

Scharrelslagerij de Bouter Menu 2025



“Als het vlees goed is, win je de kerst. Punt.”

Beste klant,

De lekkerste dagen van het jaar komen er weer aan. Zoals u van ons gewend bent, willen wij u ook dit jaar weer voorzien van alle kwaliteit die wij te bieden hebben.

In deze folder staan de meeste van onze producten op een rij. Naast al deze producten is het natuurlijk ook mogelijk om producten buiten de 'kaart' om te bestellen.

Bestellingen kunnen zowel telefonisch als in de winkel gedaan worden. Mocht u advies willen, dan staan wij natuurlijk graag voor u klaar.

Nieuw dit jaar zijn de volledige drie en vier gangen menu's. Hiermee kunt u zonder uren in de keuken te staan een heerlijk en luxe diner op tafel zetten.

Alle prijzen worden per 100 gram aangegeven, tenzij anders vermeld.

Tot snel,
Team Cees

Openingstijden:

21 december: 12:00-17:00
22 december: 6:00-20:00
23 december: 6:00-20:00
24 december: 6:00-17:00
25 december: gesloten
26 december: gesloten
27 december: 7:00-17:00

Bestellen kan tot en met 21 december

☎ 020 665 3954

✉ info@scharrelslagerij.nl

📍 Hogeweg 60, Amsterdam

“Goed vlees, dat is eigenlijk al driekwart van de kerst. Jij hoeft alleen maar gezellig te doen.. succes ermee”

Bites vooraf

Mini saucijzenbroodjes p.st.	0,75	Carpaccio wraps p.bakje	7,75
Brandt en Levie worstjes p.st.	8,45	Kippeling	2,35
Gehaktballetjes	2,25	Kalfs en pistache paté	3,75
Borrelboutjes	2,25	Wildpate met cranberry	3,75
Gyoza	4,95	Eendenrillette	3,75
Saltufo p.st.	4,95		

Mini quiches

<u>Lorraine</u> p.st.	4,25	<u>Noten</u> p.st. 🌿	4,25
Spek en pei		Walnoten, pecannoten en cashewnoten	
<u>Gorgonzola</u> p.st. 🌿	4,25	<u>Pancetta</u> p.st.	4,25
Blauwe kaas en prei		Pancetta, mozzarella en champignons	
<u>Spinazie</u> p.st. 🌿	4,25	<u>Brie</u> p.st. 🌿	4,25
Feta, spinazie en olijven		Brie en bosui	



“Dit is het voorspel van het kerstdiner. Je begrijpt zelf wel waarom dat belangrijk is.”

Koude voorgerechten

<u>Carpaccio classico</u> p.st.	6,95	<u>Coeur de boeuf carpaccio</u> p.st. 	6,95
Met truffelmayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola		Vleestomaat met pesto, mozzarella en balsamico	
<u>Vitello tonnato</u> p.st.	6,95	<u>Bieten carpaccio</u> p.st. 	6,95
Met kalfsrollade, kappertjes, tonijnmayonaise en rucola		Met geitenkaas, honing en crema balsamico	
<u>Beef tataki</u> p.st.	6,95	<u>Vlees voor vitello en</u> p. portie	4,95
Dichtgeschroeide kogelbiefstuk, tataki saus, pinda's, rode peper, bosui en wasabimayonaise		<u>carpaccio</u>	
		Ook los verkrijgbaar	

Warme voorgerechten

Soepprijs per hele liter, ragout per halve liter

Confit de canard	3,95	Provencaalse tomatensoep	9,25
Kalfsragout	9,95	Linzensoep	9,25
Kipragout	8,95	Thaise kippensoep	9,25
Kippenbouillon	9,25	Tomaten creme soep	9,25
Runderbouillon	9,25	Champignon creme soep 	9,25
Groentensoep	9,25	Bospaddenstoelensoep 	9,25
Kippensoep	9,25	Pompoensoep 	9,25

"December specials"

Osstenstaartsoep	9,25
Champignon truffel soep 	9,25

"Zo lekker, dat je schoonmoeder vraagt om het recept. Gewoon zeggen: 'familiegeheim'."

Rund

Ossenhaas	8,45	Rosbief	3,75
Kogelbiefstuk	4,75	Entrecote	4,25
Rib eye	6,45	Bavette	3,45
Côte de boeuf	4,25	Riblappen	2,75
T-bone	4,25	Sucadelappen	2,75
Picanha	4,45	Schenkel	1,95
Tartaar	2,45	Short ribs	2,95

Voor de vullingen van uw bouillon hebben wij ook mergpijpen, schenkels en andere vullingen

Kalf

Kalfshaas	9,45	Kalfs entrecote	4,25
Kalfsoester	5,45	Kalfs rib eye	3,75
Kalfsschenkel	3,45	Kalfssucade	3,75
Kalfswangen	3,95	Kalfstong	1,95
Kalfsschnitzel	5,45	Kalfslever	3,85
Kalfsbiefstuk	5,45		



“Goed vlees. Dat is eigenlijk al driekwart van de kerst.”

Lam

Lamshaas	4,95	Lamsgehakt	2,25
Lamskroon	4,95	Lamsschouder	2,75
Lamsbout	3,25	Lams schenkel	2,75
Lamskarbonade	2,95		

Varken

Varkenshaas	2,65	Karbonades	1,95
Varkensfilet	2,45	Ribstuk	2,45
Procureur	2,35	Varkensschouder	1,95
Buik (voor porchetta)	1,45	Diverse worsten	2,25



Kalkoen

Hele kalkoen naturel	1,95	Kalkoenfilet	2,45
Hele kalkoen gevuld	9,95	Kalkoendijen	1,95

p.p. prijs per 500gr.

“Met ons vlees op tafel zegt zelfs je zwager niks vervelends. (Oke... bijna niks.)”

Kip

Hele kip	1,65	Kippenlevertjes	1,25
Hele maïskip	1,65	Kip minute steak	2,75
Kipdijfilet	1,95	Kipgehakt	1,95
Kippenbouten	1,65	Poussin	1,65
Kipfilet	3,25	Kipkarkassen (voor bouillon)	0,75

Stoofschotels

Hachee	3,25	Hazenpeper	3,25
Gooulash	3,25	Rendang	3,25
Boeuf bourguignon	3,25	Wildstoof (Hert en wildzwijn)	3,25



“Degelijk vlees hoef je niet te compenseren met saus.”

Gevogelte

Wilde eend p.st.	14,95	Eendenvet per 230ml.	4,95
Tamme eend	1,75	Parelhoen	1,75
Eendenborstfilet	3,85	Tamme gans	1,95
Eendenbouten	2,45	Ganzenvet per 230ml.	4,95

Wild en konijn

Reebiefstuk	5,95	Hazenbout	2,45
Reefilet	10,95	Wildzwijnpoulet	2,95
Hertenbiefstuk	4,75	Wildzwijnbiefstuk	5,45
Hertenpoulet	2,95	Konijnenbout	1,95
Hazenrugfilet	5,55	Heel konijn	1,95



“Wild is voor mensen die weten wat ze doen. Of gewoon doen alsof.”

Rollade en gevuld

<u>Lenderollade</u>	4,25	<u>Varkenshaasrollade</u>	2,45
Runderrollade, gekruid of naturel		Gekruid of naturel	
<u>Bavette rollade</u>	3,45	<u>Kiprollade</u>	2,45
Gekruid of naturel		Gekruid en gegaard	
<u>Kalfsrollade</u>	4,25	<u>Italiaanse rollade</u>	4,25
Gekruid of naturel		Runderrollade met pesto, Parmezaanse	
<u>Kalkoenrollade</u>	2,45	kaas en pijnboompitten	
Gevuld of naturel		<u>Gevulde portobello</u>	1,95
<u>Varkensfiletrollade</u>	2,45	Met runderbiefstuk of groenten	
Gekruid of naturel			



Fond en sauzen

Prijzen per bakje á 250 ml.

Runderfond	9,75	Kalkoen gravy	9,75
Kalfsfond	9,75	Cranberry compote	4,75
Wildfond	9,75	Vleesjus	4,75
Gevogelte fond	9,75	Peperroomsaus	4,75

“Warmte op tafel begint op het hakblok.”

Specials

Gevulde kalkoen p.p. prijs per 500gr. 9,95

Volgens authentiek Brits recept. Met salie, kastanje, citroenschil, champignons, cranberry's en meer. Omwikkeld met spek. We verkopen ter suggestie ook een zoete cranberrysaus.

Beef wellington traditioneel Vanaf 2 personen, prijs per ons 7,25

Een echte eye catcher tijdens de kerst. Het middelste stuk van de ossenhaas wordt dichtgeschroeid. Deze wordt vervolgens omwikkeld met mosterd, duxelles, parmaham en bladerdeeg. Wij verkopen ter suggestie een saus op basis van fond.

Beef wellington wild Vanaf 2 personen, prijs per ons 6,25

Een echte eye catcher tijdens de kerst. Traditioneel met ossenhaas, maar nu met hertenbiefstuk. Deze wordt vervolgens omwikkeld met mosterd, duxelles, parmaham en bladerdeeg. Wij verkopen ter suggestie een saus op basis van fond.

Bijgerechten

Alle prijzen zijn per ons, elk bakje bevat circa 300 gram

Aardappel dauphinoise	1,65	Gegrilde groenten	1,95
Aardappel puree	1,65	Geglaceerde groenten	1,95
Roseval aardappelen	1,65	Stoofperen per bakje	5,95

"Beef wellington is biefstuk in z'n kersttrui."

Desserts

Per bak voor drie a vier personen

Chocolademousse

8,75

Onze welbekende mousse. Gemaakt van de lekkerste chocolade (Callebaut). Op basis van witte of melk chocolade.

Tiramisu

10,95

Volgens Italiaans recept. Met mascarpone, koffie en amaretto.

Bavarois

10,95

Volgens het recept van oma Annie. Luchtige pudding met mango en framboos als topping

Chocolade taart

10,95

Een heerlijk zachte taartbodem met de welbekende chocolademousse. Perfect om het diner mee af te sluiten.



“De VAR hoeft niet te kijken. Dit is gewoon top.”

Gourmet/fondue

Prijs per bakje. Elk bakje bevat 200 gram. Het advies is 1,5 tot 2 bakjes per persoon

Hamburgers	6,75	Kipsate	6,95
Entrecote	8,95	Kipshoarma	6,95
Ribeye	14,95	Varkenshaas	6,95
Kogelbiefstuk	9,95	Lamshaas	9,95
Ossenhaas	16,95	Lamsrack	10,95
Kalfsbiefstuk	10,95	Slavinken	6,45
Kipfilet	7,95	Worstjes	6,45

Wijn

Wij hebben een breed assortiment aan wijnen, selectief voor u samengesteld. Voor elk type gerecht hebben we een bijpassende wijn. Van het aperitief tot aan het dessert kunnen wij u voorzien van een heerlijke wijn-spijs combinatie.

Laat u vooral in de winkel adviseren, wij denken graag met u mee!

“Kersttip: als het eten goed is, let niemand op je tafelkleed.”

Ophaaldatum:

Boodschappenlijst

[illegible]

Menu

Optie 1

Voorgerecht

Keuze uit:

Rundercarpaccio

Vitello tonato

Beef tataki

Bieten carpaccio 🌿

Coeur di boeuf carpaccio 🌿

Tussengerecht

Soep naar keuze

Hoofdgerecht

Wildschotel met aardappelpuree en geglaceerde groenten

Vegatarische optie ook beschikbaar

Nagerecht

Keuze uit:

Tiramisu

Chocolademousse

Bavarois met frambozen

3 gangen: 26,50 p.p.

4 gangen: 29,50 p.p.

“Kerst zonder goed vlees is als een kerstboom zonder lampjes. Droevig.”

Menu

Optie 2

Voorgerecht

Keuze uit:

Rundercarpaccio

Vitello tonato

Beef tataki

Bieten carpaccio 🌿

Coeur di boeuf carpaccio 🌿

Tussengerecht

Soep naar keuze

Hoofdgerecht

Kant-en-klare beef wellington van ossenhaas. Met
aardappeldauphinoise, geglaceerde groenten en een saus op basis
van runderfond,

Vegatarische optie ook beschikbaar

Nagerecht

Keuze uit:

Tiramisu

Chocolademousse

Bavarois met frambozen

3 gangen: 36,50 p.p.

4 gangen: 39,50 p.p.

“Kerst: het moment waarop iedereen ineens ‘culinair’ wil zijn. Wij helpen je.”

"Soms is het antwoord gewoon: ga naar de slager."