

DESSERT

- assortiment van 5 mini gebakjes € 5,00/pp.
- chocolademousse / panacotta € 1,49/st.
- tiramisu € 1,49/st.
- chocolade moelleux € 1,90/st.
- appeltaart om op te warmen € 2,00/pp.

WIJNEN

Wij bieden u graag een assortiment geselecteerde wijnen aan: TOPKWALITEIT

- aperitief "t Slagerke" - 6 soorten € 11,75/st.
- bordeaux rood en wit (Merlot en Chardonnay) € 7,29/st.
- Porto Montana, wit en rood € 8,90/st.

GESCHENKARTIKELEN

- **Baliebrugse konfituurpakketjes** (3 potjes) € 12
- **Verrassingsmanden** (volgens uw keuze)
- vleeswaren, kaas, wijn, conserven, enz...
- **Ouderwetse boerenhesp** vanaf
- feestelijk verpakt; ideaal voor vaderdag, moederdag, € 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

- fonduestel, steengrill (olie niet inbegrepen) € 3,00/st.
- elektrisch fonduestel - 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 2018 - 2019

Lekkerbekmenu (17,90 euro/pp.)

Visschelp gratin

Broccoliroomsoep + soepbroodje

Kalkoenfilet of kalkoenfilet gevuld met feestgehakt
veenbessensaus - witloofstronkje - spekboontje -
groentengratin - 7 verse kroketjes

Fijnproeversmenu (26,90 euro/pp.)

3 bladerdeeghapjes

Bloemkoolsoep met brasvarkenspekreepjes + soepbroodje

Scholfilet met zalmousse - witte wijnsaus

Parelhoenfilet of hertfilet (+2,50 euro)
met portsaus en champignons
spekboontje - witloofstronkje - appeltje met veenbessen -
groentengratin - 7 verse kroketjes

**Gratis appeltaart met ijs
vanaf 4 personen bij ongewijzigde volledige menu**

Verkorte menu mogelijk, alles apart verkrijgbaar

Kreeftmenu (29 euro/pp.)

Bisque van kreeft + soepbroodje

Rivierkreeftsalade

Kreeft voor de oven (450 gr.) - Don Pedrosaus (whisky)
broccoli - kerstomaatjes - aardappelgratin

**Gratis appeltaart met ijs
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.

Maandagen 24 en 31 december
open van 8 tot 12 en van 14 tot 17 uur.

Dinsdagen 25 december en 1 januari
open van 9 tot 12 uur.

Woe 26 december, woe 2 en dond 3 januari gesloten.

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 € 0,80/st.
- Special: Buchetta's assortiment € 1,00/st.
- kip apero's € 0,70/st.
- aperitiefproevertjes (vanaf 4 stuks per soort) glaasje met: krab, garnaal tomaat, scampi, Spaanse ham en meloen, bloemkoolmousse met garnaal, hamsmos, wildpastei en uienconfit, seizoenspaté, bagel met zalm - kruidenkaas, peperkoekpraline met foie gras (€ 1,50/st.) € 1,35/st.

- TAPAS SCHOTEL (vanaf 4 personen): als aperitiefbegeleiding € 9,50/pp.
- als hoofdschotel (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

- "JACHTHOORNTJES" (vanaf 20 stuks): een aperoformule in presentatiestaander gevulde horentjes met culinaire lekkernijen volgens seizoen (vraag onze soorten) € 1,50/st.

SOEPEN

- tomatenroomsoep met balletjes € 1,90/pp.
- aspergeroomsoep - groene aspergesoep € 1,85/pp.
- tomatenroomsoep - broccoliroomsoep € 1,65/pp.
- boschampignonsoep € 2,00/pp.
- soepbroodjes € 0,45/pp.

KOUDE VOORGERECHTEN (altijd met groentegarnering)

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

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

Geldig van november 2018 - deze prijslijst vernietigt alle voorgaande (onder voorbehoud van drukfouten)

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

- bouchée à la reine (met kip) + extra vol au vent € 3,50/pp.
- visschelp gratin € 4,25 / st.
- nieuw** • scholfilet met zalmousse € 6,90 /pp.
- vispannetje met preiroomsausje € 7,20/pp.
- cordon bleu van kabeljauwfilet, gerookte zalm, Flandrienkaas, pesto in gerookt Brasvarkenspek € 9,50/pp.
- zalm op vel gebakken € 7,90/pp.
- scampi's "De Jachthoorn" (5 stuks) € 7,90/pp.
- Zeebrugse tongrolletjes (3 stuks) € 6,75/pp.
- garnaalkrokot met grijze garnalen € 2,00 / st.
- kaaskrokot € 1,25 / st.

WARME 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.
- Brasvarkensfiletgebraad met eekhoortjesbroodsous € 7,40/pp.
- orloffgebraad (varken of kalkoen) 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 € 9,50/pp.
- parelhoenfilet of 1/2 parelhoen met Grand Marniersaus € 10,50/pp.
- gevulde kalkoen of gevulde kalkoenfilet € 7,50/pp.
- kalkoenpavetje of kalkoenhammetje € 7,90/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

- cordon bleu van kabeljauwfilet, gerookte zalm, Flandrienkaas, pesto in gerookt Brasvarkenspek € 16,00/pp.
- kabeljauwhaasje met juliennegroentjes € 12,50/pp.
- Zeebrugse tongfilet (6 stuks) met kardinaalsaus € 12,50/pp.
- scampi's "De Jachthoorn" (grote 16/20 - 10 stuks) € 14,50/pp.
- rode zalmfilet op vel gebakken € 14,50/pp.
- vispannetje € 14,00/pp.

SAUSJES inbegrepen bij hoofdgerecht:

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

Alle vlees- en vissaus apart verkrijgbaar

€ 1,50/pp.

GROENTEN EN FRUIT (klaar om op te warmen)

- volgens marktaanbod maken wij een keuze (4 soorten) € 4,50/pp.

BIJPASSENDE AARDAPPELGERECHTEN

- verse aardappelkrokot € 0,25/st.
- roomaardappelen gratin (dauphinois) € 2,75/pp.
- aardappelpuree € 1,90/pp.
- verse frietjes € 2,30/kg.
- in diepvries: sparappels - nootjes - duchesse

KOUDE HOOFDGERECHTEN (vanaf 4 pers.)

Alle schotels exclusief gepresenteerd

- **BREUGHELFESTIJN:** € 10,75/pp.
gebakken Jachthoornstronk - gebakken kip - hoofdvlees van het huis - bloedworst - 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) + € 3,50/pp.
- **KOUD BUFFET VLEES/VIS: BASIS:** € 14,90/pp.
gekruid hammetje - Zuiderse meloen met parmaham - varkensrollade / rosbief / vleessalade - gebakken kip - eitje gevuld met krab - tongrol met scampi 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 € 3,85/pp.
+ gerookte forelfilet € 1,80/pp.
- **KOUD VISBUFFET:** € 18,90/pp.
eitje gevuld met krab - perzik gevuld met tonijn - Noordzeegarnaaltjes met tomaat - gerookte zalm - vissalade - forelfiletjes - gepocheerde zalm - tongrolletje - scampi - 4 sausjes - 4 verse groentjes op aparte schotel - koude aardappeltjes - broodjes

CULINAIR BROODJES BUFFET (8 stuks pp. - vanaf 4 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)
- Natuur suisse (mosterdkaas)
- Tomato suisse (gerookte zalm - kruidenkaas - sla)
- Zacht puntbroodje (krab - rauwkost)
- Zacht puntbroodje (grijze garnaal en tomaat)

Suissebrood: zacht brood zonder korst.

Ook lekker als receptiehapjes, we serveren een 1/2 portie/pp. € 6,00/pp.

VERRASSINGSBROOD (vanaf 4 pers.) of RECEPTIEBROODJES

- Assortiment mini-hoevebroodjes, mini-sandwiches gearneerd met groenten en ei € 1,15/st.
- vb.: 6 per persoon met groenten en ei € 6,90/pp.
- - extra gerookte zalm € 1,00/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 - krokante uitjes

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

RACLETTE

- **PANNETJES RACLETTE** vanaf 2 pers. € 13,95/pp.
(2 soorten raclettekaas - vleesassortiment - augurkjes uitjes - gemengde sla - krielaardappelen - 1/2 stokbrood/pp.)

KAASSHOTELS Fijne kazen afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten, confituur en boter (vraag onze aparte kaasfolder)
Hoofdmaaltijd (±300 gr./pp. - vanaf 2 pers.) € 13,90/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, kalfsnoetje, jonge hertfilet, parelhoenfilet, eendenfilet, gevuld brasvarkenkotelet € 12,90/pp.

- - verse groentjes buffet (5 soorten) € 3,85/pp.
- - verse sausjes buffet (4 soorten) € 1,25/pp.
- - zigeuner-, archiduc of pepersaus € 1,50/pp.
- - aardappelen om mee te bakken € 1,20/pp.
- - aardappelgratin € 2,75/pp.
- - pannekoekendeeg (vanaf 4 pers.) € 1,25/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 € 15,90/pp.
- (+ blad met begeleidende informatie - Alles inbegrepen voor bereiding) € 6,00/stel
- ook verhuur elektrische wok 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

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