

Hoofdgerechten vlees

- Klassieke orloff €14,00/pp
- Gepikeerd kalfsgebraad in oesterzwamsaus €16,20/pp
- Speenvarkenrug met Grand-Veneursaus €17,00/pp
- Ardeens varkenshaasje met sausje van blonde Bosuil €15,00/pp
- Beenham met trappistenbier €11,50/pp
- Gevuld varkenshaasje met champignonsaus €15,00/pp
- Ardeens gebraad in bordelaisaus €14,50/pp
- Kalfsmedallion in champignonsaus €17,00/pp
- Varkenswangetjes op de wijze van de chef €15,00/pp
- Lamskroon met sausje van rozemarijn €25,00/pp

Hoofdgerechten gevogelte

- Uitgebeende kalkoenbilen in champignonsaus €12,00/pp
- Opgevlude kipfilets met champignonsaus €12,50/pp
- Gevulde kalkoenfilets met oesterzwamsaus €13,00/pp
- Suprême van parelhoen in Normandische saus €17,00/pp
- Kalkoenfilet in roze peper €12,00/pp
- Exotische kalkoenfilet met druivensaus €14,00/pp
- Orloff van kalkoen €13,00/pp

Hoofdgerechten wild (bestel tijdig)

- Stoofpotje van hert €15,00/pp
- Everzwijnfilet met wildsaus €20,50/pp
- Eendenborstfilet met veenbessensaus €16,00/pp
- Hertenkalfsmedaillon in wildsaus €24,00/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 €3,00/pp
- Krielaardappelen met gerookt spek €3,00/pp
- Gratin Dauphinois €3,00/pp
- Verse frieten (1 kg) €3,00/st

Belegde broodjes

- Gemengde broodjes met beleg €1,00/st
- Gemengde broodjes met beleg en groentjes €1,20/st

STEL ZELF UW MENU SAMEN

- 3 HAPJES
- SOEP
- VOORGerecht
- HOOFGerecht

! GRATIS AARDAPPELKROKETTEN !



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

Zaterdag 24/12: 9u-12u / 14u-17u

Zondag 25/12 10u-12u - Enkel op bestelling

Zaterdag 31/12 9u-12u / 14u-17u

Zondag 1/01 10u-12u - Enkel op bestelling



Feestfolder 22-23



Aperitiefhapjes

Koud:

- Glaasje hespenmousse €1,60/st
- Glaasje zalmousse €2,10/st
- Minibordje rundscarpaccio (Wit-Blauw) met oude parmezaanse kaas €3,00/st
- Wildpaté met uienconfituur en garnituur €2,00/st
- Bordje gemarineerde dry-aged Holstein €7,50/st

Warm:

- Warme hapjes van het huis €1,50/st
- Aperokroketje kaas €4,50/6st
- Aperokroketje garnaal €5,00/6st
- Miniquiche van het huis €2,00/st
- Borrelboutje van kip €0,60/st
- Scampitwister in filoudeeg €1,40/st
- Gegratineerde oester “fine champagne” €6,00/st
- Gegratineerde sint-jakobsschelp met prei €3,20/st

Tapasplank €8,00/pp

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

Huisbereide feestsoepen

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

Koude voorgerechten

- Cavaillon met gerookte Gandaham en oude porto €9,00/pp
- Verse carpaccio van Wit-Blauw rundsfilet met parmezaanse kaas, pijnboompitten en balsamico €10,00/pp
- Wildpaté met uienconfituur €8,00/pp
- Huisgerookte zalm vergezeld met zijn garnituur €10,00/pp
- Gemarineerde dry-aged Holstein €14,00/pp

Warme voorgerechten

- Scampi's met appel en curry €9,50/pp
 - Scampi's in kreeftensaus €9,50/pp
 - Huisbereide klassieke kaaskroketter €2,20/st
 - Huisbereide garnaalkroketter €3,50/st
 - Huisbereide gedroogde hamkroketter €3,20/st
 - Visschelp €8,00/st
 - Klassieke sint-Jakobsschelp AANRADER €9,00/st
 - Noordzee marmietje €8,50/pp
- Wenst u het voorgerecht als hoofdgerecht: +€5,00/pp

Gevarieerde vleeschotel

- 11 soorten vlees en opgevulde tomaat met grijze noordzeegarnalen €18,50/pp
- + koude groenten €3,50/pp

Koud buffet vlees en vis

- 6 soorten vlees en 5 soorten vis €27,00/pp
- Volledig afgewerkt en versierd met fruit
- Groenten, aardappelsalade en sausjes zijn inbegrepen

Breughel

- 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 €15,00/pp
- Gegratineerd vispannetje met zalm, kabeljauw, tong en garnaal €15,50/pp
- Huwelijk van tong en zalm met garnaalsaus €16,00/pp

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

Gezellig tafelen

Fondueschotel (350 gr/pp)

Fondue VAN HET HUIS

Mooi versierde schotel met rundsvlees “Wit-Blauw”, varken, kalkoen, spekvinkjes, gehaktballetjes met kaas €10,00/pp

Fondue ALL-IN

Incl. koude groenten en krielaardappelen en aangepaste sausen €14,50/pp

Fondue JUNIOR

Samengesteld schotel van balletjes, spekvinken, gehaktballetjes met en zonder kaas, kalkoen €6,50/pp

Gratis cadeautje

Gourmetschotel (350 gr /pp)

Gourmet VAN HET HUIS

Mooi versierde schotel met een waaier van 12 verschillende vleessoorten €11,50/pp

Gourmet ALL-IN

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen €16,00/pp

Gourmet JUNIOR

Assortiment van 5 malse vleeshapjes €6,50/pp

Gratis cadeautje

Gourmet LUXE

Kalfsteak, rundsvlees “Wit-Blauw”, hert, lam, eend, kalkoen, cordon blue, worstje €13,50/pp

Gourmet LUXE ALL- IN

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen €17,50/pp

Teppanyaki (400 gr/pp)

Teppanyaki VAN HET HUIS

10 soorten gemarineerd(e) vis en vlees €14,00/pp

Teppanyaki ALL-IN

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen €18,50/pp

