

Geniet van de Kerst

met onze favoriete kerstproducten



Zweistra
ambachtelijke slagerij
— DE BILT —

Bestel direct

Kerst
is samen
aan tafel,
warmte,
aandacht
en genieten

☑ Bestel direct



Kerst brengt iets bijzonders met zich mee. Het is die zachte glans in huis, de geur van iets lekkers dat uit de keuken komt, het gedempte gelach aan tafel en het eenvoudige geluk van samen zijn. Juist in die momenten wil je niet haasten of zoeken, maar gewoon genieten van elkaar, van sfeer en natuurlijk van heerlijk eten.

In deze folder hebben we met liefde onze favoriete kerstproducten verzameld. Gerechten die met aandacht zijn bereid en ingrediënten die je tafel laten stralen. Van een rijk opgemaakte rundvleessalade tot een feestelijke gourmet of fondueschotel, van warme soepen tot mals vlees en kant en klare hoofdgerechten waarmee je in een handomdraai een prachtig kerstdiner op tafel zet. Alles is gemaakt met vakmanschap en passie, zodat jij alleen nog hoeft te kiezen wat er bij jullie past.

Of je nu gaat voor uitgebreid tafelen, gezellig gourmetten, een heerlijk buffet of een sfeervolle avond met hapjes, wij helpen je graag om er een onvergetelijke kerst van te maken. Vul eenvoudig de bestellijst in, bel ons of loop gezellig binnen, we denken altijd met je mee.

Laat de warmte maar komen. Laat het gezellig worden.
En vooral, laat het smaakvol zijn.

*Andries en Monieka,
Team Zweistra*



Gourmetschotel Populair

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

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

9,95

per
persoon

Gourmetschotel Exclusief

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

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kalfsoester
- Kipfilet
- Yakitori kipsaté
- Gemarineerde biefstukreepjes
- Hamburgers

12,50

per
persoon

Wildgourmetschotel

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

- Hertenbiefstuk
- Magret de canard
- Wild zwijnbiefstuk
- Fazantenfilet
- Hazenrugfilet

20,95

per
persoon

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

✉ Bestel direct



Fondue Royale

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

- Biefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Mini gehaktballetjes
- Mini slavinkjes

9,95

per
persoon

Chinese Fondue

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

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

12,95

per
persoon

✉ Bestel direct

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





Bestel direct



Warme hapjes / tapaspan

vanaf 10 personen | inclusief warmhoud pan
90 hapjes bestaande uit diverse soorten o.a.:

- Gepaneerde kippeling
- Balletjes in satésaus
- Balletjes in ketjapsaus
- Pincho kipstatestokjes in piri saus
- Kipkluijfjes
- Sjoelschijven
- Bakje lekkere dipsaus in het midden

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

6,50

per
persoon

📧 Bestel direct



Opgemaakte rundvleessalade

Luxe opgemaakte rundvleessalade
met gevulde eieren, diverse vleeswaren,
lekkere tapas o.b.v. 250 gram
rundvleessalade per persoon

✉ Bestel direct

12,95

per
persoon



Buffet 1 | Smaakvol en toegankelijk

Voorgerecht

- Tomatensoep met gehaktballetjes
- Stokbrood en kruidenboter

Hoofdgerecht

- Varkenshaas in peperroomsaus
- Beenham in honingmosterdsaus
- Gegratineerde witlof met kaas
- Knapperige sperzieboontjes met gebakken spekreepjes
- Aardappelgratin
- Gebakken champignons
- Heerlijke zoete stoofpeertjes

Dessert

- Christmastrifle van luchtige yoghurt, heerlijke cake, rote grutze en pistachenootjes

Prijs per persoon

✉ Bestel direct

25,00

per
persoon

Buffet 2 | Klassiek en royaal

Voorgerecht

- Heldere ossenstaartsoep
- Stokbrood en kruidenboter

Hoofdgerecht

- Boeuf Bourguignon
- Kalfsrollade in peperroomsaus
- Kiprollade in kerriesaus
- Gegratineerde witlof met kaas
- Mix van winterstoofgroenten
- Aardappelgratin
- Gebakken champignons
- Heerlijke zoete stoofpeertjes

Dessert

- Christmastrifle van luchtige yoghurt, heerlijke cake, rote grutze en pistachenootjes

Prijs per persoon

✉ Bestel direct

Wilt u met kerst gebruik maken van buffet 1,2 of 3, bestel dan voor 19 december.

27,50

per
persoon

Buffet 3 | Winters Wild

Voorgerecht

- Gebonden bospaddenstoelensoep met extra paddenstoelen
- Stokbrood en kruidenboter

Hoofdgerecht

- Hazenpeper
- Hertenstoverij
- Paddenstoelenragout
- Gegratineerde witlof met kaas
- Rode kool met appel
- Aardappelgratin met raclettekaas en spekjes
- Heerlijke zoete stoofpeertjes
- Cranberrycompote

Dessert

- Christmastrifle van luchtige yoghurt, heerlijke cake, rote grutze en pistachenootjes

Prijs per persoon

📧 Bestel direct

Wilt u met kerst gebruik maken van buffet 1,2 of 3, bestel dan voor 19 december.

30,00

per
persoon





Heerlijke rollades



Varkensfiletrollade.....	100 gram	€ 2,80
Schouderfiletrollade.....	100 gram	€ 2,25
Gevulde varkensfilet met appel.....	100 gram	€ 2,80
Bavetterollade.....	100 gram	€ 4,50
Biefrollade.....	100 gram	€ 4,25
Gemarineerde beenham		
met honingmosterd marinade.....	100 gram	€ 2,50
Carpacciorollade		
met rucola, pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en zongedroogde tomaatjes.....	100 gram	€ 4,50

✉ Bestel direct

Rundvlees specialiteiten



Van de Utrechtse Heuvelrug

Ossenhaas.....	100 gram	€ 8,75
Kogelbiefstuk.....	100 gram	€ 4,75
Hollandse Biefstuk.....	100 gram	€ 4,25
Rosbief.....	100 gram	€ 4,00
Ribeye.....	100 gram	€ 5,75
Entrecote.....	100 gram	€ 4,50
Dry Aged Entrecote.....	100 gram	€ 5,75
Cote de Boeuf.....	100 gram	€ 4,50
T-Bone Steak.....	100 gram	€ 6,25
Beef Wellington.....	thuis af te bakken, per kilo (5-6 personen)	€ 99,50

✉ Bestel direct

Black Angus graangevoerd

Ossenhaas.....100 gram € 9,95

Ribeye.....100 gram € 7,95

Picanha.....100 gram € 5,95

Bavette.....100 gram € 6,95

Vraag ook naar de beschikbaarheid van **Hollandse Black Angus**
uit de Vijfheerenlanden en de verse **Japans Wagyu A5** kwaliteit

📧 Bestel direct







Carpaccioplateau

vanaf 6 personen | bestaande uit:

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

9,95

per
persoon

Carpacciobordjes

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

5,95

per
persoon

Vitello Tonato plateau

vanaf 6 personen | bestaande uit:

Grote schaal kalfsfricandeau met heerlijke tonijnmayonaise, kappertjes en knapperige veldsla

7,95

per
persoon

Vitello Tonato bordjes

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

5,95

per
persoon



✉ Bestel direct

Smakelijke soepen & paté



Heldere ossenstaartsoep.....	ca. 1000 ml	€ 9,50
Gebonden Engelse ossenstaartsoep.....	ca. 1000 ml	€ 9,50
Tomatensoep met gehaktballetjes.....	ca. 1000 ml	€ 7,95
Bospaddenstoelensoep met extra paddenstoelen.....	ca. 1000 ml	€ 8,50
Gebonden romige knolseldersoep met paddenstoelen.....	ca. 1000 ml	€ 8,50

Pate's

Ontdek ons heerlijke assortiment paté: van traditionele klassiekers – zoals een zachte cranberrypaté – tot bijzondere varianten zoals wildpaté, Paté Secreto 07 en Butchers Gin. Perfect als voorgerecht of om lekker van te genieten. Alle patés vindt u in onze winkel.

✉ Bestel direct





Kant en klare hoofdgerechten



Beenham in honingmosterdsaus.....	100 gram	€ 2,75
Varkenshaas in peperroomsaus.....	100 gram	€ 2,95
Kalsfrollade in peperroomsaus.....	100 gram	€ 4,95
Kalfsragout.....	100 gram	€ 2,75
Boeuf Bourguignon.....	100 gram	€ 2,75
Hertenstoverij.....	100 gram	€ 4,25
Hazenpeper.....	100 gram	€ 4,00
Gestoofde konijnenbout met pruimen.....	100 gram	€ 3,50
Jachtschotel van heerlijk gestoofd rundvlees.....	100 gram	€ 2,75
Engelse pie met kalfsragout.....	per stuk	€ 9,95

✉ Bestel direct

Of je nu gaat voor uitgebreid tafelen,
gezellig gourmetten, een heerlijk buffet of een
sfeervolle avond met hapjes, wij helpen je graag
om er een onvergetelijke kerst van te maken.
Vul eenvoudig de bestellijst in, bel ons of loop
gezellig binnen. We denken altijd met je mee.

✉ Bestel direct

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