

FEESTFOLDER

2022 – 2023

SLAGERIJ – TRAITEUR – VERSMARKT

JACOBS – DE ROOVER

Marktstraat 12

9111 Puivelde – Belsele

Tel. Nr.: 03 772 27 79

Website: [www.jacobsderoover.be](http://www.jacobsderoover.be)

Mail: [jacobs.de.ro@skynet.be](mailto:jacobs.de.ro@skynet.be)

Deze feestfolder geeft U een overzicht van onze gerechten, die zowel voor Kerst, eindejaar en heel het jaar te verkrijgen zijn, uitgezonderd de seizoensgerechten.

Tijdens het komende jaar, volgen nog enkele nieuwigheden, worden later voorgesteld.

Naast deze folder, bieden wij U een ruime keuze van vers vlees aan; runds-, kalfs-, varkens-, gevogelte-, wild-, gevulde kalkoen en kalkoenfilets... Tijdens wildseizoen graag 2 dagen op voorhand.

De prijzen die vermeld staan zijn enkel afhaalprijzen, thuisbezorging kan eveneens gebeuren binnen een aanvaardbare regio. Markt gebonden zijn er prijsschommelingen mogelijk !

De bediening kan eveneens door ons verzorgd worden in samenspraak met U. Gebruik van borden en bestek steeds mogelijk, alles is bespreekbaar. Verenigen speciale prijzen.

## OVERZICHT VAN INHOUD

Blz. 3-4:	Aperitiefhapjes en soepen
Blz. 5-6:	Koude- en warme voorgerechten
Blz. 7-9:	Koude hoofdgerechten vis, kaas en vlees
Blz. 10-12:	Warme hoofdgerechten vlees, wild, vis, veggie
Blz. 13-14:	Aanvulling op menu, aardappelgerechten en sausen
Blz. 15-16:	Feestmenu's
Blz. 17-20:	Ideetjes om gezellig te tafelen
Blz. 21-22:	Pizza party, het plateau
Blz. 23-24:	Koude buffetten met aanvulling van warm
Blz. 25-26:	Carpaccio buffet, brunch
Blz. 27-28:	Breugeltafels, Zuiders all-in
Blz. 29-30:	Ontbijtmanden, waardebouwen
Blz. 31-32:	Brood, pralines, ijs, dranken, geschenkmantel
Blz. 33-34:	Praktische tips om zelf te koken

### KOUDE APERITIEFHAPJES

- Bordje rundscarpaccio met tartaar van rivierkreeftjes (6001) € 2,40/st.
- Borrelglaasje met kipcarpaccio (6002) € 2,20/st.
- Borrelglaasje Italiaanse ham met meloen (6003) € 2,20/st.
- Glaasje gerookte zalm met granny smith & zure room (6004) € 2,30/st.
- Glaasje grijze garnaalcocktail (6005) € 2,30/st.
- Bordje krokante scampi en curry (6006) € 2,30/st.
- Griekse fetasalade met olijven "Veggie" (6009) € 3,00/st.

### WARME APERITIEFHAPJES

- Bladerdeeghapjes assortiment per 20 verpakt 6007 € 25,00/20st.
- Bruschetta: spinazie/tomaat, salami/kaas, Pomodori 6010 € 1,50/st.
- Mini pizza / mini worstenbroodje 6011 € 1,50/st.

## FEESTELIJKE SOEPEN

- Tomatensoep met balletjes (met of zonder room) 6101 € 5,50/L.
- Velouté van witloof met gerookte zalmsnippers 6102 € 6,50/L.
- Velouté van asperge met tomaat 6103 € 6,50/L.
- Velouté van pompoen met vleugje calvados 6104 € 6,50/L.
- Velouté van boschampion met krokante pancetta 6105 € 7,50/L.

Deze soepen zijn ook heerlijk als aperitiefsoepje (8 personen uit 1liter soep)

TIP van uw slager: Serveer deze gerechten met stokbrood en boter.

## KOUDE VOORGERECHTEN

- Bordje rundscarpaccio met tartaar van rivierkreeft 6201 € 11,00/st.
- Carpaccio bord, enkel vlees, zelf te garneren 6207 € 5,50/st.
- Jachtbordje, trio van wildpastei met bijpassende confituren,  
gebakken appeltjes en geroosterde pijnboompitten 6203 € 10,50/st.
- Korfje Italiaanse ham met meloenparels, fruitgarnituur en bieslooksausje 6204 € 10,50/st.
- Hedendaagse grijze garnaalcocktail 6202 € 11,00/st.
- Trio van 't huis, carpaccio rolletje, wildpaté en Italiaanse ham met meloen 6205 € 11,00/st.
- Bordje gerookte zalm, rode biet, bloedappelsien met dressing Griekse yoghurt 6206 € 11,00/st.
- Weckpotje "veggie": fijne salademix, rode biet, geitenkaas, notenmengeling 6208 € 9,90/st.

TIP van uw slager: Serveer deze gerechten met stokbrood en boter.

## WARME VOORGERECHTEN

- Koninginnehapje (bladerdeegje apart) 6301 € 4,50/st.
- Oostends visgebakje (bladerdeegje apart) 6302 € 7,00/st.
- Vissersbootje of visschelp: rijkelijk gevuld met diverse vissoorten 6303 € 8,00/st.
- Scampi Diabolique (6 stuks) op een bedje van pasta 6304 € 10,50/st.
- Vispannetje vergezeld met puree 6305 € 11,00/st.
- Vol au vent 1103 € 15,90/kg.
- Vol au vent van vis vissersbootje vulling 1131 € 28,50/kg.
- Quiche Méditerranée ( spinazie, geitenkaas, zongedr. Tomaat,)  
afgewerkt met een fris slaatje "Veggie" 6320 €6,90/st.
- Quiche Ricotta ( spinazie, ricotta ) afgewerkt met een fris slaatje "Veggie" 6321 €6,90/st.
- Kaas- en garnaalkroketten te verkrijgen in de winkel.

## KOUDE HOOFDGERECHTEN

### VIS

- Zalmschotel: Gekookte zalm, tomaat garnaal, hespenrolletje met asperges, salami, rosbief, gevuld eitje, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes. 6805 € 18,00/pp.
- Gevarieerde visschotel met krabschelp:  
Gekookte zalm, Oostends vissersmandje, gerookte vissoorten, schelpje gevuld met exotische krab, gevuld eitje, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes 6807 € 20,50/pp.

NOTA: Zwarte schalen met deksel zijn niet afwasmachinebestendig!!!



## KOUDE HOOFDGERECHTEN

### KAAS

- Kaasschotel: assorti van 9 uitgekozen kazen gearneerd met vers fruit, gedroogde vruchten en voorzien van naamkaartjes 6901 € 16,00/pp.
- Kaasschotel "EXTRA": schotel als voorgaande met aanvulling van tapas 6902 € 19,50/pp.
- Kaasschotel aangevuld met wildpastei: Assorti van 6 uitgekozen kazen, 3 soorten wildpastei, konfijten en garnituur 6903 € 19,50/pp.
- Kaasschotel "DE LUXE" min 4 pers.: Assorti van 10 uitgekozen kazen in buffetvorm, gearneerd met vers fruit, gedroogde vruchten, voorzien op leiplateau 6904 €19,50/pp.

TIP van uw slager:

Server deze gerechten met stokbrood, mini broodjes, notenbrood, rozijnbrood of karrewiel wit/bruin .

NOTA: Zwarte schalen met deksel zijn niet afwasmachinebestendig!!!

## KOUDE HOOFDGERECHTEN

### VLEES

- Vleeswarenschotel: charcuterie met 2 salades gegarneerd op schotel 6801 € 11,00/pp.
- Vleeswarenschotel "EXTRA": Extra halve tomaat gevuld met grijze garnalen 6802 € 13,50/pp.
- Gevarieerde vleeschotel: rauwe ham soorten, runds- en varkensgebraad, gekookte ham, kippenboutje, kalkoenwit, salami, paté, fricandon met kriekjes, groentjes, fruit en aangepaste sausjes 6803 € 16,50/pp.
- Kippenschotel: stukjes gebraden kip, gevuld eitje, tomaat garnaal, hespenrolletje met asperges, salami, rosbeef, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes 6804 € 16,00/pp.

Buffetten, breugeltafels en paella: verdere info in folder.

NOTA: Zwarte schalen met deksel zijn niet afwasmachinebestendig!!!

## WARME HOOFDGERECHTEN

### VLEES

- Orloffgebraad met vleessaus met pittige kaassaus \* 6601 € 12,50/pp.
- Varkenshaasje in streekbiersausje \* 6602 € 13,00/pp.
- Kalkoen à Paris aangevuld met bloemkool broccoli en wortelen in saus 6604 € 14,50/pp.
- Gevulde kalkoenfilets, farce van gehakt, veenbessen, pistachenoten in rode wijnsaus \* 6605 € 13,95/pp.
- Carrousel van stoofpotje (kalkoen, vis en wild) met aangepaste sausjes \* 6606 € 16,95/pp.

### AARDAPPELBEREIDINGEN WEL INBEGREPEN

Keuze uit: Verse kroketten (6/pers.), gratin, puree of peterselie krieltjes

**\*GROENTEN NIET INBEGREPEN!!**

## WARME HOOFDGERECHTEN

### WILD

- Konijnrollade met four roses whisky saus \* 6607 € 14,50/pp.
- Parelhoenborstje “Veronique”, archiducsaus vergezeld van witte druiven \* 6603 € 12,95/pp.
- Eendenborstfilets in portosaus of à L’Orange \* 6608 € 14,50/pp.
- Everzwijnfilet met calvados roomsausje \* 6609 € 17,50/pp.
- Jachtcarrousel verfijnd met aangepaste sausjes (trio van hert, everzwijn en fazant) \*(min 4 pers.) 6610 € 23,50/pp.

### AARDAPPELBEREIDINGEN WEL INBEGREPEN

Keuze uit: verse kroketten (6/pers.), gratin, puree of peterseliekrieltjes.

**\*GROENTEN NIET INBEGREPEN!!**

Wildgerechten te verkrijgen in het seizoen !

## WARME HOOFDGERECHTEN

## VIS

- Kabeljauwhaasje dijonaise afgewerkt met preistoemp en mosterdsaus <sup>6611</sup> € 18,50/pp.
- Trio van vis: tong, zalm, kabeljauw op een bedje van fijne groenten, Dugleré <sup>6612</sup> € 20,90/pp.
- Scampi (12) van de chef afgewerkt met fijne groentjes met pasta of puree <sup>6613</sup> € 19,90/pp.
- “Veggie”: Risotto met boschampignons, afgewerkt met parmezaanschilfers en bladpeterselie <sup>6614</sup> € 14,00/pp.

## AARDAPPELBEREIDINGEN INBEGREPEN !

Keuze uit: verse kroketten (6/pers.), gratin, puree of peterseliekrieltjes

## AANVULLING OP EIGEN MENU

### (WARM HOOFDGERECHT)

- Groenteboeket: gebakken witloof, erwtjes en wortelen, bloemkool/ broccoli 6701 € 5,50/pp.
- Wintergarnituur: gebakken witloof, spruitjes, peertje in rode wijn, wondappeltje (veenbes)  
bouché gevuld met boschampignons 6702 € 7,95/pp.
- Wintergroentengratin: gratin van vergeten groenten: brunoise van raapjes, butternut,  
nolselder aangevuld met spruitjes, worteltjes en broccoli 6703 € 5,50/pp.
- Gevuld appeltje met veenbessen 1122 € 14,90/kg.
- Gestoofde peertjes in rode wijn 1123 € 14,90/kg.

## AARDAPPELGERECHTEN

- Verse aardappelkroketten 6501 € 0,35/st.
- Aardappelpuree 6502 € 8,00/kg.
- Vers gekookte kriel met peterselie 6503 € 7,00/kg.
- Aardappelgratin 6504 € 9,00/kg.
- Amandelkroketten 6505 € 0,45/st.

## HUISGEMAAKTE SAUSEN

- Sausen zijn apart verkrijgbaar: streekbier-, Archiduc-, Parisienne-, rode wijn-, porto-, sinaasappel-, oesterzwammen en cantharellensaus. 6400 – 6411 € 13,00/kg.

### MENU 1 7501

- Assorti warme hapjes (3st.) € 26,50/pp.
- Koninginnehapje
- Tomatensoep met balletjes + broodje
- Konijnrollade met four roses bourbon whisky, groenteboeket en kroketten
- Chocolademousse

### MENU 2 7502

- Assorti warme hapjes (3st.) € 30,50/pp.
- Klassieke visschelp
- Velouté van pompoen + broodje
- V-haasje met streekbiersausje, groenteboeket en kroketten
- Kerst-/ eindejaarsgebak

### KINDER MENU 1 7505

- Tomatensoep € 9,95/pp.
- Kerstster met appelmoes en puree, frietjes of 4 kroketten
- Kindersuprise



### MENU 3 7503

- Assorti warme hapjes (3st.) € 35,50/pp.
- Scampi Diabolique op een bedje van pasta
- Velouté van witloof met gerookte zalmsnippers + broodje
- Gevulde kalkoenfilets met wintergroentengratin en kroketten
- Kerst -/ eindejaarsgebak

### MENU 4 7504

- Assorti warme hapjes (3st.) € 43,50/pp.
- Bordje gerookte zalm, rode biet, bloedappelsien met dressing Griekse yoghurt + broodje
- Velouté van asperge met tomaat + broodje
- Jachtcarrousel verfijnd met sausjes wintergarnituur en kroketten/ gratin.
- Dessertbordje of ijstaart

### KINDER MENU 2 7506

- Tomatensoep € 10,50/pp.
- Vol au vent met puree, frietjes of 4 kroketten
- Kindersuprise

## IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELEN

- FEESTFONDUE: samengestelde schotel van extra malse stukjes runds-, varkensvlees, kipfilets, fondueballetjes en spekvinkjes 7001 € 12,00/pp.
- FEESTFONDUE ALL-IN: feestfondue + saladeschotel\*+ aardappelsla + sausjes\*\* 7004 €18,00/pp.
- KINDERFONDUE: samengestelde schotel : kipfilets, fondueballetjes en spekvinkjes 7002 € 8,00/pp.
- KINDERFONDUE ALL-IN: kinderfondue + kids koude groentjes + sausjes\*\* 7005 € 12,00/pp.
- FONDUE anno 2022: samengestelde schotel voor eindejaar; extra malse stukjes runds, varkenshaas, kalkoen, kip, fondueballetjes en spekvinkje 7003 €14,00/pp.
- FONDUE anno 2022 ALL-IN: fondue anno 2021 + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\*7006 €20,00/pp.

\*Saladeschotel: slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta

\*\*Sausjes: keuze uit cocktail, tartaar, zigeuner, look, look met fijne groenten

## IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELEN

- FEESTGOURMET: 10 variëteiten, steak, varkenslapje, kipfilet, chipolata, gekruid varkenslapje, gevogelte saté, varkenssaté, mini burger, kippengyros en ei met spek 7101 €14,00/pp.
- FEESTGOURMET ALL-IN: feestgourmet + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\*7106 € 21,50/pp.
- KINDERGOURMET: kipfilets, varkenslapje, hamburger en chipolata 7102 € 9,00/pp.
- KINDERGOURMET ALL-IN: kindergourmet + kids koude groentjes + sausjes\*\*7107 € 13,00/pp.
- GOURMET anno 2022: samengestelde schotel voor eindejaar: tournedos met kruidenboter, everzwijnfilet, kipfilet, chipolata, koteletje van lam, hamburger, varkenshaasje met spek, zigeunerschnitzel 7103 € 17,00/pp.
- GOURMET anno 2022 ALL-IN: gourmet anno 2021 + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\*7108 € 22,00/pp.

\*Saladeschotel: slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta

\*\*Sausjes: keuze uit cocktail, tartaar, zigeuner, look, look met fijne groenten

IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELEN

- TAFELGRILL: samengestelde vleeschotel niets gepaneerd: entrecote, varkensmedaillon, everzwijnfilet, kalkoenfilet, kalfslapje, lamskoteletje met kruidenboter, kipfilet, chipolata spiesje en mini hamburger natuur 7201 € 16,00/pp.
- TAFELGRILL ALL-IN: tafelgrill + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\* 7202 € 22,00/pp.
- TEPANYAKI: schotel van vlees: tournedos, finette, kipfilet, spekreepjes, lamskoteletje, feestworstje, kalfslapje, mini hamburger, kwarteleitje, (min 4 pers.) 7301 € 18,50/pp.
- TEPANYAKI ALL-IN: tepanyaki + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes\*\* 7303 € 27,00/pp.
- TEPANYAKI DE LUXE: tepanyaki, maar aangevuld met: scampi met bacon, zalmfilet en coquilles (min 4 pers.) 7302 € 22,00/pp.
- TEPANYAKI DE LUXE ALL-IN: tepanyaki de luxe + grill en groentespies + fijne salademix + sausjes\*\* 7304 € 30,00/pp.

\*Saladeschotel: slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta

\*\*Sausjes: keuze uit cocktail, tartaar, zigeuner, look, look met fijne groenten

#### IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELEN

- WILDGOURMET: Eend, everzwijn, fazant, haas, hert en parelhoen. (min 4 pers.)

7104 € 21,00/pp.

- WILDGOURMET 4 SAUZEN: cantharellen -, oesterzwammen-, portosaus, Archiduc met witte druiven)

7105 € 26,00/pp.

- WILDGOURMET ALL-IN: wildgourmet + grill en groentespie en een fijne salademix, met aangepaste sausjes

7109 € 33,00/pp.

#### AANVULLING SALADESCHOTEL KOUD OF WARM, SAUSJES

- SALADESCHOTEL: Slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta, aardappelsla 7401

€ 7,50/pp.

- GRILL EN GROENTESPIE (WARM): spiesje van boontjes met spek, - mini witloof, - champ.-kersttomaatje/courgette en krielpatatjes 7404

€ 8,50/pp.

- POTJES SAUS: (<150gr) cocktail, tartaar, zigeuner, curry, look en look met groenten 7403

€ 2,00/stuk.

!!! PIZZA PARTY!!!

€ 17,00/pp.8105



Wij verrassen U met 6 mini pizzabodems per persoon, 2 kaassoorten, 2 soorten pizzasaus en een 20 bijpassende ingrediënten o.a. gekookte ham, Italiaanse ham, chorizo, kip, gehakt, gerookte zalm, ansjovis, ...

Waarborg: € 20 (cash te betalen) Gebruik oven: € 10 (cash te betalen)

ZUIDERS ALL-IN

Deze formule brengt het Zuiderse bij U thuis, 4 gangen menu

(NIET TIJDENS DE FEESTDAGEN)

1. Tapas: olijven, ansjovis, tomaatjes, Spaanse ham, frutti de Napoli
2. Voorgerecht: zuiderse ham met meloen
3. Soepje: gazpacho met fijne groentjes

- |   |             |
|---|-------------|
| 4.. Paella mixta: kip, spekblokjes, vismix 7601               | € 28,00/pp. |
| 4.. Paella royale: extra konijn- en visstukjes, mosselen 7602 | € 32,00/pp. |
| 4.. Paella de luxe: extra visbrochette 7603                   | € 36,00/pp. |

**\*\*Vanaf 20 personen kunnen we de paella bij U thuis bereiden!!!**

(periode april tot en met sept)

HET PLATEAU

Zowel aan de salontafel als aan de feesttafel!

Binnen of buiten!! Reserveer tijdig!! Beperkte plateau's!!

- Plateau apéro: variatie van tapas, 18 verschillende o.a. tapenade met koekje, wrap met zalm, grillworst, olijven, brie/vijgenbrood, haring honing mosterd, Italiaanse ham, meloen, ... 8101 € 14,00/pp.
- Plateau apéro & 3 kazen: apéro aangevuld met 3 Franse kazen en brood 8102 € 19,00/pp.
- Plateau apéro & party pan: Mini kippenboutjes, pittige gehaktballetjes, mini ribbetjes, grillworst op schijfjes, mini kipsaté, kruidenspek op schijfjes, aangepaste dipsausjes.8109 € 24,00/pp.

NOTA: Zwarte schaaltes zijn niet afwasmachinebestendig!!!



## HET PLATEAU

Zowel aan de salontafel als aan de feesttafel!

Binnen of buiten!! Reserveer tijdig!! Beperkte plateau's!!

- Plateau hoofdmaaltijd koud: apéro aangevuld met extra variaties o.a. kipcarpaccio, honingtomaatje met garnaal, hespenrolletjes met asperges, gevuld eitje afgewerkt met parmezaankrokantje en gedroogde ham, 3 soorten rauwkost, brood en botertje 8103 € 25,00/pp.
- Plateau hoofdmaaltijd koud én warm: plateau hoofdmaaltijd koud + warm: scampi, pittige balletjes, kipknabblers, gebak./gekruide krieltjes 8104 € 30,00/pp.

## HET PLATEAU

- Partypan: Het assortiment bestaat uit 6 verschillende hapjes : mini kippenboutjes, mini ribbetjes, pittige gehaktballetjes, grillworst op schijfjes, mini kipsaté, gebakken kruidenspek en een aangepast dipsausje erbij. 8103 € 48,00/6à8pers.

Schakel de pan in op stand 2 en na 30 min. zijn de hapjes klaar.

**Waarborg: € 20,00 (cash te betalen) en gebruik Partypan € 10,00**

## BUFFET KOUD

- Klassiek: Tomaat garnaal klassiek, Italiaanse ham met meloen, stukje gegrilde kip, rondsgebraad, salami, gevuld eitje, hespenrolletje met asperges, groentebuffet, aardappel -en pastasalade, sausjes, 2 mini pist., boter 7701 € 20,50/pp.
- Trendy: klassiek + perzik gevuld met tonijn + varkensgebraad met vers fruit 7702 € 23,50/pp.
- Royal: Tomaat garnaal klassiek, Italiaanse ham met meloen, rondsgebraad, gevuld eitje, hespenrolletje met asperges, varkensgebraad met vers fruit, perzik met tonijn, exotisch gevulde ananas, carpaccio van kip, groentebuffet, aardappel- en pastasalade, sausjes, 2 mini pist. en boter 7703 € 25,00/pp.
- Gastronomisch: Royal met assortiment van patés met wild konfijten i.p.v. exotisch gevulde ananas 7704 € 25,00/pp.
- Belle-Vue: Royal + gepocheerde zalm 7705 € 29,00/pp.
- Aanvulling op buffet: Keuze uit: Gevulde ananas met krab en scampi OF gerookte vissoorten met garnering OF gepocheerde roze zalm 7706 € 7,00/pp.

## BUFFET WARM

### AANVULLING OP KOUD BUFFET

7710 € 15,00/pp.

- Soep: keuze uit: tomaat-, romige sla-, broccoli-, asperge-, pompoen- of kervelsoep
- Warme gerechten: keuze uit 2 onderstaande gerechten:
  - Kalkoenstoofpotje
  - Duo van tong en zalm in witte wijnsaus
  - Medaillongebraad met vleessaus
  - Scampi in roze pepersaus (5 st.)
  - Kalkoengebraad sinaasappelsaus met gember
- Aardappelbereiding: keuze uit 1 onderstaande:
  - kroketten
  - gratin
  - krielaardappeltjes
- Warme groenten: keuze uit 3 onderstaande :
  - gebakken witloof
  - bloemkool/broccoli
  - erwtjes & wortelen
  - spruitjes
  - savooi
  - schorseneren in witte saus
  - fijne boontjes

### DESSERTBUFFET

- Variatie van: javanais, misérable, bavaois, rijstpap, chocomousse, profiteroles, fruitsla, ... 7709

€ 9,50/pp.

## CARPACCIO BUFFET

(Vanaf 6 personen)

7707 € 24,50/pp.

Een verfijnd “walking diner” buffet met tal van carpacciosoorten zorgen heel het jaar door voor een zomers gevoel!!!

- Carpaccio van kip met citrusvinaigrette en Parmezaan schilfers
- Carpacciorolletje van rund, balsamico, komkommer, zongedroogd tomaatje, kaaskrokantje
- Carpaccio van gerookte zalm afgewerkt met verse dille
- Carpaccio van tomaat, buffelmozzarella en verse basilicum
- Carpaccio van kalf, tonijnsaus en kappertjes
- Carpaccio van Italiaanse ham met meloenparels
- Carpaccio rib-eye gerookt en gekruid
- Deze schotels worden aangevuld met een salademix met vinaigrette, pasta, brood & boter

## BRUNCH

(Vanaf 6 personen)

◆ Brunch keuze 1: Gentse kop met mosterd, perzik met tonijn, jonge kaas

frikadellen met kriekjes, witte en zwarte pensen met appelmoes,  
gebakken beenham met jus saus, kipknabber, spek met eieren,  
soepje keuze uit: tomaat, erwten- , kervel-, aspergesoep,  
rauwkostgroenten, gebakken krieltjes , sausjes,  
variatie van brood, botertjes, mini boterkoekje,  
vlaai, chocomousse, rijstpap 7901

7902

Volw.: € 20,00/pp.

Kind: € 11,50/pp.

## BRUNCH

◆ Brunch keuze 2: brunch keuze 1 met aanvulling van:

rauwe ham met meloen, zalm “belle vue”,

2 soorten paté met confituren of creatie van kazen

kalkoen stroganoff of kip in roze pepersaus 7903

Volw.: € 24,50/pp.

7904

Kind: € 15,00/pp.

## BREUGELTAFELS

- ◆ Breugel nr. 1: Gentse kop met mosterd, boeren frikadon met kriekjes,  
droge worst, boerenworst, gekookt eitje, natuurham,  
Brugse ham, zwarte pens met appelspijs, rauwkostsalade,  
aardappelsla, sausjes, variatie van broodsoorten en botertje  
dessert: rijstpap met bruine suiker 7801 € 16,50/pp.
- ◆ Breugel nr.: 2: breugel nr. 1 + witte pens , seizoen gebonden paté met conf .  
dessert: + vlaai 7802 € 18,50/pp.
- ◆ Breugel nr.: 3: breugel nr.2 + fricadellen (warm) i.p.v. frikadon,  
gebakken kippenboutje 7803 € 20,50/pp.
- ◆ Breugel nr.: 4: breugel nr. 3 + soepje: keuze uit tomatensoep of erwtensoep,  
variatie van hoevekazen, dessert + appelcake 7804 € 23,00/pp.

## ONBIJTMANDEN

De ontbijtmanden kunnen vanaf 7.30 uur afgehaald worden.

Thuislevering mogelijk, mits kleine vergoeding.

Volwassenen : assortiment van mini boterkoekjes; croissant en pistolets,

sandwiches, fruitsla, yoghurt, granola, praline choco,

confituur, hartige wafeltjes en praline.

broodbeleg waaronder: jonge kaas, 2 kazen gegarneerd,

gekookte ham, fijnkost, kippenwit, Italiaanse- en Brugse ham

afgewerkt met meloen en rood fruit.

cava en fruitsap

€ 22,00/pp.

Kinderen: assortiment kindvriendelijk aangepast + chocomelk of fristi.

€ 14,00/pp.

Speciale gelegenheden! chocoladeroo's of –cravate?

€ 4,00/st.



## WAARDEBON

Op zoek naar een origineel cadeau?

We bieden U het ideale geschenk dat letterlijk in de smaak valt.

Het bedrag kan door U zelf gekozen worden.

Contacteer ons voor meer info of kom langs in de winkel.

## BROOD EN GEBAK

Brood: ruime keuze uit broodsoorten, sandwiches, pistolets, boterkoeken,

Franse broden, karrewiel (wit, bruin, meergranen), ...

Gebak: ruime keuze uit drooggebak, taarten van 1 tot ..... personen.

## PRALINES

Zoetigheden en pralines (seizoensgebonden), Valentijn, Pasen, Moederdag, Vaderdag, sinterklaas, kerst, verkrijgbaar in geschenkverpakking.

## IJS

Soorten: vanille, chocolade, mokka, aardbei, stratiatella, brésilienne, passie, mango, soja, suikervrij

IJSTAARTEN TIJDENS DE FEESTDAGEN EN SPECIALE GELEGENHEDEN

TE VERKRIJGEN! (Vanaf 4 pers.)

## DRANKEN

Variatie van frisdranken, fruitsappen, cava, wijnen, gins nz. Verkrijgbaar in geschenkverpakking .

## GESCHENKMANDEN

Geschenkmanden worden naar believen van de klant gevuld.

## PRIJZEN

Prijzen zijn geldig vanaf december 2022 tot en met november 2023.

Wegens marktomstandigheden kunnen deze wijzingen in de loop van het jaar.

## WENST U LIEVER ALLES ZELF TE BEREIDEN?

Dat kan uiteraard ook, alle vleessoorten te verkrijgen:

Rundgebraad, entre-côte, tournedos, filet, chateaubriand, ...

Kalfsgebraad, -filet, ...

Varkensgebraad, -haasje, -mignonette, - kroontje, ...

Kalkoen, kip, parelhoen, konijn, ...

Wildsoorten: fazant, ree, everzwijn, hert, haas, ... ( 2 dagen op voorhand te bestellen)

Gevulde feestproducten keuze uit kalkoen, parelhoen, kwartel, peipkuiken, duif en

keuze vulling: krieken, champignons, appelen rozijnen, mandarijntjes of met truffel.

Gevulde kalkoenfilet, (ideaal voor < aantal)

We danken U voor het vertrouwen dat U in onze zaak stelde en

dat 2023 een jaar wordt van veel voorspoed.

Alvast fijne feestdagen, van gans het slagersteam

## ENKELE PRAKTISCHE TIPS

### Bereidingswijze gevulde kalkoen

Haal de gevulde kalkoen 2uur op voorhand uit de koelkast.

Oven voorverwarmen op 150°C. ,De berekening voor hoe lang hij in de oven moet : de eerste 2 kg = 1 ½ uur, daarna per 1 kg + ½ uur erbij.

Vb. Gevulde kalkoen van 3,5kg = 1 ½ uur + 1,5\*30 min. = 2uur en 15min.

Omdat elke oven anders is raden wij U aan deze toch in het oog te houden, dit zijn richtlijnen die kunnen afwijken.

De temperatuur van uw vlees moet in de kern rond de 70-75°C zijn. Deze kan u controleren door middel van een naaldthermometer tot in de kern te steken.

### Hoe bereide gerechten opwarmen?

Plaats de schotel in een voorverwarmde oven van 180°

Afdekken met aluminiumfolie, ongeveer een 30 tal minuten (hangt af van de grootte van de schotel), waarvan de laatste 5 minuten folie zonder folie.

Plaatst voor het opwarmen een kommetje water in de oven, tegen het uitdrogen.

Wildgerechten niet te lang in de oven op 120°.

## OPENINGSUREN

Di, woe, do, vrij: 7.30 tot 12.30 uur  
13.30 tot 18.15 uur  
Zaterdag: 7.30 tot 16 uur  
Zondag: 7.00 tot 12.00 uur  
Maandag: GESLOTEN

SLAGERIJ – TRAITEUR – VERSMARKT

JACOBS – DE ROOVER

Marktstraat 12

9111 Puivelde – Belsele

Tel. Nr.: 03 772 27 79

Website: [www.jacobsde roover.be](http://www.jacobsde roover.be)

Mail: [bestel.jdr@proximus.be](mailto:bestel.jdr@proximus.be)

Volg ons ook via:

Houd bij het plaatsen en afhalen van je bestelling, rekening met:

Bestelling voor Kerstavond/Kerst doorgeven ten laatste op 20 december. Oud en nieuw ten laatste op 26 december.

Om aan de drukte van 24 en 31 december te ontsnappen, kunnen alle soorten vers vlees zoals rund, varken, wild, gevogelte, ... afgehaald worden op 23 of 30 december. Met de nodige zorg helpen we U graag verder om alles mooi te verpakken naar wens !

Wij danken U voor het vertrouwen dat U het afgelopen jaar in onze zaak stelde .

Vanwege gans het slagersteam.