

DESSERT

- assortiment van 5 mini gebakjes € 5,00/pp.
 - Beauvoordse pannenkoeken € 6,50/kg.
 - chocolademousse / panacotta € 1,49/st.
 - tiramisu € 1,49/st.
 - chocolade moelleux € 1,90/st.
 - artisanale ijsarten: mokka-vanille, € 20/6 pers.
 - amandel-caramel, meringue-vanille, € 25/8 pers.
 - choco-vanille, vanille framboos, praliné chalet € 30/10 pers.
- (zie foto's in de winkel of op de website)

WIJNEN

- Wij bieden u graag een assortiment geselecteerde wijnen aan: TOPKWALITEIT
- aperitief "t Slagerke" - 6 soorten € 8,98/st.
 - bordeaux rood en wit (Merlot en Chardonnay) € 6,98/st.
 - Porto Montana, wit en rood € 8,50/st.

GESCHENKARTIKELEN

- **Baliebrugse konfituurpakketjes** (3 potjes) € 12
- **Verrassingsmanden** (volgens uw keuze)
- vleeswaren, kaas, wijn, conserven, enz...
- **Ouderwetse boerenhosp** vanaf
- feestelijk verpakt; ideaal voor vaderdag, moederdag, € 40-50
- trouwverjaardag, jubileum, op pensioen, nieuwjaar...

THUISLEVERINGEN (indien mogelijk volgens aanvraag)

- minder dan 10 km (heen en terug) € 5,00
- meer dan 10 km (heen en terug tot max. 20 km) € 10,00
- meer dan 20 km € 0,60/km.
- warm leveren (forfait 30 euro)
- warm afhalen (forfait 15 euro)

VERHURINGEN

- fonduetel, steengrill (olie niet inbegrepen) € 3,00/st.
- elektrisch fonduetel - grillplaat € 6,00/st.
- gourmetstel pasta (pasta niet inbegrepen) € 1,00/pp.
- wok elektrisch - teppan yaki grillplaat € 6,00/st.
- Bain-Marie met pasta in € 5,00/st.
- mes - lepel - vork € 0,12/st.
- plat bord - diep bord € 0,25/st.
- koffietas + bord + koffielepel € 0,25/set
- longdrinkglas - wijnglas € 0,20/st.
- afwassen door ons € 0,12/st.

WIJ STREVEN NAAR PERFECTIE

- als er een probleem is laat het ons gerust weten, wij zijn niet verder dan uw telefoon
- gelieve drie dagen op voorhand te bestellen, daar wij met verse producten werken
- alles dient betaald te worden bij aflevering

WAARBORG

- leeggoed wordt aangerekend en terugbetaald bij goede terugbezorging (binnen de twee dagen na bestelling)



Voor feestjes met bediening hebben wij een aparte traiteurlijst

Prijzen onder voorbehoud van drukfouten en marktschommelingen

Bekijk onze foto's op de website www.slagerijdejachthoorn.be

Culinaire suggesties 2016 - 2017

Lekkerbekmenu (17,90 euro/pp.)

- 2 brasvarham kroketjes
- Tomatensoep met balletjes + soepbroodje
- Kalkoenfilet Archiduc
- witloofstronkje - worteltjes - spekboontje - verse kroketjes

Fijnproeversmenu (26,90 euro/pp.)

- Assortiment van 4 ovenhapjes
- Preiroomsoep + soepbroodje
- Visgratin met prei kabeljauw - tongrol - zalm
- Gevulde kalkoen met veenbessensaus
- Parijse worteltjes, spekboontje, witloof, appeltje met veenbessen - 7 verse kroketjes

Gratis roomijsbuche
vanaf 4 personen bij ongewijzigde volledige menu

Verkorte menu mogelijk, alles apart verkrijgbaar

Culinaire menu (28,50 euro/pp.)

- Assortiment van 4 ovenhapjes
- Op vel gebakken zalmfilet met graanmosterdsaus
- Groene aspergesoep + soepbroodje
- Filet van jong wildvarken met grand veneursaus
- Parijse worteltjes, witloof, spekboontje, appeltje met veenbessen - 7 verse kroketjes

Gratis roomijsbuche
vanaf 4 personen bij ongewijzigde volledige menu

Verkorte menu mogelijk, alles apart verkrijgbaar

Ook als u lekker, gezellig zelf wil koken: **gratis gebruik kerntemperatuurmeter** voor perfect bakresultaat (vraag info)

Wild of gevogelte: vraag onze aparte folder.

We sturen hem door via e-mail of haal hem af in de winkel.

Hou de folder voor het hele jaar bij



Torhoutsestraat 302, 8020 Ruddervoorde (Baliebrugge) - Tel. 050 27 50 27
www.slagerijdejachthoorn.be. Elke dag open van 7.30 tot 12.30 u. en van 13.30 tot 18.30 u., zaterdag tot 18 uur. Gesloten dinsdag, woensdag en zondagnamiddag. Betalen kan contant of Bancontact.

Zaterdag 24 en 31 december open van 8-12 uur en van 14-17 uur.
Zondagen 25 december en 1 januari open van 9 tot 12 uur.
Open op maandag 26 december. Gesloten op maandag 2 januari.

Af te halen feestgerechten

APERITIEFHAPJES

- assortiment ovenhapjes:
 - Traditie: mini-bouchee kip, mini-bouchee vis, mini-pizza, zalmhapje, mini-kaashapje, kip-curry hapje, champignonhapje, mini-worstenbroodje € 0,70/st.
 - Special: Buchetta's assortiment € 0,90/st.
 - Tartelette assortiment € 1,00/st.
 - Mini-beefburger + broodje € 1,10/st.
- kip apero's (9 stuks) € 3,15
- aperitiefproevertjes (vanaf 4 stuks per soort) € 1,25/st.
- glasje met: duo zalm, krab, garnaal tomaat, scampi, Spaanse ham en meloen, bloemkoolmousse met garnaal, hamsmos, wildpastei en uienconfit, seizoenspaté, bagel met zalm - kruidenkaas, peperkoekpraline met foie gras, vanaf 40 st. € 1,15/st.

topper

- **TAPAS SCHOTEL** (vanaf 4 personen):
 - als aperitiefbegeleiding € 9,50/pp.
 - als hoofdsotel (3 broodjes/pp inbegrepen) € 12,50/pp.
- olijven - zongedroogde tomaatjes - ansjovis - 2 glaasjes met een slaatje volgens seizoen - tapassalami met noten en met kaas - rillette - Baliebrugse lange - Jachthoornstronk - 2 soorten kaasblokjes - boerenham - fruit en groenten - garnering volgens seizoen

nieuw

- **TAPAS BORD** van het brasvarken (vanaf 4 personen): € 5,90/pp.
- tapassalami, gerookte droge worstjes, rillette, ringworst, ham

SOEPEN

- tomatenroomsoep met balletjes € 1,65/pp.
- aspergeroomsoep - groene aspergesoep € 1,65/pp.
- tomatenroomsoep - broccoliroomsoep € 1,45/pp.
- noordzeegarnalensoep € 1,95/pp.
- boschampignonsoep € 1,70/pp.
- soepbroodjes € 0,40/pp.

KOUDE VOORGERECHTEN (altijd met groentegarnering)

- gandaham met zuiderse meloen, porto € 6,40/pp.
- garnalencocktail € 6,90/pp.
- gerookte zalmfilet / heilbot met toast € 7,40/pp.
- carpaccio van het witblauw rund € 6,50/pp.
- wildpastei € 6,40/pp.

Geldig van november 2016 - deze prijslijst vernietigt alle voorgaande (onder voorbehoud van drukfouten)

Bekijk onze foto's op de website www.slagerijdejachthoorn.be

WARMER VOORGERECHTEN (saus inbegr. klaar om op te warmen)

- bouchée à la reine (met kip) + extra vol au vent € 3,50/pp.
- visschelp gratin € 3,75 / st.
- bouchée met vis € 3,90 / st.
- vispannetje met preiroomsausje € 7,20/pp.
- zalm op vel gebakken € 7,20/pp.
- scampi's "De Jachthoorn" (5 stuks) € 7,40/pp.
- Zeebrugse tongrolletjes (3 stuks) € 6,25/pp.
- garnaalkroket met grijze garnalen € 2,00 / st.
- kaaskroket € 1,25 / st.

WARMER HOOFDGERECHTEN (vanaf 2 pers. klaar om op te warmen)

- VLEES OF GEVOGELTE (SAUS INBEGREPEN)**
- hutsepot met worst, rib, varkensgebraad, buikspek € 9,50/pp.all-in
- ribbetjes (3 st.) met warme en koude sausjes en 4 verse groentjes € 9,50/pp.all-in
- 1/2 kip aan het spit met warme en koude sausjes en 4 verse groentjes € 8,50/pp.all-in
- Brasvarken-beenhesp met jachtsaus € 6,95/pp.
- Brasvarkenshaasje met portosaus € 8,40/pp.
- Brasvarkenfiletgebraad met eekhoortjesbroodsous € 7,40/pp.
- orloffgebraad (varken) met archiducsaus € 8,40/pp.
- ardeens of gemarineerd gebraad met portosaus € 7,90/pp.
- rundstong in tomatensaus / kalfstong in madeira € 8,20/pp.
- kalkoenfilet met archiduc- of roze pepersaus € 6,90/pp.
- eendenfilet (maigret) in sinaasappelsaus € 8,90/pp.
- parelhoenfilet of 1/2 parelhoen met Grand Marniersaus € 9,80/pp.
- gevulde kalkoen € 6,90/pp.
- gevulde kwartel met veenbessensaus € 8,90/st.
- kalkoenpavetje of kalkoenhammetje € 7,50/pp.

WILD (enkel tijdens het wildseizoen)

- jonge fazantfilet met veenbessensaus € 10,80/pp.
- filet van jonge hert met grand veneursaus € 17,60/pp.
- filet van jong wild varken met eekhoortjesbroodsous € 12,90/pp.
- 1/2 fazant met veenbessensaus € 14,90/pp.

SAUSJES inbegrepen bij hoofdgerecht:

- vlees en gevogelte:** jachtsaus - béarnaise - portosaus - veenbessensaus - eekhoortjesbroodsous - archiducsaus - roze pepersaus - Grand Marnier-saus - zigeunersaus - zoetzuresaus - grand veneursaus

VIS

- kabeljauwhaasje met julienegroentjes € 12,00/pp.
- Zeebrugse tongfilet (6 stuks) met kardinaalsaus € 12,00/pp.
- scampi's "De Jachthoorn" (grote 16/20 - 10 stuks) € 14,00/pp.
- rode zalmfilet op vel gebakken € 14,00/pp.
- vispannetje € 12,00/pp.
- visstoofpotje met kabeljauw, zalm, garnaal € 12,00/pp.

SAUSJES inbegrepen bij hoofdgerecht:

- vis:** kardinaalsaus - witte wijnsaus met verse groentjes preisous - garnaaltjessaus - mild pikante whiskysaus

Alle vlees- en vissaus apart verkrijgbaar

€ 1,20/pp.

GROENTEN EN FRUIT (klaar om op te warmen)

- volgens marktaanbod maken wij een keuze € 3,85/pp.
- wortelpuree - spinaziepuree € 2,30/pp.

BIJPASSENDE AARDAPPELGERECHTEN

- verse aardappelkroket € 0,25/st.
- roomaardappelen gratin (dauphinois) € 2,75/pp.
- aardappelpuree € 1,90/pp.
- verse frietjes € 2,00/kg.
- in diepvries: sparappels - nootjes - duchesse

Bekijk onze foto's op de website www.slagerijdejachthoorn.be

KOUDE HOOFDGERECHTEN (vanaf 4 pers.)

Alle schotels exclusief gepresenteerd

- **BREUGHELFESTIJN:** € 9,75/pp.
gebakken Jachthoornstronk - gebakken kip - hoofdvlees van het huis - witte pens - pastei van 't huis - vleesbrood - Jachthoorngebraad - vleessalade - droge worst - Baliebrugse lookworst - Baliebrugse lange - boerenham van 't huis - smout, uienkonfituur, mosterd - 4 verse groentjes op aparte schotel + 4 koude sausjes - koude aardappeltjes - witte en bruine broodjes + 3 soorten kaas (brugs broodje, coberger, mosterdkaas) +€ 2,50/pp.
€ 12,90/pp.
- **KOUD BUFFET VLEES/VIS: BASIS:**
gekruid hammetje - Zuiderse meloen met parmaham - varkensrollade / rosbief / vleessalade - gebakken kalkoenfilet en gebakken kip - eitje gevuld met krab - perzik gevuld met tonijn - 4 sausjes + 4 verse groentjes op aparte schotel - koude aardappeltjes - broodjes
Extra's: + tomaat met garnaaltjes € 4,85/pp.
+ gepocheerde zalm € 3,50/pp.
+ gerookte zalm + heilbot € 3,85/pp.
+ gerookte forelfilet € 1,80/pp.
+ tongrol met scampi € 2,50/pp.
€ 17,90/pp.
- **KOUD VISBUFFET:**
eitje gevuld met krab - perzik gevuld met tonijn - Noordzeegarnaaltjes met tomaat - gerookte zalm - gerookte heilbot - forelfiletjes - gepocheerde zalm - tongrolletje - scampi - 4 sausjes - 4 verse groentjes op aparte schotel - koude aardappeltjes - broodjes € 17,90/pp.

CULINAIR BROODJES BUFFET (8 stuks pp. - vanaf 6 pers.) € 9,90/pp.

- Zacht multigranen broodje (boerenham - mosterdvinaigrette - rauwkost)
 - Rozijn noten broodje (franse brie en honing)
 - Natuur suisse (kruidenkaas en tomaat)
 - Volkoren suisse (seizoens- of wildpaté - uienconfit)
 - Tomato suisse (gerookte zalm - kruidenkaas - sla)
 - Natuur suisse (mosterdkaas)
 - Zacht puntbroodje (krab - rauwkost)
 - Zacht puntbroodje (grijze garnaal en tomaat)
- Suisse is een zacht brood waar een smaak aan toegevoegd is

VERRASSINGSBROOD (vanaf 4 pers.) of RECEPTIEBROODJES

- Keuze uit mini-hoevepiccolo's en/of mini-sandwiches beleg naar keuze - gearneerd op schotels met groenten € 0,95/st.
- vb.: 6 per persoon € 1,15/st.
- € 5,70/pp.
- vb.: 6 per persoon met groenten € 6,90/pp.
- extra gerookte heilbot of gerookte zalm € 1,00/pp.
- gearneerd met groentjes + ei tussen broodjes € 1,20/pp.

SPECIALITEIT REUZEBROOD OP LANGE PLANK (vanaf 4 pers.)

- Italiaans stokbrood (ciabata) met groentjes + beleg geschikt als hoofdgerecht of voor receptie (verdeeld in stukjes van ±4 cm breed) € 7,95/pp.

DE JACHTHOORN'S CULINAIR BURGER BUFFET (exclusief ontwikkeld in de jachthoorn) € 14,90/pp.

- 5 soorten voorgebakken mini-burgertjes: entrecôteburger - slavinkburger - hertenburger - eendenburger - parelhoenburger

5 soorten mini-burger broodjes

4 sausjes: roze pepersaus - pikant - zoete ui - bearnaise

4 groentjes: sla - tomaatschijfjes - wortel - rode ui

Parmesaanse kaas

Aan tafel bakt iedereen zijn eigen burger naar keuze op de tafelgrillplaat

Bekijk onze foto's op de website www.slagerijdejachthoorn.be

RACLETTE

- **PANNETJES RACLETTE** vanaf 2 pers. 13,95/pp.
(2 soorten raclettekaas - vleesassortiment - augurkjes - uitjes - gemengde sla - krielaardappelen - 1/2 stokbrood/pp.)
- **PANNETJES RACLETTE "DE JACHTHOORN"** vanaf 4 pers. 16,95/pp.
4 soorten raclettekaas - vleesassortiment - augurkjes - uitjes - gemengde sla - champignons - grijze garnalen - verse Ananas - krielaardappelen - 1/2 stokbrood/pp.

KAASSCHOTELS Fijne kazen afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten, confituur en boter (vraag onze aparte kaasfolder)
Hoofdmaaltijd (±300 gr./pp. - vanaf 3 pers.) € 12,90/pp.

TAFELBEREIDINGEN (alle schotels mooi gearneerd)

- **FONDUE** (varkens-, runds-, kalkoenblokjes, worstje, 3 soorten gehaktballetjes met kaas, kip, gerookt spek) € 7,50/pp.
- **KINDERFONDUE** € 3,75/pp.
- **FONDUE SPECIAL** (vers vlees is gemarineerd) € 7,90/pp.
- **GOURMET** (9 soorten vlees) € 7,90/pp.
- **KINDERGOURMET** € 4,00/pp.
- **STEENGRILL** (9 soorten vlees) € 8,90/pp.
- **KINDERSTEENGRILL** € 4,50/pp.

LUXE WINTER GRILL (verkrijgbaar van november tot eind januari)
varkenshaasje brasvarken met spek, côte à l'os reepjes, gerijpt simmentalerrund, jonge hertfilet, parelhoenfilet, eendenfilet, gevuld brasvarkenkotelet € 12,90/pp.

- verse groentjes buffet € 3,25/pp.
- verse sausjes buffet € 1,00/pp.
- zigeuner-, archiduc of pepersaus € 1,20/pp.
- aardappelen om mee te bakken € 1,00/pp.
- aardappelgratin € 2,75/pp.
- pannekoekendeeg (vanaf 4 pers.) € 1,00/pp.
- extra balletjes, spek, kaas, kip... 12 euro/kg.
- grill-broodjes met zongedroogde tomatenboter € 1,20/pp.

SPECIALITEIT WOK (vanaf 4 pers.)

IEDEREEN AAN TAFEL - NIEMAND IN DE KEUKEN!!!

- Voorgerecht: scampi's met groentjes + broodjes
- Hoofdgerecht: 5 soorten runds, kip, varken, kalkoen met voor iedere soort rijst of pasta's, stoofgroentjes en sausjes
- Dessert: vanilleijs + extra rode vruchtensaus
- (+ blad met begeleidende informatie - Alles inbegrepen voor bereiding) € 14,90/pp.
- ook verhuur elektrische wok € 6,00/stel
- waarborg € 50/stel

TEPPAN YAKI
Sensatie op uw tafel! Allen aan tafel, niemand in de keuken!
Baliebrugs tafelen op Japanse wijze, zonder vetstof grillen op de grillplaat

- Coquilles - rode zalm - scampi's
- Yaki Tori kip (op een stokje) - Yaki Tori varken (op een stokje)
- Teppan Yaki worstje kaas - Teppan Yaki worstje gekruid
- Eendenfilet Teppan Yaki - Varkenshaasje Teppan Yaki - Teppan Yaki broodjes
- Teppan Yaki dipsausjes - Teppan Yaki groentjes - Teppan Yaki patati
- 15,90 euro/pp. all-inn (vanaf 4 pers.) houten vorkjes inbegrepen
- kinderportie: 8 euro/pp.
- Verhuur Teppan Yaki grillplaat: 6 euro/stuk (1 toestel tot 6 personen)

TEPPAN YAKI de LUXE
Coquilles - zalm - scampi's

- Lamskroontje - eendenfilet - parelhoenfilet - rundsfilet mignon - Brasvarkenmedaillin met spek
- Groententaartjes - gekruide krielaardappel - Teppan Yaki broodjes met kruidenboter
- 3 warme sausjes archiduc, roze pepersaus, witte wijnsaus

Bekijk onze foto's op de website www.slagerijdejachthoorn.be