



Feestfolder 21-22



Aperitiefhapjes

Koud:

- Glaasje hespenmousse €1,50/st
- Glaasje zalmmousse €2,00/st
- Minibordje rundscarpaccio (Wit-Blauw) met oude parmezaanse kaas €2,50/st
- Mousse van foie gras €2,50/st
- Wildpaté met uienconfituur en garnituur €2,00/st
- Brochette van mozzarellaparel en zongedroogde tomaat €1,00/st
- Brushetta met rilette, gedroogde eendenborst en vijgen €1,50/st
- Bordje gemarineerd dry-aged Holstein €7,50/st

Warm:

- Warme hapjes van het huis €1,20/st
 - Aperokroketje kaas €4,00/6st
 - Aperokroketje garnaal €4,50/6st
 - Miniquiche van het huis €1,80/st
 - Borrelboutje van kip €0,60/st
 - Scampitwister in filodeeg €1,40/st
 - Gegratineerde oester "fine champagne" €4,70/st
 - Gegratineerde Sint-jacobsschelp met prei €2,80/st
 - Scampi panko €1,90/st
- (keuze uit: Rode biet / houtskool) AANRADER

Tapasplanken:

- Tapasplank (2-4 personen) €24,50/st
- Tapasplank (5-7 personen) €42,50/st

Rijkelijk gevulde schotel met verfijnde kaas- en vleeswaren, specialiteiten en zuiderse tapas.

Huisbereide feestsoupen

- Velouté van witte asperges €4,00/L
- Bloemkool-broccoli soep €3,50/L
- Verfijnde tomatensoep met balletjes €3,50/L
- Wilde paddenstoelen met hamsnippers €4,00/L
- Tomatensoep met brunoise van groentjes en balletjes €3,00/L
- Courgette-komkommer soep €3,20/L
- Erwtensoup met spekblokjes €3,50/L

Koude voorgerechten

- Cavaillon met gerookte Gandaham en oude porto €9,00/pp
- Verse carpaccio van Wit-Blauw rundsfilet met parmezaanse kaas, pijpboompittentjes en balsamico €9,50/pp
- Wildpaté met uienconfituur €8,00/pp
- Huisgerookte zalm vergezeld met zijn garnituur €10,00/pp
- Gemarineerd dry-aged Holstein €10,00/pp

Warme voorgerechten

- Scampi's met appel en curry €8,30/pp
- Scampi's in kreeftensaus €8,30/pp
- Huisbereide klassieke kaaskrokotten €2,00/st
- Huisbereide garnaalkrokotten €3,20/st
- Huisbereide gedroogde hamkrokotten €3,00/st
- Visschelp €7,80/st
- Klassieke Sint-Jacobsschelp AANRADER €8,80/st
- Noordzee marmietje €8,00/pp

Wenst u het voorgerecht als hoofdgerecht: +€5,00/pp

Gevarianeende vleeschotel

- 11 soorten vlees en opgevulde tomaat met grijze noordzeegarnalen + koude groenten €18,00/pp
- €3,00/pp

Koud buffet vlees en vis

- 6 soorten vlees en 5 soorten vis €26,00/pp
- Volledig afgewerkt en versierd met fruit
- Groenten, aardappelsalade en sausjes zijn inbegrepen

Breugel

- Ovenspek, bloedworst, witte pens, grillham met asperges, hoofdvlees, boerenham met meloen, droge worst, paté, rilette, oud Roeselaarse kaas. Volledig afgewerkt en versierd. €14,00/pp

Hoofdgerechten vis

- Tongrolletjes op Oostendse wijze €14,00/pp
- Gegratineerd vispannetje met zalm, kabeljauw, tong en garnaal €14,50/pp
- Huwelijk van tong en zalm met garnaalsaus €15,50/pp

***Bij ieder hoofdgerecht vis is er een bijhorend slaatje inbegrepen.**

Hoofdgerechten vlees

• Klassieke orloff	€13,00/pp
• Gepikeerd kalfsgebraad in oesterzwamsaus	€15,00/pp
• Speenvarkenrug met grand-veneursaus	€15,00/pp
• Ardeens varkenshaasje met sausje van blonde Bosuil	€13,00/pp
• Beenham met trappistenbier	€11,00/pp
• Gevuld varkenshaasje met champignonsaus	€14,00/pp
• Ardeens gebraad in bordelaisesaus	€14,00/pp
• Kalfsmedallion in champignonsaus	€15,00/pp
• Varkenswangetjes op de wijze van de chef	€13,00/pp
• Lamskroon met sausje van rozemarijn	€21,00/pp

Hoofdgerechten gevogelte

• Uitgebeende kalkoenbillen in champignonsaus	€12,00/pp
• Opgepulde kipfilets met champignonsaus	€12,00/pp
• Gevulde kalkoenfilets met oesterzwamsaus	€13,00/pp
• Suprême van parelhoen in Normandische saus	€17,00/pp
• Rollade van haantje met sausje van cognac	€13,00/pp
• Kalkoenfilet in roze peper	€12,00/pp
• Exotische kalkoenfilet met druivensaus	€13,00/pp
• Orloff van kalkoen	€12,00/pp

Hoofdgerechten wild (bestel tijdig)

• Gebakken fazantenfilets met jagersaus en spekblokjes	€18,00/pp
• Stoofpotje van hert	€14,00/pp
• Everzwijnfilet met wildsaus	€20,00/pp
• Eendenborsfilet met veenbessensaus	€15,00/pp
• Hertenkalfmedallion in wildsaus	€23,00/pp

***Gratis warme groentjes bij de hoofdgerechten:**

Gekarameliseerd witloof, boontjes met spek en rode babypeer

Aardappelgarnituren

• Verse kroketten (14 st)	€4,00/doosje
• Koude aardappelsalade	€2,50/pp
• Krielaardappelen met gerookt spek	€2,50/pp
• Gratin Dauphinois	€2,50/pp
• Verse frieten (1 kg)	€2,50/st

Belegde broodjes

• Broodjesmand I 7 gemengde broodjes met beleg	€6,50/pp
• Broodjesmand II 7 gemengde broodjes met beleg en groentjes	€7,40/pp

STEL ZELF UW MENU SAMEN

- 3 HAPJES
- SOEP
- VOORGerecht
- HOOFDGERECHT

! GRATIS AARDAPPELKROKETTEN !



Gezellig tafelen

Fondueschotel (350 gr/pp)

€9,50/pp

Fondue VAN HET HUIS

Mooi versierde schotel met rundsvlees “Wit-Blauw”, varken, kalkoen, spekvinkjes, gehaktballetjes met kaas

Fondue ALL-IN

€13,50/pp

Incl. koude groenten en krielaardappelen en aangepaste sausen

Fondue JUNIOR

€6,00/pp

Samengesteld schotel van balletjes, spekvinken, gehaktballetjes met en zonder kaas, kalkoen

Gratis cadeautje

Gourmetschotel (350 gr /pp)

Gourmet VAN HET HUIS

€10,30/pp

Mooi versierde schotel met een waaier van 12 verschillende vleessoorten

Gourmet ALL-IN

€14,50pp

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen

Gourmet JUNIOR

€6,00/pp

Assortiment van 5 malse vleeshapjes

Gratis cadeautje

Gourmet LUXE

€12,50/pp

Kalfsteak, rundsvlees “Wit-Blauw”, hert, lam, eend, kalkoen, cordon blue, worstje

Gourmet LUXE ALL- IN

€17,00/pp

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen

Teppanyaki (400 gr/pp)

Teppanyaki VAN HET HUIS

€13,00/pp

10 soorten gemarineerd(e) vis en vlees

Teppanyaki ALL – IN

€17,50/pp

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen





Wilt u zelf kokerellen?
We hebben steeds een ruime keuze aan vers vlees ter beschikking.

Bij deze enkele tips:

- o Lamsvlees
- o Wild
- o Rundsvlees
- o Gemarineerde varkenshaasjes
- o Welgekende gemarineerde Côte à l'os



Slagerij Jan
Kronevoordestraat 46a, Handzame
051 56 61 31 - Slagerij.Jan@telenet.be
www.slagerij-jan.be
Vind ons ook op Facebook !

Openingsuren tijdens de feestdagen

Vrijdag 24/12: 9u-12u / 14u-17u30
Zaterdag 25/12 10u-12u

Vrijdag 31/12 9u-12u / 14u-17u30
Zaterdag 1/01 10u-12u