

**DESSERT**

- 1/2 ananas gevuld met vers fruit (vanaf 2 pers.) € 3,75/pp.
  - dessertbord (gebakjes, mousses, vers fruit) vanaf 4 pers. € 4,85/pp.
  - Beauvoordse pannenkoeken € 6,50/kg.
  - warme appeltaart (4 pers.) enkel opwarmen € 4,70/st.
  - chocolademousse € 1,49/st.
  - tiramisu € 1,49/st.
  - artisanale ijsstaarten: aardbei-vanille, mokka-vanille, € 12/4 pers.
  - amandel-caramel, grand-marnier, meringue-vanille, € 18/6 pers.
  - choco-vanille, vanille framboos € 25/10 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**

- **Verrassingsmanden** (volgens uw keuze vanaf 20 euro) vanaf € 20
- vleeswaren, kaas, wijn, conserven, enz... in feestverpakking
- **Ouderwetse boerenhesp** (vanaf 35 euro) vanaf € 35-40
- feestelijk verpakt; ideaal voor vaderdag, moederdag, trouwverjaardag, jubileum, op pensioen, nieuwjaar...

**THUISLEVERINGEN**

- 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 per gerecht: € 1,00 pp.

**VERHURINGEN**

- fonduetstel, steengrill (olie niet inbegrepen) € 3,00/st.
- elektrisch fonduetstel - steengrill - gourmet € 4,00/st.
- gourmetstel pasta (pasta niet inbegrepen) € 1,00/pp.
- wok elektrische - teppan yaki grill € 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](http://www.slagerijdejachthoorn.be)

**Culinaire suggesties 2011 - 2012**

**Fijnproeversmenu (23,90 euro/pp.)**

Assortiment van 3 aperitiefglasjes (3,75 euro/3st.)  
beenhammousse met aardbeienglace, scampi met mangodip  
wildpastei met chutney en peperkoek

Soepje van groene asperges (1,65 euro)  
met soepbroodje (0,40 euro)

Ons populair vispannetje met prei (7,20 euro)

Kalkoenfilet (6,70 euro) of gevulde kalkoenfilet (7,60 euro)  
met champignon en portosaus of veenbessensaus  
groentenkrans, appeltje met veenbessen (2,85 euro)  
verse kroketjes of verse frietjes (1,60 euro)

**Gratis roomijsstukje per persoon**  
**vanaf 4 personen bij ongewijzigde volledige menu**  
(Aangepaste menu: 2 euro per roomijsstukje)

*Ook alles apart verkrijgbaar*

**Culinaire menu (25,90 euro/pp.)**

Assortiment van 3 aperitiefglasjes (3,75 euro/3st.)  
beenhammousse met aardbeienglace, scampi met mangodip  
wildpastei met chutney en peperkoek

Soepje met lente-uitjes (1,60 euro)  
met soepbroodje (0,40 euro)

Scampi met tomaatblokjes  
op een bedje van saffraanrijst (7,40 euro)

Wildvarkenfilet met een sausje van eekhoortjes-  
brood (10,50 euro) of zalmfilet met witte wijnsaus (12,50 euro)  
groentenkrans, appeltje met veenbessen (2,85 euro)  
verse kroketjes of verse frietjes (1,60 euro)

**Gratis roomijsstukje per persoon**  
**vanaf 4 personen bij ongewijzigde volledige menu**  
(Aangepaste menu: 2 euro per roomijsstukje)

*Ook 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.

Bekijk onze foto's op de website [www.slagerijdejachthoorn.be](http://www.slagerijdejachthoorn.be)

**Hou de folder voor het hele jaar bij**



Torhoutsestraat 302, 8020 Ruddervoorde (Baliebrugge)  
Naast kerk Sint-Godelieve - Telefoon 050 27 50 27  
[www.slagerijdejachthoorn.be](http://www.slagerijdejachthoorn.be) - Elke dag open van 7.30 tot 12.30 u. en van 13.30 tot 18.30 u. Gesloten op woensdag en zondagnamiddag. Betalen kan contant of Bancontact.

**Openingsuren eindejaar:**

Woensdag	21 en 28 december 2011	GESLOTEN
Zaterdag	24 december	Kerstavond open tot 18 u.
Zondag	25 december	Kerstdag open van 9-12 u.
Maandag	26 december	2de Kerstdag open
Zaterdag	31 december	Oudejaarsavond open tot 18 u.
Zondag	1 januari	Nieuwjaarsdag open van 9-12 u.

*Gesloten van maandag 2 januari tot en met woensdag 4 januari 2012.*

**Af te halen feestgerechten**

**APERITIEFHAPJES**

- assortiment koude toastjes € 0,65/st.
- assortiment warme hapjes - kip apero's € 0,50/st.
- aperitiefproevertjes (vanaf 4 stuks per soort) € 1,25/st.
- glaasje met: gerookte zalm, gerookte heilbot, krab, garnaal tomaat, grove vis, hamsmos, Spaanse ham en meloen, wildpastei en uienconfit, seizoenspaté, glaasje vegetarisch. Vraag onze volledige lijst. vanaf 20 st. € 1,10/st. vanaf 40 st. € 1,00/st.



- **TAPAS SCHOTEL** (vanaf 4 personen): als aperitiefbegeleiding (±200 gr./pp) € 8,90/pp.
- als hoofdschotel (±300 gr./pp) € 10,90/pp.
- olijven - zongedroogde tomaatjes - ansjovis - Spaanse kaas met Spaanse ham - 2 glaasjes met een slaatje volgens seizoen, tapassalami met noten en met kaas - Baliebrugse lange - Jachthoornstronk - 2 soorten kaas-blokjes - boerenham - fruit en groenten - garnering volgens seizoen (vb. druifjes - rode besjes radijsjes - bloemkool,...)

**SOEPEN**

- tomatenroomsoep met balletjes € 1,65/pp.
- aspergeroomsoep - groene aspergesoep € 1,65/pp.
- tomatenroomsoep - broccoliroomsoep - witloofsoep € 1,45/pp.
- noordzeegarnalensoep € 1,95/pp.
- lenteuisoep € 1,60/pp.
- boschampignonsoep € 1,70/pp.
- soepbroodjes € 0,40/pp.

**KOUDE VOORGERECHTEN**

- wildpastei of seizoenspaté met cruditeiten, uienconfituur € 5,90/pp.
- parma- of gandraham met zuiderse meloen, porto € 6,20/pp.
- garnalencocktail € 6,90/pp.
- gerookte zalmfilet / heilbot met toast € 7,20/pp.
- halve kreeft met frisse groentjes (min. 2 personen) vanaf € 8,50/pp.

Bekijk onze foto's op de website [www.slagerijdejachthoorn.be](http://www.slagerijdejachthoorn.be)

Geldig van november 2011 - 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 € 2,75/pp.
- visschelp gratin € 3,50 / st.
- bouchée met vis € 3,90 / st.
- vispannetje met preiroomsausje € 7,20/pp.
- rode zalm met witte wijnsaus € 7,20/pp.
- scampi's "De Jachthoorn" (5 stuks) € 7,40/pp.
- halve kreeft met julienegroentjes (vanaf 2 pers.) € 8,90/pp.
- Zeebrugse tongrolletjes (3 stuks) € 6,00/pp.
- garnaalkrokot met grijze garnalen € 2,00 / st.
- kaaskrokot € 1,25 / st.

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

**VLEES EN GEVOGELTE** (SAUS INBEGREPEN)

- beenhesp met jachtsaus € 6,65/pp.
- varkenshaasje met portosaus € 7,90/pp.
- varkensfiletgebraad met eekhoortjesbroodsous € 6,90/pp.
- orloffgebraad (varken) met archiducsous € 8,00/pp.
- ardeens of gemarineerd gebraad met witte wijnsaus € 7,50/pp.
- rundstong in tomatensaus € 7,80/pp.
- kalkoenfilet met archiduc- of roze pepersaus € 6,70/pp.
- eendenfilet (maigret) in sinaasappelsaus € 9,10/pp.
- parelhoenfilet of 1/2 parelhoen met Grand Marniersaus € 9,60/pp.
- gevulde kalkoen (ook warm af te halen) ±8-9 pers. (€ 5,90/pp.) ±€ 48,00/st.
- gevulde kwartel met veenbessensaus € 5,50/st.

**NIEUW: gevuld varkensgebraad**

**WILD** (enkel tijdens het wildseizoen)

- jonge fazantfilet met veenbessensaus € 10,30/pp.
- filet van jonge hert met jachtsaus € 14,90/pp.
- filet van jong wild varken met eekhoortjesbroodsous € 10,50/pp.
- 1/2 fazant op zijn geheel met veenbessensaus € 14,50/pp.

**SAUSJES** inbegrepen bij hoofdgerecht:

**vlees en gevogelte:** jachtsaus - eekhoortjesbroodsous  
veenbessensaus - roze pepersaus - Grand Marnier-saus  
archiducsous - portosaus - zigeunersaus - zoetzuresaus

**VIS**

- hele kreeft "kardinaal" 450 gr. € 15,40/pp.
- Zeebrugse tongfilet (6 stuks) met kardinaalsaus € 11,00/pp.
- scampi's "De Jachthoorn" (grote 16/20 - 10 stuks) € 14,00/pp.
- rode zalmfilet met witte wijnsaus € 12,50/pp.

**SAUSJES** inbegrepen bij hoofdgerecht:

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

**sausen ook apart verkrijgbaar**

€ 8,70/kg.

**GROENTEN EN FRUIT** (klaar om op te warmen)

volgens marktaanbod maken wij een keuze uit:  
erwtjes - wortelen - boontjes met spek - groenten gratin  
wokgroenten - witloof - peertjes - veenbessen - appeltjes

€ 2,85/pp.

**BIJPASSENDE AARDAPPELGERECHTEN**

- verse aardappelpuree € 0,20/st.
- roomaardappelen gratin (dauphinois) € 2,30/pp.
- aardappelpuree € 1,90/pp.
- verse frietjes € 2,00/kg.
- in diepvries: sparappels - nootjes - duchesse

**SPECIALITEIT** (lekkers voor een laag prijsje - vanaf 4 pers.)

- hutsepot met worst, rib, varkensgebraad, buikspek € 9,00/pp.
- ribbetjes (3 st.) met warme en koude sausjes € 9,00/pp.
- 1/2 kip aan het spit met warme en koude sausjes € 8,00/pp.
- en 4 verse groentjes
- warme beenhesp met warme en koude sausjes € 9,00/pp.
- en 4 verse groentjes

**KOUDE HOOFDGERECHTEN** (vanaf 4 pers.)

Alle schotels exclusief gepresenteerd op spiegels, tegels, enz.

• **BREUGHELFESTIJN:**

- gebakken Jachthoornstronk € 9,75/pp.
- gebakken kip
- hoofdvlies 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 +€ 2,20/pp.

• **KOUD BUFFET VLEES/VIS: BASIS:**

- gekruid hammetje
- Zuiderse meloen met parmaham
- varkensgebraad / 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 - witte en bruine broodjes
- Extra's: + garnaaltjes met tomaat € 4,85/pp.
- + gepocheerde zalm € 3,00/pp.
- + gerookte zalm + heilbot € 3,50/pp.
- + gerookte forelfilet € 1,50/pp.
- + vissalade met tomaat € 3,85/pp.

• **KOUD VISBUFFET:**

- eitje gevuld met krab € 17,90/pp.
- perzik gevuld met tonijn
- Noordzeegarnaaltjes met tomaat
- gerookte zalm
- gerookte heilbot en forelfiletjes
- gepocheerde zalm
- NIEUW! tongrolletje - scampi
- 4 sausjes - 4 verse groentjes op aparte schotel
- koude aardappeltjes - witte en bruine broodjes

**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)
- Spinazie suisse (mosterdkaas)
- Zacht puntbroodje (krab - rauwkost)
- Zacht puntbroodje (grijze garnaal en tomaat)

Suisse is een zacht brood waar een smaak aan toegevoegd is

nieuw

**VERRASSINGSBROOD** (vanaf 4 pers.) of **RECEPTIEBROODJES**

- Keuze uit mini-hoevepiccolo's en/of mini-sandwiches € 0,95/st.
- beleg naar keuze - gearneerd op schotels € 5,70/pp.
- 6 per persoon € 8,55/pp.
- 9 per persoon € 0,45/pp.
- extra gerookte heilbot of gerookte zalm € 1,20/pp.
- gearneerd met groentjes + ei tussen broodjes

**SPECIALITEIT REUZEBROOD OP LANGE PLANK** (vanaf 4 pers.)

Italiaans stokbrood of ciabata met groentjes + beleg  
geschikt als hoofdgerecht of voor receptie  
(verdeeld in stukjes van ±4 cm breed) € 6,90/pp.

**TAFELBEREIDINGEN** (alle schotels mooi gearneerd)

- **FONDUE** (varkens-, runds-, kalkoenblokjes, worstje, 3 soorten gehaktballetjes met kaas, kip, gerookt spek) € 7,20/pp.
- **KINDERFONDUE** € 3,60/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) € 7,90/pp.
- **KINDERSTEENGRILL** € 4,00/pp.
- verse groentjes buffet € 2,25/pp.
- verse sausjes buffet € 0,75/pp.
- aardappelen om mee te bakken € 1,00/pp.
- aardappelgratin € 2,30/pp.
- pannekoekendeeg (vanaf 4 pers.) € 1,00/pp.
- extra balletjes, spek, kaas, kip... 12 euro/kg.

**SPECIALITEIT WOK** (vanaf 4 pers.)

IEDEREEN AAN TAFEL - NIEMAND IN DE KEUKEN!!!

Voorgerecht: scampi's met groentjes + broodjes  
Hoofdgerecht: 5 verschillende soorten runds, kip, varken, kalkoen met voor iedere soort verschillende soorten rijst of pasta's, stoofgroentjes en sausjes  
Dessert: vanilleijs + extra rode vruchtensaus (+ blad met begeleidende informatie - Alles inbegrepen voor bereiding) € 13,90/pp.

Kinderwok € 7,00/pp.  
ook verhuur elektrische wok € 6,00/stel  
waarborg € 50/stel

topper  
€13,90 pp. All-Inn

**topper**  
€14,90 pp. All-Inn

## 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

14,90 euro/pp. all-inn (vanaf 4 pers.) houten vorkjes inbegrepen  
kinderportie: 7,50 euro/pp.

Verhuur Teppan Yaki grillplaat: 6 euro/stuk (1 toestel tot 6 personen)

**nieuw**  
€16,90 pp. All-Inn

## TEPPAN YAKI PUUR VIS

alle vlees wordt vervangen door vis (volgens marktaanbod)  
scampi - zalmfilet - coquilles - victoriabaars - tonijn ... vergezeld van Teppan Yaki  
groentjes, Teppan Yaki broodjes, Teppan Yaki patati, Teppan Yaki dipsausje