

SHARED DINING SCHOTELS



CARPACCIO

€ 22,80



VITELLO TONNATO

€ 24,80



COMBI VITELLO CARPACCIO

€ 23,80



ROSBIEF TRUFFELMAYO

€. 19,80

Makkelijk voor brunch, lunch, borrel, diner, buffet.
4-8 personen afhankelijk van de gelegenheid.



Oven Hammetje Feest op Tafel!



rauw of gegaard, compleet met honing,
whiskey en kruidnagel voor een crispy effect
lekker met cranberrycompôte of
cumberlandsaus
verkrijgbaar in diverse gewichten
van 600 g.- 6 kg.
bestel tijdig



Beef Wellington

Ossehaas of Zijlende in een mantel van Bladerdeeg, Prosciutto di Parma en Duxelles. Ovenklaar, compleet met bereidingsadvies en kernthermometer.



Zijlende Ossehaas

700 gram 4-5 pers.	€ 70	€ 100
1000 gram 6-7 pers.	€ 95	€ 140
1500 gram 8-10 pers.	€ 130	€ 195

De aangegeven gewichten betreffen het gewicht van het vlees, niet van het totaal

Christmas Roast

€/100 g.

HeijdraHoeve Runderrollade	4,40
HH Gevulde Runderrollade	4,40
Mosterd, knoflook, bosui, walnoot, gedroogde tomaat	
HH Rosbief van Lende of Staartstuk	4,90
HH Rosbief Zijlende	6,40
HeijdraHoeve Rib Eye	4,90
HeijdraHoeve Ossehaas	11,=
Uruguay Rib Eye 120 dagen graangevoerd	6,90
Black Angus Picanha 200 dagen graangevoerd	6,40
Black Angus Rib Eye 300 dagen graangevoerd	8,90
Black Angus Striploin 200 dagen graangevoerd	6,90
Black Angus Ossehaas 200 dagen graangevoerd	12,=
Kalfsmuis op Bourgondische Wijze	5,90
Met Paddestoelen en Rozemarijn in een mantel van Pancetta	
Lamsbout naturel of honing-tijm	5,40
Iberico Rack	4,90
Procureur Rollade Logisch Zuiderzeevarken	2,40
Ovenhammetje rauw of gegaard.	2,90

Kant&Klaar

Voorgerechten

Diverse (wild-) Patés met zoetigheden
Carpaccio compleet op bord of los
Vitello Tonnato compleet op bord of los
Combi Vitello T/Carpaccio op bord of los
Pasteitje Kalfsragout
Heldere of Gebonden Ossestaartsoep

Hoofd- en Bijgerechten

Hazenpeper
Coq au Vin
Boeuf Bourguignon
Kalfsragout
Stoofpeertjes
Aardappelpuree
Rode Kool
Gesmoorde Zuurkool met Eend
Roerbakgroente
Geroosterde Rozevall Aardappeltjes

Info

Voor Gourmet en Fondue alsmede Borrelplanken en Partypannen hebben we speciale folders. Deze zijn te vinden in de winkel en op onze website.

Geef uw bestelling uiterlijk zaterdag 20 december op, dat kan in de winkel of per e-mail. Gourmet en Fondue kunt u ook op onze website bestellen.

In de winkel en op onze website vindt u bestelformulieren.

Bloemendaalseweg 65
www.traiteurslagers.nl
023-5257802

Bloemendaal
info@traiteurslagers.nl
Ma-Vr 8-18 Za 8-16.30

Gewijzigde tijden:

Woensdag 24/12
Donderdag/Vrijdag 25/26 Kerstmis
Zaterdag 27/12
Woensdag 31/12
Donderdag 1/1

7-15 uur
Gesloten
Gesloten
7-15 uur
Gesloten



2025 wijzigingen voorbehouden