

Hoofdgerechten vlees

- Klassieke orloff €14,00/pp
- Gepikeerd kalfsgebraad in oesterzwamsaus €17,00/pp
- Speenvarkenrug met Grand-Veneursaus €17,00/pp
- Ardeens varkenshaasje met sausje van blonde Bosuil €16,00/pp
- Beenham met trappistenbier €12,00/pp
- Gevuld varkenshaasje met champignonsaus €16,00/pp
- Ardeens gebraad in bordelaisaus €15,00/pp
- Kalfsmedallion in champignonsaus €18,00/pp
- Varkenswangetjes op de wijze van de chef €15,00/pp

Hoofdgerechten gevogelte

- Uitgebeende kalkoenbilen in champignonsaus €13,00/pp
- Opgevulde kipfilets met champignonsaus €13,00/pp
- Gevulde kalkoenfilets met oesterzwamsaus €14,00/pp
- Suprême van parelhoen in Normandische saus €18,50/pp
- Kalkoenfilet in roze peper €13,00/pp
- Exotische kalkoenfilet met druivensaus €15,00/pp
- Orloff van kalkoen €14,00/pp
- Stoofpotje van kalkoen €14,00/pp

Hoofdgerechten wild (bestel tijdig)

- Stoofpotje van hert €18,00/pp
- Eendenborstfilet met veenbessensaus €18,00/pp
- Hertenkalfsmedaillon in wildsaus €25,00/pp

***Gratis warme groentjes bij de hoofdgerechten:
Gekarameliseerd witloof, boontjes met spek en rode babypeer**

Aardappelgarnituren

- Verse kroketten (14 st) €4,20/doosje
- Koude aardappelsalade €3,00/pp
- Krielaardappelen met gerookt spek €3,00/pp
- Gratin Dauphinois €3,00/pp
- Verse frieten (1 kg) €3,50/st

Belegde broodjes

- Gemengde broodjes met beleg €1,10/st
- Gemengde broodjes met beleg en groentjes €1,30/st



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
BE 0761.184.734
www.slagerij-jan.be
Vind ons ook op Facebook !

Openingsuren tijdens de feestdagen

Zondag 24/12: 9u-12u / 14u-17u
Maandag 25/12 10u-12u - Enkel op bestelling

Zondag 31/12 9u-12u / 14u-17u
Maandag 1/01 10u-12u - Enkel op bestelling

Bij bestellingen van op de feestfolder zijn er geen spaarpunten van Joyn mogelijk



Feestfolder 23-24



Aperitiefhapjes

Koud:

- Glaasje hespenmousse €1,80/st
- Glaasje zalmousse €2,20/st
- Minibordje rundscarpaccio (Wit-Blauw) met oude parmezaanse kaas €3,00/st
- Wildpaté met uienconfituur en garnituur €2,50/st
- Bordje gemarineerde dry-aged Holstein €8,00/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 €1,50/st
- Gegratineerde oester "fine champagne" €6,00/st
- Gegratineerde sint-jakobsschelp met prei €3,50/st

Tapasplank

€8,00/pp

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

Huisbereide feestsoepen

- Velouté van witte asperges €5,00/L
- Bloemkool-broccoli soep €4,00/L
- Verfijnde tomatensoep met balletjes €4,00/L
- Wilde paddenstoelensoep met hamsnippers €4,50/L
- Tomatensoep met brunoise van groentjes en balletjes €3,50/L
- Pompoenroomsoep €4,00/L

Koude voorgerechten

- 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 kaaskroketten €2,50/st
- Huisbereide garnaalkroketten €3,50/st
- Huisbereide gedroogde superanokroketten €3,20/st
- Visschelp €8,50/st
- Klassieke sint-Jakobsschelp €9,50/st
- Noordzee marmietje €10,00/pp

Gevarieerde vleeschotel

- 11 soorten vlees en opgevulde tomaat met grijze noordzeegarnalen + koude groenten €18,50/pp
- €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 €16,00/pp
- Gegratineerd vispannetje met zalm, kabeljauw, tong en garnaal €16,00/pp
- Huwelijk van tong en zalm met garnaalsaus €18,00/pp

***Bij ieder hoofgerecht 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 €15,00/pp

Fondue JUNIOR

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

Gourmetschotel (350 gr /pp)

Gourmet VAN HET HUIS

Mooi versierde schotel met een waaier van 12 verschillende vleessoorten €12,00/pp

Gourmet ALL-IN

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen €17,00/pp

Gourmet JUNIOR

Assortiment van 5 malse vleeshapjes €6,50/pp

Gourmet LUXE

Kalfsteak, rundsvlees "Wit-Blauw", hert, lam, eend, kalkoen, cordon blue, worstje €14,50/pp

Gourmet LUXE ALL- IN

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen €19,50/pp

Teppanyaki (400 gr/pp)

Teppanyaki VAN HET HUIS

10 soorten gemarineerd(e) vis en vlees €15,00/pp

Teppanyaki ALL-IN

Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen €20,00/pp

