

Graag ontvangen wij uw bestelling
uiterlijk voor zaterdag 21 december.

U kunt uw bestelling ophalen op maandag
23 december tussen 10.00 en 18.00 uur en
dinsdag 24 december tussen 08.00 en 16.00 uur.

Zondag 22 december zijn wij gesloten

Uw gegevens

Naam

Adres

Plaats

Telefoon

Afhalen op

Bestellijst

STUT

UW SLAGER



SCHOOLSTRAAT 2A - BLARICUM
TELEFOON 035-538 3430
WWW.SLAGERIJSTUT.NL

Bestel ook uw vleeswaren,
sausjes en dergelijke voor
een goede doorstroming
op de ophaaldag.



BOSPADDENSTOELensoep



CÔTE DE BOEUF



STUT

UW SLAGER



CHARCUTERIE



CONTRAFILET



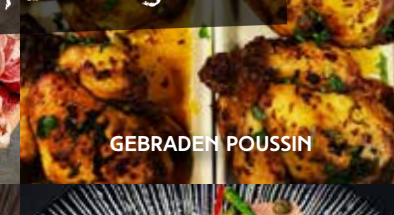
GOURMET DE LUXE



GEBRADEN POUSSIN



DRY AGED BEEF



VITELLO TONNATO

Voorgerecht

CARPACCIO

Robuust gesneden carpaccio van ossenhaas

VITELLO TONNATO

Dun gesneden kalfsbiefstuk met een tonijnmayonaise

Ook verkrijgbaar als shared dish

BOUCHÉES GEVULD MET KALFSRAGOUT

Rijk gevulde Kalfsragout bereid door onze chef

Tussengerecht

BOSPADDENSTOELEN SOEP

Romige soep met verse bospaddenstoelen
en rundertong julienne

KALFSZWEZERIK

Lekker om gepocheerd krokant te bakken

Hoofdgerecht vlees

DRY AGED RIBEYE OF CÔTE DE BOEUF

Ontdek de smaak van vijf weken luchtgedroogde en gerijpte ribeye

CONTRAFILET

Gesneden van smaakvolle malse dunnelende
Aan één stuk of getrancheerd

KERST-BEENHAM

Door ons, voor u gepekeld en gerookt



ONZE KLASSIEKER; RUNDERROLLADE

Rollade van de lende met fijne kruiden

Met bereidingsadvies

OSSENHAAS

Malse haas van onze eigen geselecteerde runderen,
geportioneerd of aan een stuk

Hoofdgerecht wild

GEVULDE KWARTEL

Met rozijnen en cognac

FRANS PIEPKUIKEN (GEBRADEN POUSSIN)

Met koriander en citroengras

HAZENRUGFILET

Heerlijk van smaak, rood of rosé gebakken

GEVULDE KALKOEN

Kalkoen gevuld met perzik, abrikoos, vijgen en diverse noten

EENDENROLLADE

Gekruid met sinaasappel en tijm, perfect voor 4 tot 5 personen (ca. 800 gram)

*Wij verzorgen ook
diverse soorten wild op bestelling
o.a. een heerlijke wildpeper.*

Gourmetschotel

GOURMET

Biefstuk, varkenshaas, gemarineerde kipreepjes, runderhamburger,
slavink, tartaar, kipfilet en ontbijtspek

GOURMET LUXE

Haasbiefstuk, kalfsbiefstuk, kipfilet, lamsrack, runderhamburger,
tartaar, gemarineerde kipreepjes en ontbijtspek

Tip: voor de perfecte kerstmaaltijd!

STOOFVLEES

o.a. Runder- of kalfsriblappen, Ossenstaart, Ossobucco,
Procureur, Haas, Wildpoulet of Lamsbout aan blokjes.

Stoofvlees kunt u van te voren bereiden en is zeer smaakvol.
U kunt er eindeloos mee variëren. Het belangrijkste is dat het
vlees kort in porties aangebraden wordt en tijdens het stoofproces
onder het vocht staat. Dus ook als u het weer verwarmt.
U kunt onze runder- en kippenbouillon als basis gebruiken.
We geven u graag advies! Wist u dat u heel goed in de oven
kunt stoven? Eet smakelijk!

Kersttip 2024

CONFIT DE CANARD

25 minuten op 160 °C in de oven

