

Hoofdgerechten vlees

- Klassieke orloff €14,00/pp
- Gepikeerd kalfsgebraad in oesterzwamsaus €18,00/pp
- Speenvarkenrug met Grand-Veneursaus €18,00/pp
- Ardeens varkenshaasje met roze pepersaus €17,00/pp
- Beenham met trappistenbier €13,00/pp
- Gevuld varkenshaasje met champignonsaus €17,00/pp
- Ardeens gebrad in bordelaisaus €16,00/pp
- Kalfsmedallion in champignonsaus €19,00/pp
- Varkenswangetjes op de wijze van de chef €17,00/pp

Hoofdgerechten gevogelte

- Uitgebeende kalkoenbillen in champignonsaus €14,00/pp
- Gevulde kalkoen filets met oesterzwamsaus €15,00/pp
- Suprême van parelhoen in Normandische saus €20,00/pp
- Kalkoen filet in roze peper €14,00/pp
- Exotische kalkoen filet met druivensaus €16,00/pp
- Orloff van kalkoen €16,00/pp
- Stoofpotje van kalkoen €15,00/pp

Hoofdgerechten wild (bestel tijdig)

- Stoofpotje van hert €19,00/pp
- Eendenborstfilet met veenbessensaus €19,00/pp
- Hertenkalfsmedaillon in wildsaus €26,00/pp

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

Aardappeltgarnituren

- 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) €4,00/st

Belegde broodjes

- Gemengde broodjes met beleg €1,20/st
- Gemengde broodjes met beleg en groentjes €1,40/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

Dinsdag 24/12: 9u-12u / 14u-17u
Woensdag 25/12 10u-12u - Enkel op bestelling

Dinsdag 31/12 9u-12u / 14u-17u
Woensdag 1/01 10u-12u - Enkel op bestelling

Bij bestellingen van op de feestfolder zijn er geen spaarpunten van Joyn mogelijk
* Deze folder vervangt alle vorige



Feestfolder 24 - 25

Aperitiefhapjes

Koud:		
• Glasje hespenmousse	€1,80/st	
• Glasje zalmmousse	€2,20/st	
• Minibordje rundscarpaccio (Wit-Blauw) met oude parmezaanse kaas	€3,00/st	
• Wildpaté met uiencon ituur en garnituur	€2,50/st	
• Bordje gemarineerde dry-aged Holstein (2p)	€10,00/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	€0,80/st	
• Scampitwister in filoudeeg	€1,50/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	€4,50/L	
• Verfijnde tomatensoep met balletjes	€4,50/L	
• Wilde paddenstoelensoup met hamsnippers	€5,00/L	
• Tomatensoep met brunoise van groentjes en balletjes	€3,50/L	
• Pompoenroomsoep	€4,00/L	

Koude voorgerechten

• Verse carpaccio van Wit-Blauw runds filet met parmezaanse kaas, pijnboompitten en balsamico	€12,00/pp
• Wildpaté met uienconfituur	€9,00/pp
• Huisgerookte zalm vergezeld met zijn garnituur	€12,00/pp

Warme voorgerechten

• Scampi's met appel en curry	€10,00/pp
• Scampi's in kreeftensaus	€10,00/pp
• Huisbereide klassieke kaaskroketten	€2,50/st
• Huisbereide garnaalkroketten	€3,60/st
• Huisbereide gedroogde superanokroketten	€3,20/st
• Visschelp	€8,50/st
• Klassieke sint-Jakobsschelp	€9,50/st
• Noordzee marmietje	€11,00/pp

Gevarieerde vleeschotel

• 11 soorten vlees en opgevulde tomaat met grijze noordzeegarnalen + koude groenten	€19,00/pp
	€4,00/pp

Koud buffet vlees en vis

• 6 soorten vlees en 5 soorten vis Volledig afgewerkt en versierd met fruit Groenten, aardappelsalade en sausjes zijn inbegrepen	€28,00/pp
--	-----------

Breughel

• Ovenspek, bloedworst, witte pens, grillham met asperges, hoofdvlees, boerenham met meloen, droge worst, paté, rilette, oud Roeselaarse kaas. Volledig afgewerkt en versierd.	€14,50/pp
--	-----------

Hoofdgerechten vis

• Tongrolletjes op Oostendse wijze	€16,00/pp
• Gegratineerd vispannetje met zalm, kabeljauw, tong en garnaal	€17,00/pp
• Kabeljauwhaasje op bedje van prei met witte wijn saus	€18,00/pp

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

Gezellig tafelen

Fondueschotel (350 gr/pp)	
Fondue VAN HET HUIS	€10,50/pp
Mooi versierde schotel met rundsvlees “Wit-Blauw”, varken, kalkoen, spekvinkjes, gehaktballetjes met kaas	

Fondue ALL-IN	€15,50/pp
Incl. koude groenten en krielaardappelen en aangepaste sausen	

Fondue JUNIOR	€7,00/pp
Samengesteld schotel van balletjes, spekvinken, gehaktballetjes met en zonder kaas, kalkoen	

Gourmetschotel (350 gr /pp)	
Gourmet VAN HET HUIS	€12,00/pp
Mooi versierde schotel met een waaier van 11 verschillende vleessoorten	

Gourmet ALL-IN	€17,00/pp
Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen	

Gourmet JUNIOR	€7,00/pp
Assortiment van 5 malse vleeshapjes	

Gourmet LUXE	€16,00/pp
Kalfsteak, rundsvlees “Wit-Blauw”, hert, lam, eend, kalkoen, cordon blue, worstje	

Gourmet LUXE ALL- IN	€21,00/pp
Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen	

Teppanyaki (400 gr/pp)	
Teppanyaki VAN HET HUIS	€15,00/pp
10 soorten gemarineerd(e) vis en vlees	

Teppanyaki ALL-IN	€20,00/pp
Incl. koude groenten, krielaardappelen en aangepaste sausen	

