Geniet van de Kerst

met onze feestelijke specialiteiten



Zweistra
ambachtelijke slagerij
DE BILT


Kerst is samen aan tafel,
warmte, aandacht en genieten
Zweistra
ambachtelijke slagerij
DE BILT
Zweistra
ambachtelijke slagerij
DE BILT

Kerst is een tijd om samen te komen en te genieten van alles wat deze dagen zo bijzonder maakt. De warme sfeer in huis, de heerlijke geuren uit de keuken en het gezellige samenzijn aan tafel. Momenten waarop je even niets hoeft, behalve genieten van goed gezelschap en natuurlijk lekker eten.

Ook dit jaar hebben we met zorg en liefde de lekkerste kerstproducten voor je geselecteerd. Heerlijke gerechten, met aandacht bereid en met de mooiste ingrediënten voor een feestelijk kerstdiner. Van een rijk opgemaakte rundvleessalade tot een gezellige gourmet- of fondueschotel, van smaakvolle soepen tot mals vlees en kant-en-klare hoofdgerechten. Alles met vakmanschap en passie bereid, zodat jij zonder al te veel voorbereiding iets bijzonders op tafel kunt zetten.

Of je nu kiest voor een uitgebreid kerstdiner, gezellig gourmetten, een feestelijk buffet of een avond vol lekkere hapjes, wij helpen je graag om er iets moois van te maken. Bekijk ons assortiment, maak je keuze en vul eenvoudig de bestellijst in. Natuurlijk kun je ons ook bellen of gezellig binnenlopen. We denken graag met je mee.

Laat de kerstdagen maar komen. Wij zorgen voor het lekkers, jij voor de gezelligheid.

Wij wensen je een heerlijke kerst!

Andries en Monieka,
Team Zweistra



Gourmetschotel Populair

ca. 280 gram vlees p.p. bestaande uit:

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Shoarma
- Slavinkjes
- Worstjes
- Hamburgers

Gourmetschotel Exclusief

ca. 280 gram vlees p.p. bestaande uit:

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsoester
- Kipfilet
- Kipsaté
- Gemarineerde biefstukreepjes
- Hamburgers

Wildgourmetschotel

ca. 280 gram wild p.p. bestaande uit:

- Hertenbiefstuk
- Magret de canard
- Wildzwijnbiefstuk
- Fazantenfilet
- Hazenrugfilet

Onze schotels worden met de hand samengesteld en per kilo berekend. Daardoor kan het gewicht iets variëren.

Fondue Royaal

ca. 280 gram vlees p.p. bestaande uit:

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Minigehaktballetjes
- Minislavinkjes

Chinese Fondue

ca. 280 gram vlees p.p. bestaande uit:

- Biefstuk heel dun gesneden
- Varkenshaas heel dun gesneden
- Kalfsoester heel dun gesneden
- Ribeye heel dun gesneden
- Kipfilet heel dun gesneden

We werken met kiloprijzen, omdat iedere schotel handgemaakt is en het daadwerkelijke gewicht iets kan variëren.





Warme hapjes / tapaspan

Vanaf 10 personen.
Inclusief warmhoudpan, 90 hapjes bestaande uit o.a de volgende soorten:

Voor de geleende pan vragen we een borg van € 25,-.

- Gepaneerde kippeling
- Balletjes in satésaus
- Balletjes in ketjapsaus
- Kipkluifjes
- Sjoelschijven
- Pincho kipsatéstokjes in piripirisaus
- Bakje lekkere dipsaus in het midden



Opgemaakte rundvleessalade

Feestelijk opgemaakte rundvleessalade met diverse vleeswaren en smakelijke tapas op basis van 250 gram rundvleessalade per persoon.



Buffet 1 | Vertrouwd & smaakvol

Voorgerecht

- Tomatensoep met gehaktballetjes
- Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Hoofdgerecht

- Varkenshaas in peperroomsaus
- Beenham in honingmosterdsaus
- Gegratineerde witlof met beenham en kaas
- Haricots verts met gebakken spekjes
- Aardappelgratin
- Gebakken champignons
- Heerlijke stoofpeertjes

Nagerecht

- Christmastrifle van luchtige yoghurt, rodevruchtencompote en pistachenootjes



Wil je met kerst gebruikmaken van buffet 1, 2 of 3, bestel dan vóór 19 december.

Buffet 2 | Feestelijk & verfijnd

Voorgerecht

- Gebonden Engelse ossenstaartsoep
- Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Hoofdgerecht

- Gebraden entrecote in champignonroomsaus
- Kalfsrollade in peperroomsaus
- Gegratineerde witlof met beenham en kaas
- Haricots verts met gebakken spekjes
- Aardappelgratin
- Gebakken champignons
- Heerlijke stoofpeertjes

Nagerecht

- Christmastrifle van luchtige yoghurt, rodevruchtencompote en pistachenootjes



Wil je met kerst gebruikmaken van buffet 1, 2 of 3, bestel dan vóór 19 december.

Buffet 3 | Wild & winters

Voorgerecht

- Gebonden, rijk gevulde bospaddenstoelensoep
- Stokbrood en huisgemaakte kruidenboter

Hoofdgerecht

- Hazenpeper, klassiek wildgerecht met langzaam gestoofde stukjes hazenbout in kruidige wildsaus
- Traditionele hertenstoof, langzaam gegaard
- Gegratineerde witlof met beenham en kaas
- Rode kool met appel
- Aardappelgratin met raclettekaas en spekjes
- Heerlijke stoofpeertjes
- Cranberrycompote

Dessert

- Christmastrifle van luchtige yoghurt, rodevruchtencompote en pistachenootjes





Heerlijke rollades & mooie gevulde kalkoenen!



Varkensfiletrollade
Mooi mager, fijngekruid en ambachtelijk geknoopt

Procureurrollade
Licht doorregen, ook ideaal als stoofrollade

Filetrollade
Met appel, knoflook, honing & rozemarijn

Carpacciorollade
Met rucola, pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes

Bavetterollade
Lekker mals, mooie structuur

Biefrollade
Smaakvol omwikkeld met ontbijtspek

Lamsrollade
Met verse knoflook, tijm en rozemarijn

Kerstgebraad
Heerlijk gekruid, omwikkeld met spek

Gemarineerde beenham
Met honingmosterdmarinade

Gevulde kerstkalkoen
Gevuld met heerlijk gehakt en een overheerlijke notenmix, 6-8 personen

Rundvlees
specialiteiten van onze zelf-geselecteerde runderen



Van de Utrechtse Heuvelrug

- Ossenhaas
- Kogelbiefstuk
- Hollandse biefstuk
- Rosbief
- Ribeye
- Entrecote
- Dry-Aged entrecote
- Côte de Bœuf
- T-bonesteak

Black Angus graangevoerd

- Ossenhaas
- Ribeye
- Picanha
- Bavette

Om samen van te genieten

Beef Wellington
Thuis af te bakken, per kilo (5-6 personen)



Vraag ook naar de beschikbaarheid van
Hollandse Black Angus / Hollandse wagyu
uit de Vijfheerenlanden en de verse Japanse wagyu A5-kwaliteit



Carpaccioplateau

vanaf 6 personen | bestaande uit:

Grote schaal met carpaccio, opgemaakt met rucola, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en zwarte truffelmayonaise.

Carpacciobordjes

Circa 100 gram heerlijke carpaccio om zelf feestelijk op te maken met bijvoorbeeld rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise.

Vitello tonnato plateau

vanaf 6 personen | bestaande uit:

Grote schaal kalfsfricandeau met heerlijke tonijnmayonaise, kappertjes en knapperige veldsla.

Vitello tonnato bordjes

Circa 100 gram heerlijke vitello om zelf op te maken met bijvoorbeeld sla, kappertjes en tonijnmayonaise.

Gerookte eendenborstplateau

vanaf 6 personen | bestaande uit:

Grote schaal eendenborstfilet opgemaakt met veldsla, geitenkaas, noten, vijgen en honing.

Gerookte eendenborstbordjes

Circa 100 gram gesneden eendenborstfilet om zelf op te maken met bijvoorbeeld veldsla, geitenkaas, noten, vijgen en honing.

Smakelijke soepen & paté



Zomaar een selectie, zie in de winkel voor meer soorten

Heldere ossenstaartsoep

Gebonden Engelse ossenstaartsoep

Tomatensoep met gehaktballetjes

Bospaddenstoelensoep met extra paddenstoelen

Gebonden romige knolselderijsoep met paddenstoelen

Patés

Van zachte cranberrypaté tot smaakvolle wildpaté en bijzondere varianten als **cranberrypaté, wildpaté, Paté Secreto 07, Butchers Gin en diverse rillettes varianten.** Heerlijk als voorgerecht, bij de borrel of gewoon om van te genieten. Ontdek ons assortiment in de winkel.





Kant-en-klare hoofdgerechten



Beenham
in honingmosterdsaus

Varkenshaas
in peperroomsaus

Kalfsrollade
in peperroomsaus

Kalfsragout
Een romige ragout van langzaam getrokken kalfsstoofvlees

Bœuf bourguignon
Gestoofd rundvlees met een ondertoon van rode wijn

Hertenstoverij
Zachtgegaard hertenstoofvlees in een lichtzoete, kruidige saus

Hazenpeper
Zachtgegaarde stukjes hazenachterbout in een kruidig afgebonden saus

Gebraden entrecote
in champignonroomsaus

Jachtschotel
van heerlijk gestoofd rundvlees

Engelse pie met kalfsragout

Een feestelijk diner, gezellig gourmetten of samen genieten van een tafel vol lekkers. Bij slagerij Zweistra De Bilt vind je alles voor een smaakvolle kerst. Vul de bestellijst in of kom gezellig langs. We helpen je graag om er iets bijzonders van te maken.

Samen maken we er een heerlijke kerst van!

Hessenweg 183
3731 JH De Bilt
Tel.: 030 - 220 3813

Openingstijden

Ma t/m vrij	07.00 - 18.00
Zaterdag	07.00 - 16.00
Zondag	gesloten

www.slagerijzweistradebilt.nl