★ STERSLAGER ★

JURGEN VAN DEN ABEELE

feestelijke gerechten

INFORMATIEF

Bij sommige gerechten wordt een borg aangerekend voor het materiaal of de schotels.

Bestellen kan enkel in de winkel, via mail of telefonisch. Enkel na bevestiging, is de bestelling definitief.

Al onze prijzen zijn afhaalprijzen.
Deze prijslijst vervangt alle vorige.

STEEDS TOT UW DIENST
Jurgen, Anouchka en personeel

OPENINGSUREN

ma - di en vrij: van 8u00 tot 12u30 en van 14u00 tot 18u30
zaterdag open tot 17u00
zondag van 8u00 tot 12u00
woensdag, donderdag en zondagnamiddag gesloten

GEGEVENS

Grote Herreweg 85, 9690 Kluisbergen
Tel. 055 38 84 82
www.slagerij-jurgen.be slagerij.jurgen

APERITIEFHAPJES

Apero glaasjes	€2.25/st
Warme hapjes	€1.60/st
Mini pizza	€1.60/st
Gevulde lepels	€1.70/st
Peperkoek met foie gras	€2.50/st
Gefrituurde kippenreepjes met tartaar dip	€8.00/6 st
Camembert voor in de oven (150 g) met stokbrood	€8.00/st

SOEPEN

Belgische witloofsoep met grijze garnalen	€4.20/p
Tomatenroomsoep	€3.90/p
Kreeftenroomsoep	€6.50/p
Knolseldersoep met spekblokjes en bieslook	€4.00/p
Courgetteroomsoep met chorizo en brie	€4.20/p
Butternutroomsoep	€3.90/p

VOORGERECHTEN

KOUD

Vitello tonnato	€15.50/p
Koud gemarineerde zalm met aangepaste garnituur	€16.00/p
Huisbereide foie gras met rozijnentoast	€21.00/p
Rundscarpaccio met aangepaste garnituur	€13.50/p
Carpaccio van coquilles	€17.00/p
Garnalencocktail	€14.00/p
Pastrami met truffelmayonaise en Parmezaan	€13.50/p

WARM

St-Jakobsschelp	€13.00/p
Vispannetje	€12.50/p
Scampi's op Oostendse wijze (9)	€13.00/p
Risotto met Skrei	€16.00/p

HOOFDGERECHTEN VLEES

Parelhoenfilet met groentekrans en saus naar keuze	€17.50/p
Orloffgebraad met groentekrans en saus naar keuze	€16.00/p
Kalkoenfilet met groentekrans en saus naar keuze	€16.00/p
Varkenshaasje met groentekrans en saus naar keuze	€16.00/p
Stoofpotje van kalf	€19.00/p
Eendenborst met groentekrans en saus naar keuze	€22.00/p
Hertekalfstoofpotje met groentekrans	€18.50/p
Hertekalffilet grand veneur met groentekrans	€26.50/p
Varkenswangetjes op wijze van de chef	€17.50/p
Fazantfilet 'fine champagne'	€23.00/p
Vol-au-vent met grijze garnalen	€16.50/p
Civet van haas	€19.00/p

SAUZEN

Archiduc
Peper
Porto
Wild
Veenbessen
Fine champagne

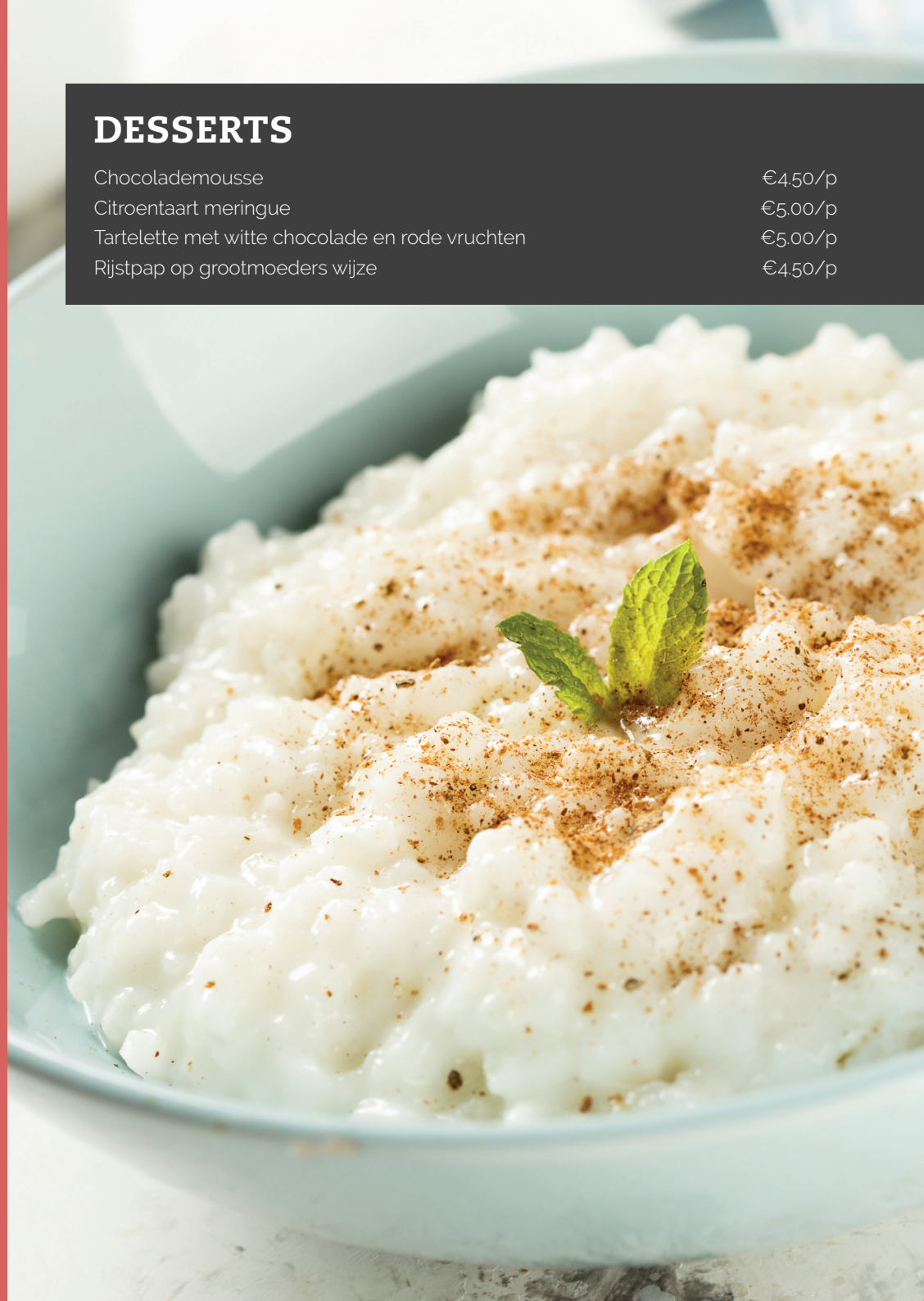
HOOFDGERECHTEN VIS

Kabeljauw Dugléré op een bedje van prei	**€17.50/p**
Gegrilde zalmfilet met béarnaise	**€17.50/p**
Normandisch vispannetje	**€16.50/p**
Scampi's diabolique (12)	**€16.50/p**

Bij de hoofdgerechten heeft men telkens keuze uit:
kroketten (7/p), krieltjes, verse frietjes, aardappelpuree, pommes Duchesse of gegratineerde aardappelen.

DESSERTS

Chocolademousse	€4.50/p
Citroentaart meringue	€5.00/p
Tartelette met witte chocolade en rode vruchten	€5.00/p
Rijstpap op grootmoeders wijze	€4.50/p



MENU'S

FEESTMENU 1

1 gevulde lepel
1 apero glaasje
1 warm hapje

•

Butternutroomsoep

•

Vispannetje

•

Orloffgebraad met groentekrans

•

Tartelette met witte chocolade
en rode vruchten

€40.00/p

FEESTMENU 2

1 gevulde lepel
1 apero glaasje
1 warm hapje

•

Pastrami met truffelmayonaise
en Parmezaan

•

Courgetteroomsoep
met chorizo en brie

•

Varkenswangetjes
op wijze van de chef

•

Chocolademousse

€42.00/p

FEESTMENU 3

1 gevulde lepel
1 apero glaasje
1 warm hapje

•

Knolseldersoep
met spekjes en bieslook

•

Rundscarpaccio

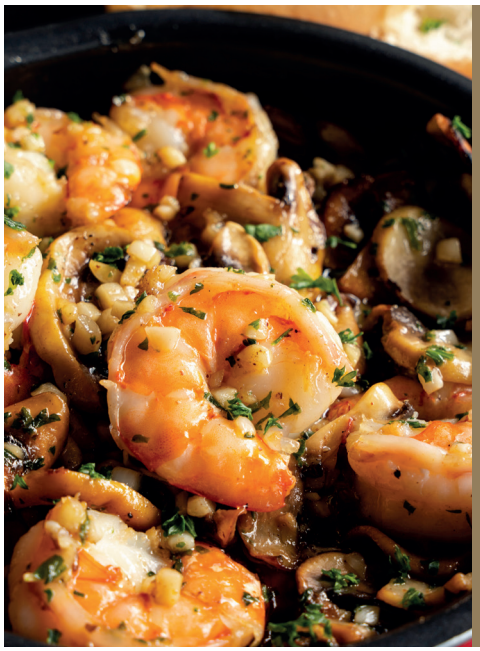
•

Hertekalfstoofpotje
met groentekrans

•

Citroentaart meringue

€42.00/p



FEESTMENU 4

1 gevulde lepel
1 apero glaasje
1 warm hapje

•

Belgische witloofsoep
met grijze garnalen

•

Risotto met Skrei

•

Scampi's diabolique

•

Rijstpap

€43.00/p

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI COMPLEET €24.00/p
Vlees & vis, groenten, krielaardappelen en sausjes

TEPPANYAKI VLEES & VIS €15.00/p

- Vlees 5 soorten:
  Varkenshaasje, gemarineerd biefstukje, Ardens koteletje, gemarineerd kipfiletje, hamburgertje
- Vis 3 soorten:
  Scampi's (2st), gekruide zalmfilet, gemarineerd kabeljauwhaasje
- Groenten:
  Koude: slamix, tomaten, geraspte wortels, komkommers
  Warme: broccoli, boontjes, verse champignons, paprikareepjes
- Aardappelgerechten: gemarineerde krielaardappelen
- Sausjes: Mexicaanse saus, exotische saus, cocktail

GOURMET (500 g/p) €12.00/p

10 soorten vlees: biefstuk, kipfilet, cordon bleu, Ardens koteletje, worstje, kaashamburger, entrecôteburger, varkenshaasje, brochetje & kippengyros

STEENGRILL (500 g/p) €12.00/p

Vlees: worst, biefstuk, kipfilet, brochette, varkensmignonet, hamburger, Ardens koteletje & varkenshaasje

FONDUE

Fondue varia (350 g/p): €11.00/p
kalkoenfilet, varkenshaasje, biefstuk, gehaktballetjes

Super de luxe fondue (400 g/p): €12.00/p
kalkoenfilet, varkenshaasje, biefstuk, kalfsvlees, gehaktballetjes

BELEGDE BROODJES €12.00/p
(vanaf 4 pers.)

Deze worden belegd met: gerookte zalmsla, preparé, paté, krabsla, gekookte ham, kaas, rauwe ham en tonijnsla. Deze broodjes zijn versierd met groenten.

KAASSCHOTELS €17.50/p
(vanaf 4 pers.)

Als hoofdgerecht: 300 gram kaasspecialiteiten per persoon, vergezeld van seizoensfruit

KOUD BUFFET 1 €20.00/p

GROENTEN
Bloemkool, komkommers, tomaat, slamix, geraspte wortels, boontjes en aardappelen in de vinaigrette

FRUIT
Assortiment van seizoensfruit

SAUSJES
Cocktail, tartaar & mayonaise

VIS
Tomaat garnaal & perzik met tonijn

VLEES
Gekookte ham met asperges, rauwe ham, gebakken rosbief, kipfilet, filet d'Anvers, boerenpaté, salami, gekookt eitje & gebakken kippenboutje

KOUD BUFFET 2 €27.00/p

Koud buffet 1 + gekookte zalm, gerookte zalm & gerookte heilbot

KOUD BUFFET 3 €31.00/p

Koud buffet 1 + gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, gebakken scampi & tongfilets

RACLETTESCHOTEL €19.50/p

KAAS
Raclette kaas en Maredsous

AANGEPASTE CHARCUTERIE: 250g/p

GROENTEN
Tomaten, champignons, paprikamix, slamix, geraspte wortels, aardappel in de schil en zuurwaren (augurk en ajuin).

LUXE TAPASSCHOTEL €15.00/p
(vanaf 2 pers.)

Aangepaste charcuterie
Aangepaste tapenades en salades
Olijven, zongedroogde tomaten etc.

MINI HAMBURGER PARTY €15.00/p

5 MINI BURGERS/PERSOON
Entrecôteburger, merguezburger, kaasburger, panchettaburger, ajuinburger aangevuld met passende sausjes, groentjes, spek, kaas en bijpassende broodjes.

KEBAB PARTY €16.00/p
(beschikbaar per 4 pers.)

1 kebab stick kip (600 gram)
1 kebab stick varken (600 gram)
3 kebab broodjes per persoon

SAUS
Looksaus, pikante saus, cocktail & ketchup

GROENTEN
ijsbergsla, ajuin, geroosterde ajuin, tomaat en komkommer

* Foto's in deze folder zijn ter illustratie

Wij wensen u smakelijk tafelen

Sterslager Jurgen & Anouchka en team

PEDAAL.BE