



## FEESTFOLDER 2024

Gistelse Steenweg 29  
8200 St-Andries (Brugge)  
050/38.65.41

e-mail: [slagerij.jobo@skynet.be](mailto:slagerij.jobo@skynet.be)  
[www.slagerijjobo.be](http://www.slagerijjobo.be)



**openingsuren kerstperiode:**  
zie affiche in de winkel

**openingsuren:**  
maandag: 07u30 - 12u30 / 13u30 - 18u30  
dinsdag: 07u30 - 12u30 / 13u30 - 18u30  
woensdag: 07u30 - 12u30  
donderdag: gesloten  
vrijdag: 07u30 - 12u30 / 13u30 - 18u30  
zaterdag: 07u30 - 12u30 / 13u30 - 15u00  
zondag: 08u30 - 12u30

## Aperitief, soep en voorgerecht

<u>Aperitiefhapjes</u>	
Lepelhapje	2.00 € stuk
Aperitiefglaasje met mousse van zalm en kruidenkaas	2.90 € stuk
Aperitiefglaasje met mousse van garnaal en tomatentapenade	2.90 € stuk
Mini videe	1.30 € stuk
Kippenvleugeltje	0.70 € stuk

<u>Soepen</u>	
Tomaten-groentensoep	6.00 € liter
Met extra balletjes	
Kreeftensoep op Zeebrugse wijze	12.00 € liter
(Lekkere vissoep met ruime garnituur)	

<u>Koude voorgerechten</u>	
Bordje huisgerookte zalm	11.50 € pers
Met aangepaste groentengarnituur en cocktail	
Carpaccio van rundsvlees	10.50 € pers
Met Parmezaanse kaas en notensla	

<u>Warme voorgerechten</u>	
Verse kaaskroketjes	1.80 € stuk
Verse garnaalkroketjes (extra garnalen)	4.80 € stuk
Vispannetje van het huis	
Met julienne groentjes	11.00 € pers
Vispannetje met kreeftensaus	11.00 € pers

## Aardappelgarnituren

Verse aardappelkroketjes	0.35 € stuk
Gratin aardappelen	2.60 € pers

## Hoofdschotel

Opgevlude kalkoen		14.90 € pers
Roomsaus met druiven	(minimum 8 pers.)	
Jong parelhoentje "op Brusselse wijze"		15.30 € pers
Gestoofd witloof		
Kalkoenrollade "Stroganoff"		14.90 € pers
Sla mixte		
Kalkoengebraad "Orloff royaal"		14.90 € pers
Saus "fine champagne" met wintergroentjes		
Hertenkalfilet - wildsaus van het huis		29.90 € pers
Appeltje gevuld met bosbessen		

HOOFDSCHOTELS KUNNEN BESTELD WORDEN MET EEN MINIMUM VAN 2 PERSONEN.

BUITEN DE EINDEJAARPERIODE BESPREKEN WE GRAAG DE MOGELIJKHEDEN VOOR UW FEESTAALTIJD!  
IN DE WINKEL HEBBEN WE NOG ANDERE SUGGESTIES VOOR UW FEEST.

BIJ CATERING OP VERPLAATSING WORDT EEN FORFAIT VAN 100 EURO AANGEREKEND  
VOOR VERPLAATSING EN WERK (1 PERSOON, MAXIMUM 3 UUR).



## Desserts

Ijstaartje per 2 verpakt (in voorraad)	7.80 € (2 stuks)
Framboisier	
Kerstiglo	

Ijstaarten uit de  folder:  
1 week op voorhand bestellen en afhalen bij ons in de winkel

## Fondue, gourmet, teppanyaki

Gevarieerde fondue 11.40 € pers

Malse stukjes biefstuk en kalkoenfilet.  
Gehaktballetjes met spek en kruiden.  
Sausjes inbegrepen.

Gourmet / Steengrill 16.00 € pers

Een vleeschotel bestaande uit diverse soorten vlees en garnituren.  
Deze worden gebakken in kleine pannetjes of op een steengrill.  
Sausjes inbegrepen.

Teppanyaki 25.80 € pers

Luxe schotel bestaande uit een assortiment van gemarineerde vlees- en visgerechtjes:  
Gemarineerde gepelde scampi's / Coquillespiesje  
Zalmpiesje / Gamba's / Gekruide lamskotelet  
Steak van het huis / Mini médaillon du chef / Gemarineerde kipfilet  
Chipolatarolletje / Slavinkje / Ananasspiesje  
Sausjes inbegrepen.

Groenteschotel 6.30 € pers

Gevarieerde verse groenteschotel volgens seizoen samengesteld.  
Ideaal voor gebruik bij fondue, gourmet, steengrill of teppanyaki.

## Verrassingsbrood

Houten kistje gevuld met diverse broodjes belegd met verschillende soorten salades, kaas en fijne charcuterie. Alle broodjes worden gearrangeerd met diverse groenten en eitjes.

Als maaltijd (7 broodjes per persoon) 11.90 € pers

Als receptie 1.70 € stuk

## Koude schotels

Vleeschotel 19.50 € pers

Gekookte hesp met asperges  
Ananas of meloen met boerenhesp  
Gebakken rosbeef en varkensgebraad  
Kalkoenrollade  
Opgevulde tomaat met verse grijze garnalen  
Opgevulde peer met krabsalade  
Opgevulde eieren met zalmsla  
Sausjes

Zalmschotel 23.80 € pers

Stuk zalmfilet met groentegarnituur  
Opgevulde tomaat met verse grijze garnalen  
Opgevulde eieren met zalmsalade  
Opgevulde peer met krabsalade  
Sausjes

Vlees-visschotel 29.00 € pers

Stuk zalmfilet met groentegarnituur  
Gekookte hesp met asperges  
Ananas of meloen met boerenhesp  
Opgevulde tomaat met verse grijze garnalen  
Opgevulde eieren met zalmsalade  
Opgevulde peer met krabsalade  
Sausjes

Koud buffet prijs op aanvraag

Koud buffet volledig samengesteld naar uw eigen keuze.  
Prijs wordt bepaald volgens de gevraagde producten.

## Huur en gebruik materiaal

Waarborg: proper en onbeschadigd wordt dit volledig terugbetaald.  
Aperitiefglaasje of -lepel 1.00 €  
Sint-Jacobsschelp (steen), bord, cocktailglas, zwarte schotels (plastic) 3.00 €  
Bruine potjes, witte potjes en schaalpjes 5.00 €  
Broodkistje en doek, fonduestel, gourmetstel 10.00 €  
Inox schotels, gastronom schotels, elektrisch stel 20.00 €

Huur materiaal  
Elektrische steengrill, fondue, wok, teppanyaki 5.00 €  
Elektrische teppanyaki << giant >> 10.00 €

## Menu kerst

Aperitief Aperitiefglaasje  
2 kippenvleugeltjes  
Tapas salami

Bordje met huisgerookte zalm  
Aangepaste groentegarnituur  
Huisbereide cocktailsaus

Parelhoen "op Brusselse wijze"  
Gestoofd witloof  
Aardappelkroketten

Kerstiglo Vanillerooms met stukjes chocolade  
Cookiedough  
Chocoladedecoratie

39.50€ per persoon / gratis fles wijn (wit of rood) per 4 personen

## Menu oud en nieuw

Aperitief Aperitiefglaasje  
2 kippenvleugeltjes  
Tapas salami

Carpaccio van rundsvlees  
Met Parmezaanse kaas en notensla

Kalkoengebraad "Stroganoff"  
Sla mixte  
Gratinaardappelen

Framboisier  
Vanillerooms en frambozenorbet  
Harde en zachte merengue  
Frambozen coulis

38.50€ per persoon / gratis fles wijn (wit of rood) per 4 personen

ALLE PRIJZEN IN DEZE FEESTFOLDER 2024 ZIJN MARKTAFHANKELIJK EN KUNNEN WIJZIGEN.

DE HUIDIGE PRIJZEN KAN U STEEDS BEKOMEN IN ONZE WINKEL.

GRONDSTOFTEKORTEN ZIJN HELAAS MOGELIJK, WIJ VERVANGEN STEEDS DOOR DE BEST MOGELIJKE OPTIE.