

Thuis tafelen

LAAT JE VERWENNEN DOOR ONS

Wat eten we deze
Kerst?
Rollades, wild en meer

Is bestellen nodig?
Meestal niet, we leggen uit
waarom

Iets speciaals op
tafel zetten?
Onze selectie voor
December

Onze Nieuwe
Smaak



WWW.BIOLOGISCHESLAGERIJ.NL

Onze Kerstgedachte

EEN KERSTDINER MET EEN VERHAAL



Lieve klanten,

Te midden van alle hectische gebeurtenissen vormt de Kerstmaaltijd die je deelt met je dierbaren een warm ankerpunt. Bij ONS ontdek je producten die niet alleen je smaakpapillen prikkelen, maar ook boeiende gesprekken aan tafel inspireren. Onze toewijding gaat ver, want we streven ernaar om de meest verfijnde biologische producten te selecteren.

Wanneer je kiest voor winkelen bij ONS, omarm je niet alleen verrukkelijke smaken maar ook een duurzame, diervriendelijke benadering van voedselproductie, passend bij de ware betekenis van Kerstmis. **Bij ONS staat liefdevolle zorg voor de aarde, de natuur, de dieren en elkaar centraal.** Onze dieren worden met respect behandeld, met voldoende ruimte om te grazen en een gezond leven te leiden.



Kerst team 1950 (slagerij van overgroot opa)

Kortom, ONS is de plek waar je alles vindt voor jouw onvergetelijke kerstdiner. Wat is er nu mooier dan een kerstmaal dat niet alleen smakelijk is, maar ook verantwoord, biologisch en gezond? Bovendien ondersteun je ONS, een lokaal familiebedrijf. Dankzij jullie kunnen ook wij weer een smakelijk kerstdiner op tafel toveren. Wij willen jullie allemaal hartelijk bedanken voor jullie steun in een bewogen jaar!

In deze folder bieden we een beknopte inkijk in hoe we deze Kerst bij ONS vieren, gevolgd door een schat aan inspiratie om een betoverend kerstdiner te creëren.

Geniet van de smakelijke feestdagen!





December op een rijtje

WANNEER NIET BESTELLEN



Geen zorgen, na 35 jaar Kerst ervaring weten we precies wat we in huis moeten halen.

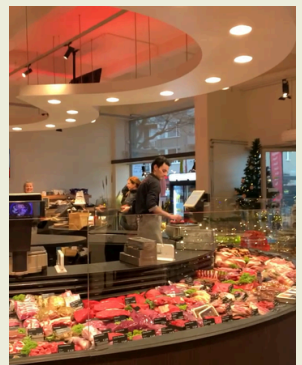
Je rollade (van welke soort dan ook), varkenshaasje, kalfsoesters of schnitzels, ossobucco, ossenhaas, kogelbiefstuk, rib-eye, carpaccio, entrecote, lamsboutje of varkensfilet etc. etc. etc. wat je maar wilt, je bedenkt het maar, we hebben het allemaal voor je klaarliggen in onze mooie grote toonbank en koelmeubelen. Hiermee willen we bereiken dat jouw Kerstvlees zo vers mogelijk geleverd wordt en zo kort mogelijk voor gebruik wordt afgesneden. En wanneer je dat wilt, direct ons persoonlijk advies erbij. We voorkomen hiermee tijdrovende procedures en hebben ervaren dat we daarmee de rijen in de winkel zullen verkorten.

We zorgen zoals altijd voor uitgelezen kwaliteit, voldoende voorraad en de beste bediening door ons fantastische Kerstteam. Ligt het door jou gewenste artikel niet in de toonbank dan zullen we alles doen binnen onze mogelijkheden om ervoor te zorgen dat het alsnog voor je wordt gemaakt. Of we zullen een prachtig alternatief aanbieden.

Moet je toch even wachten? Ga lekker zitten in onze lunch hoek, kopje koffie erbij? Een croissantje? Of een lekker belegd broodje? Maak van je Kerstinkopen een heerlijk uitstapje.

In het kort:

Niet moeilijk doen met van tevoren bestellen! Kom langs en kies jouw favoriete producten rechtstreeks uit onze toonbank.



Praktisch

WANNEER WEL BESTELLEN

We adviseren **WEL** te bestellen wanneer het gaat om:

- Kalkoen
- Wild
- Beenhammetjes
- Groot vlees (+2kg)
- Maaltijden voor grote groepen
- Heel bijzondere wensen

Wanneer je twijfelt, overleg gewoon met ons vóór 15 december 😊



Wil je iets bestellen? Dan kan dit alleen voor Zondag 15 december. (hierna nemen we **ECHT GEEN BESTELLINGEN MEER AAN!**) We willen tijd voor je hebben wanneer je in de winkel komt en je dan verrassen met ons o zo ruime assortiment.

Van Dinsdag 17 december tot en met Dinsdag 24 december staat onze webshop uit en kunnen we niet altijd de telefoon aannemen. We geven dan al onze aandacht aan het bereiden van het heerlijkste Kersteten en willen er zijn voor iedereen die naar onze winkel toekomt.

PERSOONLIJK ADVIES

Kom vooral bij ons langs en dan kijken we samen hoe je jouw perfecte kerstdiner kunt voorbereiden.



Voorgerechten

SMAKELIJK STARTEN

Carpaccio blijft een allerklassiekst Kerstgerecht. Serveren op een bedje van rucola of veldsla. Strooi er gebrande pijnboompitjes over en besprenkel met een dressing van balsamicoazijn en olijfolie. Schaaf er, naar jouw smaak, Parmezaanse kaas over.

Carpaccio per bordje

Malse dunne plakjes, uitgelegd op een bordje, zet in een handomdraai een chique voorgerecht op tafel.

Lamsragout pasteitjes

Huisgemaakte lamsragout in een knapperig deegbakje.

Patés met huisgemaakte chutney

Wild-, boeren-, room-, cranberrypaté.



Braden met Kerst

DE BESTE SELECTIE VAN ONZE SLAGERS

Feestelijk koken en toch je handen vrij? Bij onze heerlijke Kerstspecials doet de oven het meeste werk, zeker als je een kernthermometer gebruikt.

Vraag bij je braadstuk een braadadvies dan maken de slaggers er een op maat!

De klassiekers

Runderrollade

Varkensrollade

Ossenhaas

Perfect voor de Beef Wellington

Pomodorerollade

Runderrollade gevuld met

tomodore en parmaham.

Hertenrollade

Magere rollade met een lichte wildsmaak

Toscaanse Lamsbout

Heerlijk mals lamsvlees van

Hollandsche bodem, door ons

opgebonden met knoflook en

gemarineerd met groene kruiden en

olijfolie

Porchetta van varkensmiddel

Italiaans recept; we kruiden en

bereiden het voor je. Vervolgens in de

oven garen (volgens onze aanwijzing)



Wild

SPECIAAL MET DE KERST



Vier Kerst met heerlijke wildgerechten zoals hertenbiefstuk, fazant of eend. De rijke smaken van wild zullen je kerstdiner een traditioneel en feestelijk tintje geven. Alleen Nederlands wild.

Voor 15 dec bestellen!

Keuze uit onder andere;

Zwijn - Hert - Fazant - Eend - Gans - Duif -
Haas - Konijn



Kalkoen

EEN KERSTKLASSIEKER

Een van de meest traditionele kerstdiners is ongetwijfeld met kalkoen. Aangezien biologische kalkoenen doorgaans behoorlijk groot zijn, raden we je zeker aan om een gezellig gezelschap uit te nodigen.

Bestel de kalkoen van tevoren (voor 15 dec) en geef door welk gewicht je voorkeur heeft. Wanneer we de kalkoenen binnen krijgen doen we ons uiterste best om je voorkeursgewicht zo dicht mogelijk te benaderen.

Bestel optijd! Want wie eerder bestelt heeft eerder keuze.



Menu Hoofdgerechten

UIT DE KEUKEN VAN ELLA

Een compleet zorgeloze Kerst? En alsnog heerlijk dineren met je naasten.

Ella maakt de beste biologische maaltijden deze Kerst.

Bestel voor 15 december zodat Ella genoeg kan bereiden.

Hoofdmenu

Boeuf Bourguignon

Runderstoof in rode wijn en cognac.

Hertenstoof

Met rode wijn, champignon & wortel.

Coq au Vin

Aller klassiek kerstgerecht uit de Franse keuken.



Bijgerechten

aardappelgratin
Perfect als bijgerecht.

Gegrilde groenten
Een gezonde en lekker toevoeging bij je gerecht.

Huisgemaakte overheerlijke chutneys
*Uienchutney met rode wijn en port.
Abrikozen chutney met zoete dessertwijn.*



Een kerst zonder vlees

VEGETARISCH EN VEGAN GENIETEN

Wil je de familie verrassen en wat anders serveren dan vlees? of heb je vlees op de planning maar eet je nictje vegetarisch? voor allebei hebben we ruime oplossingen. Hier een paar opties van al ons plantaardig lekkers.

Green wellington

Kerstklassieker; Smaakvolle vulling met een groen jasje van spinazie met knapperig bladerdeeg, lekker met onze uitencutney.

Paddestoelenpasteitjes (vega)

Oesterzwammen, shiitake en bospaddenstoelen.

Voor de vegan borrel:

Vegan grillworst

Plantaardige cranberry pate

Seitano



Gourmet

SAMEN GENIETEN

Na de positieve reactie vorig jaar hebben we dit jaar weer voor de Kerst een volledige gourmet toonbank ingericht! Op **zondag 22, maandag 23 en dinsdag 24 december**. Hier kun je alles meenemen wat je mogelijkst op de gourmet zou kunnen willen.

BESTELLEN IS NIET NODIG.

dit herhalen we met Oud en Nieuw (op dinsdag 31 december).

Ruime keuze uit onder andere:

- Biefstuk
- Kipfilet
- Varkenshaas
- Biefstukspiesjes
- Kip sateh spiesjes
- Kleine worstjes
- Hamburgertjes
- Slavinkjes
- Thaise wok knipsels
- Mooie lapjes wild van wat we dat moment in huis hebben.
- Vega balletjes
- Vega Halloumi spiesjes
- Paddenstoelenmix
- Huisgemaakte sauzen

Geselecteerde wijnen

ALLEEN HET ALLERBESTE VOOR HET KERSTDINER

Speciaal voor de Kerst hebben we samen met sommeliers Eelke en Peter een prachtige wijnselectie samengesteld. Elke wijn met een uniek verhaal, wij helpen je graag aan een wijn die perfect bij jouw diner past. Ook nieuw; ONS wijnboek waar je alles over de wijnen kunt vinden, ga op onderzoek uit.

Familia Conesa Divinus

Vino de Autor Tinto

Spanje, Castilla La Mancha biedt een complexe smaakbeleving met aroma's van rode en blauwe bessen, een vleugje sigaar, en een frisse, geconcentreerde afdronk. De blend van cabernet sauvignon, syrah, tempranillo en merlot wordt versterkt door rijping op Franse eiken vaten. Heerlijk bij entrecôte of geroosterd lamsvlees.



Domaine Paul Prieur

Sancerre Blanc

Frankrijk, Loire

Wil je zeker zijn van je wijnkeuze deze kerst? Sancerre, beschouwd als een van de kroonjuwelen onder de Sauvignon Blanc-wijnen, komt uit het bijzondere gebied rond de stad Sancerre. Deze verfijnde en frisse wijn biedt aroma's van vlierbloesem, groene appel en ananas, perfect als aperitief of bij lichte vis- en vleesgerechten.



Wijnen uit Sicilië

De Feudo Montoni wijnen worden geproduceerd in het warme, milde klimaat van Sicilië op vulkanische en vruchtbare bodems. De wijngaarden liggen op een hoogte van 700 meter, wat zorgt voor frisheid en een minerale ondertoon in de wijnen.

Feudo Montoni

Nerello Mascalese 'Terre di Elio'

Lichte maar geconcentreerde rode wijn met geuren van munt, citroen, laurier en bloemige tonen van rozen en lelie. Uitstekend bij rundvlees, lamsvlees, of pastagerechten met tomatensaus.

Feudo Montoni

Catarratto del Masso

Frisse witte wijn met aroma's van citrus, grapefruit en kruiden zoals laurier en munt, met een lange afdronk en amandeltonen. Perfect bij lichte overnschotels (met vis), en persoonlijke favoriet bij de kalkoen.



Kerstontbijt

EEN PERFECTE KERSTOCHTEND

Start je Kerstochtend in stijl met een verrukkelijk ontbijt! Speciaal voor de feestdagen hebben we een uitgelezen assortiment feestelijke vleeswaren om de ontbijttafel te verrijken. Onze dagelijkse creatie van vers biologisch brood is niet alleen een genot voor de smaakpapillen, maar blijft ook lang vers. Ideaal voor het kerstweekend! We nodigen je van harte uit om van tevoren te reserveren, zodat we speciaal voor jou kunnen bakken en je ontbijt onvergetelijk wordt.

Waldorfsalade

klassieke salade met huisgerookte kip, sellerie, walnoten en rozijnen.

Rundvleessalade

Verse filet americain

Rosbief

Gegrilde Ribeye

lekker gerijpt en rustig gemarineerd

Porchetta vleeswaar

Gekruide varkensbuikrollade

Uit Italië van slagerij Savigni

Prosciuttos

Parma, Sambucano en Serano (uit Spanje)

Breseola

Dit rundvlees is luchtgedroogd en wordt eerst gezout en dan gekruid met verschillende specerijen.

Finnochiona Salame

Verrassend frisse venkelbloemetjes salami

Verse bio eitjes

van zorgboerderij 'Groot Wagenveld' zoals de boer zelf zegt; "waar niet wordt gekeken naar beperkingen maar naar mogelijkheden".

Huisgemaakte saucijzenbroodjes

Al jaren het favoriete saucijzenbroodje van velen, puur rund.

Croissants

Chocoladebroodjes

Heerlijk biologisch brood

(graag van tevoren bestellen)

En er is nog veel meer...



Borrel & Dessert

FEESTELIJKE AFSLUITING VAN DE AVOND

Neem een kijkje achter in onze winkel. Een keur aan smakelijke kazen, Stilton met port, Remeker kazen van Pril tot zeer oude Pracht en prachtige gedroogde worsten van onze Toscaanse Slager Savigni. Alles voor het uitkiezen.

Zwarte truffelsalami

Met echte zwarte truffel.

Amandel vijgenbrood

Perfect bij een kaasplankje.

Huisgemaakte appeltaart

*volgens ons familierecept, met
verse vanille.*

(taart bestellen voor 15 dec)

Blue Stilton op Port

Een echte kerst special.

Cremeux de Bourgogne

Zeer romige kaas uit Bourgogne.

Gevulde truffelbrie

*Roombrie gevuld met echte zwarte
truffel.*



FEESTELIJKE AFSLUITING VAN HET JAAR

Huisgemaakte oliebollen

Bestel met de oliebollenflyer of online op www.biologischeslagerij.nl

Door het grote enthousiasme vorig jaar (en het jaar daarvoor) maken we weer biologische appelbollen (volgens familierecept)! Op zaterdag 28 en dinsdag 31 december. Daarnaast hebben we heerlijke prosecco's en champagnes.



Parelende Lambrusco

Prachtige wijn voordat je op de bubbels overstapt. Parelend is wat anders dan normaal, combineer deze wijn met een wat 'vettiger' gerecht bijvoorbeeld wild zwijn of worst. Ook ideaal voor bij de oliebollen.

Sergi Colet A Priori Brut

Dit was de huisbubbel van wereldberoemd restaurant El Bulli.

OPIA alcohol vrije bubbels

Een verfijnde bubbel zonder alcohol, zo kan iedereen mee proosten!



Bedankt voor weer een mooi jaar bij ONS
en de allermooiste feestdagen
toegewenst!

Webshop

www.biologischeslagerij.nl



Voeg ONS toe op social media
om op de hoogte te blijven van
onze specials en acties!

Instagram & facebook
[@biologischeslagerij](https://www.instagram.com/biologischeslagerij)

Marion & team

**speciale
openingstijden**

Zaterdag 21 december	8.00 – 17.00 uur
Zondag 22 december	8.00 – 17.00 uur
Maandag 23 december	8.00 - 18.00 uur
Dinsdag 24 december	8.00 - 15.00 uur
woensdag 25 december	gesloten
donderdag 26 december	gesloten
maandag 30 december	gesloten
dinsdag 31 december	8.00 - 15.00 uur