zoals iedereen te kampen met te weinig personeel.

Dit houd in dat we beperkt bestellingen kunnen aan nemen.

Natuurlijk hebben wij zo goed als alles op voorraad, en kunt u het gewoon in de winkel wel meenemen zoals u van ons gewend bent.

Tip !!! Neem eerder mee, en vries het alvast in.

*Uw Bestelling kunt u ALLEEN in de winkel of via de telefoon opgeven

Laatste besteldag: Dinsdag 19 December

