



FEESTFOLDER

2020 - 2021

SLAGERIJ - TRAITEUR - VERSMARKT

JACOBS - DE ROOVER

Marktstraat 12

9111 Puivelde - Belsele

Tel. Nr.: 03 772 27 79

Website: www.jacobsde roover.be

Mail: 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.

De bediening kan eveneens door ons verzorgd worden in samenspraak met U. Gebruik van borden en bestek steeds mogelijk, alles is bespreekbaar. Verenigingen 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, geschenkmanden
Blz. 33-34:	Praktische tips om zelf te koken

KOUDE APERITIEFHAPJES

◆ Bordje rundscarpaccio met tartaar van rivierkreeftjes 6001	€ 2,00/st.
◆ Borrelglaasje met kipcarpaccio 6002	€ 1.80/st.
◆ Borrelglaasje Italiaanse ham met meloen 6003	€ 1.80/st.
◆ Glaasje gerookte zalm met granny smith & zure room 6004	€ 1,90/st.
◆ Glaasje grijze garnaalcocktail 6005	€ 1,90/st.
◆ Bordje krokante scampi en curry 6006	€ 1,90/st.
◆ Griekse fetasalade met olijven "Veggie" 6009	€ 2,50/st.

WARME APERITIEFHAPJES

◆ Bladerdeeghapjes assortiment per 20 verpakt 6007	€ 18.00/20st.
◆ Bruschetta: spinazie/tomaat, salami/kaas, Pomodori 6010	€ 0,90/st.
◆ Mini pizza / mini worstenbroodje 6011	€ 0,95/st.

FEESTELIJKE SOEPEN

◆ Tomatensoep met balletjes (met of zonder room) ⁶¹⁰¹	€ 4.50/L.
◆ Velouté van witloof met gerookte zalmsnippers ⁶¹⁰²	€ 5,50/L.
◆ Velouté van asperge met tomaat ⁶¹⁰³	€ 5,50/L.
◆ Velouté van pompoen met vleugje calvados ⁶¹⁰⁴	€ 5,50/L.
◆ Velouté van boschampionn met krokante pancetta ⁶¹⁰⁵	€ 6,50/L.

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

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

KOUDE VOORGERECHTEN

- | | |
|---|------------|
| ◆ Bordje rundscarpaccio met tartaar van rivierkreeft 6201 | € 9,50/st. |
| ◆ Carpaccio bord, <u>enkel vlees</u> , zelf te garneren 6207 | € 4.50/st. |
| ◆ Jachtbordje, trio van wildpastei met bijpassende confituren,
gebakken appeltjes en geroosterde pijnboompitten 6203 | € 9.00/st. |
| ◆ Korfje Italiaanse ham met meloenparels, fruitgarnituur en bieslooksausje 6204 | € 9.00/st. |
| ◆ Hedendaagse grijze garnaalcocktail 6202 | € 9.50/st. |
| ◆ Trio van 't huis, carpaccio rolletje, wildpaté en Italiaanse ham met meloen 6205 | € 9.50/st. |
| ◆ Bordje gerookte zalm, rode biet, bloedappelsien met dressing Griekse yoghurt 6206 | € 9.50/st. |
| ◆ Weckpotje "veggie": fijne salademix, rode biet, geitenkaas, notenmengeling 6208 | € 8.50/st. |

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

WARME VOORGERECHTEN

- ◆ Koninginnehapje (bladerdeegje apart) ⁶³⁰¹ € 3.90/st.
- ◆ Oostends visgebakje (bladerdeegje apart) ⁶³⁰² € 5,90/st.
- ◆ Vissersbootje of visschelp: rijkelijk gevuld met diverse vissoorten ⁶³⁰³ € 6.95/st.
- ◆ Scampi Diabolique (6 stuks) op een bedje van pasta ⁶³⁰⁴ € 9,00/st.
- ◆ Vispannetje vergezeld met puree ⁶³⁰⁵ € 9.90/st.
- ◆ Vol au vent ¹¹⁰³ € 13.00/kg.
- ◆ Vol au vent van vis ¹¹³¹ € 24.90/kg.
- ◆ 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 € 15.00/pp.

- ◆ Gevarieerde visschotel met krabschelp: Gekookte zalm, Oostends vissersmandje, gerookte vissoorten,
schelpje gevuld met exotische krab, gevuld eitje, rauwkostgroentjes,
aardappelsla en sausjes ⁶⁸⁰⁷ € 17.50/pp.

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

KOUDE HOOFDGERECHTEN

KAAS

- ◆ Kaasschotel: assorti van 9 uitgekozen kazen gegarneerd met vers fruit, gedroogde vruchten en voorzien van naamkaartjes ⁶⁹⁰¹ € 13.00/pp.
- ◆ Kaasschotel "EXTRA": schotel als voorgaande met aanvulling van tapas ⁶⁹⁰² € 16.00/pp.
- ◆ Kaasschotel aangevuld met wildpastei: Assorti van 6 uitgekozen kazen, 3 soorten wildpastei, konfijten en garnituur ⁶⁹⁰³ € 16.00/pp.
- ◆ Kaasschotel "DE LUXE" min 4 pers.: Assorti van 10 uitgekozen kazen in buffetvorm, gegarneerd met vers fruit, gedroogde vruchten, voorzien op leiplaat ⁶⁹⁰⁴ €16.00/pp.

TIP van uw slager:

Serveer 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 € 8.50/pp.
- ◆ Vleeswarenschotel "EXTRA": extra halve tomaat gevuld met grijze garnalen ⁶⁸⁰² € 12.50/pp.
- ◆ Gevarieerde vleeschotel: rauwe ham soorten, runds- en varkensgebraad, gekookte ham, kippenboutje, , kalkoenwit, salami, paté, fricandon met kriekjes, groentjes, fruit en aangepaste sausjes ⁶⁸⁰³ € 14.00/pp.
- ◆ Kippenschotel: stukjes gebraden kip, gevuld eitje, tomaat garnaal, hespenrolletje met asperges, salami, rosbief, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes ⁶⁸⁰⁴ € 14.00/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 € 10.50/pp.
- ◆ Varkenshaasje in streekbiersausje * 6602 € 10.95/pp.
- ◆ Kalkoen à Paris aangevuld met bloemkool broccoli en wortelen in saus 6604 € 12.50/pp.
- ◆ Gevulde kalkoenfilets, farce van gehakt, veenbessen, pistachenoten in rode wijnsaus * 6605 € 11.95/pp.
- ◆ Carrousel van stoofpotje (kalkoen, vis en wild) met aangepaste sausjes * 6606 € 14.95/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 | € 12.50/pp. |
| ◆ Parelhoenborstje "Veronique", archiducsaus vergezeld van witte druiven * 6603 | € 10.95/pp. |
| ◆ Eendenborstfilets in portosaus of à L'Orange * 6608 | € 12.50/pp. |
| ◆ Everzwijnfilet met calvados roomsausje * 6609 | € 14.50/pp. |
| ◆ Jachtcarrousel verfijnd met aangepaste sausjes (trio van hert, everzwijn en fazant) (min 4 pers.) 6610 | € 19.50/pp. |

AARDAPPELBEREIDINGEN WEL INBEGREPEN

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

***GROENTEN NIET INBEGREPEN!!**

Wildgerechten te verkrijgen tot eind januari

WARME HOOFDGERECHTEN

VIS

- ◆ Kabeljauwhaasje dijonaise afgewerkt met preistoemp en mosterdsaus ⁶⁶¹¹ € 16.00/pp.
- ◆ Trio van vis: tong, zalm, kabeljauw op een bedje van fijne groenten, Dugleré ⁶⁶¹² € 18.00/pp.
- ◆ Scampi (12) van de chef afgewerkt met fijne groentjes met pasta of puree ⁶⁶¹³ € 16.90/pp.
- ◆ "Veggie": Risotto met boschampionns, afgewerkt met parmezaanschilders en bladpeterselie ⁶⁶¹⁴ € 12,00/pp.

AARDAPPELBEREIDINGEN WEL 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 € 4.50/pp.
- ◆ Wintergarnituur: gebakken witloof, spruitjes, peertje in rode wijn, wondappeltje (veenbes)
bouché gevuld met boschampionns ⁶⁷⁰² € 6.95/pp.
- ◆ Wintergroentengratin: gratin van vergeten groenten: brunoise van raapjes,
butternut, knolselder aangevuld met spruitjes,
worteltjes en broccoli ⁶⁷⁰³ € 4,50/pp.
- ◆ Gevuld appeltje met veenbessen ¹¹²² € 13.90/kg.
- ◆ Gestoofde peertjes in rode wijn ¹¹²³ € 13.90/kg.

AARDAPPELGERECHTEN

◆ Verse aardappelkroketten 6501	€ 0.28/st.
◆ Aardappelpuree 6502	€ 7.50/kg.
◆ Vers gekookte kriel met peterselie 6503	€ 6.50/kg.
◆ Aardappelgratin 6504	€ 8.50/kg.
◆ Amandelkroketten 6505	€ 0.38/st.

HUISGEMAAKTE SAUSEN

◆ Sausen zijn apart verkrijgbaar: streekbier-, Archiduc-, Parisienne-, rode wijn-, porto-, sinaasappel-, oesterzwammen en cantharellensaus. 6400 - 6411	€ 12.00/kg.
--	-------------

MENU 1 7501

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 24.50/pp.
- ◆ Koninginnehapje
- ◆ Tomatensoep met balletjes + broodje
- ◆ Konijnrollade met four roses bourbon whisky, groenteboeket en kroketten
- ◆ Chocolademousse

MENU 2 7502

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 28.50/pp.
- ◆ Klassieke visschelp
- ◆ Velouté van pompoen + broodje
- ◆ V-haasje met streekbiersausje, groenteboeket en kroketten
- ◆ Kerst-/ eindejaarsgebak

KINDER MENU 1 7505

- ◆ Tomatensoep € 8.50/pp.
- ◆ Kerstster met appelmoes en puree, frietjes of 4 kroketten
- ◆ Kindersuprise

MENU 3 7503

- ◆ Assorti warme hapjes (3st.) € 33.50/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.) € 41.50/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 € 8.95/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 € 9.00/pp.
- ◆ FEESTFONDUE ALL-IN: feestfondue + saladeschotel*+ aardappelsla + sausjes** 7004 €15.00/pp.

- ◆ KINDERFONDUE: samengestelde schotel : kipfilets, fondueballetjes en spekvinkjes 7002 € 5.00/pp.
- ◆ KINDERFONDUE ALL-IN: kinderfondue + kids koude groentjes + sausjes** 7005 € 9.00/pp.

- ◆ FONDUE anno 2021: samengestelde schotel voor eindejaar; extra malse stukjes runds,
varkenshaas, kalkoen, kip, fondueballetjes en spekvinkje 7003 €10.00/pp.
- ◆ FONDUE anno 2021 ALL-IN: fondue anno 2021 + saladeschotel* + aardappelsla + sausjes**7006 €16.00/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, Rundsteak, varkenslapje, kipfilet, chipolata, gekruid varkenslapje, gevogelte saté, varkenssaté, mini hamburger, kippengyros en ei met spek ⁷¹⁰¹ € 11.00/pp.
- ◆ FEESTGOURMET ALL-IN: feestgourmet + saladeschotel* + aardappelsla + sausjes**⁷¹⁰⁶ € 17.00/pp.
- ◆ KINDERGOURMET: kipfilets, varkenslapje, hamburger en chipolata ⁷¹⁰² € 5.00/pp.
- ◆ KINDERGOURMET ALL-IN: kindergourmet + kids koude groentjes + sausjes**⁷¹⁰⁷ € 9.00/pp.
- ◆ GOURMET anno 2021: samengestelde schotel voor eindejaar: tournedos met kruidenboter, everzwijnfilet, kipfilet, chipolata, koteletje van lam, hamburger, varkenshaasje met spek, zigeunerschnitzel ⁷¹⁰³ € 13,00/pp.
- ◆ GOURMET anno 2021 ALL-IN: gourmet anno 2021 + saladeschotel* + aardappelsla + sausjes** ⁷¹⁰⁸ € 19.00/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 € 12,00/pp.
- ◆ TAFELGRILL ALL-IN: tafelgrill + saladeschotel* + aardappelsla + sausjes** ⁷²⁰² € 18,00/pp.
- ◆ TEPANYAKI: schotel van vlees en vis: tournedos, finette, kipfilet, spekreepjes, lamskoteletje, feestworstje, kalfslapje, mini hamburger, kwarteleitje, (min 4 pers.) ⁷³⁰¹ €15,00/pp.
- ◆ TEPANYAKI ALL-IN: tepanyaki + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes** ⁷³⁰³ € 23.00/pp.
- ◆ TEPANYAKI DE LUXE: tepanyaki, maar aangevuld met: scampi met bacon en zalmfilet en coquilles (min 4 pers.) ⁷³⁰² € 18.00/pp.
- ◆ TEPANYAKI DE LUXE ALL-IN: tepanyaki de luxe + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes** ⁷³⁰⁴ € 26.00/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: samengestelde wildsoorten op schotel: eend, everzwijn, fazant, haas, hert en parelhoen. (min 4 pers.) 7104 € 18.00/pp.
- ◆ WILDGOURMET: met 4 aangepaste wildsausjes (cantharellen -, oesterzwammen-, portosaus, Archiduc met witte druiven) 7105 € 23.00/pp.
- ◆ WILDGOURMET ALL-IN: wildgourmet + grill en groentespie en een fijne salademix, met aangepaste sausjes 7109 € 30.00/pp.

AANVULLING SALADESCHOTEL KOUD OF WARM, SAUSJES

- ◆ SALADESCHOTEL: Slamix, tomaten/fijne boontjes, geraspte wortelen, witte kool, komkommer/pasta, aardappelsla 7401 € 5.00/pp.
- ◆ GRILL EN GROENTESPIE (WARM): spiesje van boontjes met spek, - mini witloof, - champ. - kersttomaatje/courgette en krielpatatjes 7404 € 5.75/pp.
- ◆ POTJES SAUS: (<150gr) cocktail, tartaar, zigeuner, curry, look en look met groenten 7403 €1.00/stuk.

!!! PIZZA PARTY!!!

€ 15.00/pp.⁸¹⁰⁵

Nieuw

Gezellig



Leuk

Lekker

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)

TOPPER!!

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 € 10.00/pp.
- ◆ Plateau apéro & 3 kazen: apéro aangevuld met 3 Franse kazen en brood 8102 € 15.00/pp.
- ◆ 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 € 20.00/pp.
- ◆ Plateau hoofdmaaltijd koud én warm: plateau hoofdmaaltijd koud + warm: scampi, pittige balletjes, kipknabblers, gebak./gekruid krieltjes 8104 € 25.00/pp.

NOTA: Zwarte schaaltes zijn niet afwasmachinebestendig!!!

BUFFET KOUD

- ◆ Klassiek buffet: 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 € 16.00/pp.
- ◆ Trendy buffet: klassiek + perzik gevuld met tonijn + varkensgebraad met vers fruit 7702 € 18.50/pp.
- ◆ Royal buffet: 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 € 20.00/pp.
- ◆ Gastronomisch buffet: royal met de keuze van exotische gevulde ananas of assortiment van patés met confituren (wildseizoen) 7704 € 20.00/pp.
- ◆ Belle-Vue buffet: Royal + gepocheerde zalm 7705 € 23.00/pp.
- ◆ Aanvulling op buffet: **Keuze uit**: gevulde ananas met krab en scampi **OF** gerookte vissoorten met garnering van gesnipperde ui en peterselie **OF** gepocheerde roze zalm 7706 € 5.00/pp.

BUFFET WARM

AANVULLING OP KOUD BUFFET

◆ 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 kroketten, gratin of krielaardappeltjes

◆ Warme groenten: keuze uit 3 soorten warme groenten:

gebakken witloof, bloemkool/broccoli, erwtjes & wortelen, spruitjes,
savooi, schorseneren in witte saus of fijne boontjes ⁷⁷¹⁰

€ 12.50/pp.

DESSERTBUFFET

◆ Keuze uit: javanais, misérable, bavarois, rijstpap, chocomousse, profiteroles, fruitsla, ... ⁷⁷⁰⁹

€ 8.00/pp.

NIEUW IN ONS
AANBOD!

CARPACCIO BUFFET

(Vanaf 6 personen) 7707

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

€ 19,75/pp.

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, kipknabbler, 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.: € 16.50/pp.

Kind: € 9.50/pp.

- ◆ 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

7904

Volw.: € 20.50/pp.

Kind: € 12.50/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 € 14.00/pp.

- ◆ Breugel nr.: 2: breugel nr. 1 + witte pens , seizoen gebonden paté met conf .
dessert: + vlaai 7802 € 15.50/pp.

- ◆ Breugel nr.: 3: breugel nr.2 + fricadellen (warm) i.p.v. frikadon,
gebakken kippenboutje 7803 € 17.00/pp.

- ◆ Breugel nr.: 4: breugel nr. 3 + soepje: keuze uit tomatensoep of erwtensoep,
variatie van hoevekazen,
dessert + appelcake € 19.00/pp.

ZUIDERS ALL- IN

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

Tapas: olijven, ansjovis, tomaatjes, Spaanse ham, frutti de Napoli

Voorgerecht: zuiderse ham met meloen

Soepje: gazpacho met fijne groentjes

◆ Paella mixta: kip, spekblokjes, vismix 7601 € 22.00/pp.

◆ Paella royale: extra konijn- en visstukjes, mosselen 7603 € 25.00/pp.

◆ Paella de luxe: extra visbrochette 7602 € 28.00/pp.

****Vanaf 15 personen kunnen we de paella bij U thuis bereiden!!!**

(periode april tot en met sept)

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

€ 20.00/pp.

Kids: assortiment kindvriendelijk aangepast + chocomelk of fristi

€ 12.00/pp.

Speciale gelegenheden! chocoladeroo's of -cravatte??

€ 3.50/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.



WAARDEBON

ter waarde van euro

uitgiftedatum _____

geldig tot _____

geschonken door _____

openingsuren:
di. tot en met vrij: 7.30-12.30 u. en 13.30-18.15 u.
za: 7.30 tot en met 16 u. (doorlopend)
zon: 7-12.30 u. - maandag gesloten

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 zijn geldig vanaf december 2020 tot en met november 2021

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
hopen dat 2021 een jaar wordt waar alles bijna terug mogelijk is.*

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 berekingen 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 tempeartuur 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.

Plaats 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 en van 13.30 tot 18.15 uur

Zaterdag: 7.30 tot 16 uur

Zondag: 7.00 tot 12.30 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

Mail: jacobs.de.ro@skynet.be

Volg ons ook via:



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

Bestelling voor Kerstavond en Kerstdag doorgeven **ten laatste op 20 december**.

Bestelling voor Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag **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.

Tijdens de feestdagen gelden de normale openingsuren, behalve op:

Donderdag 24 december	8.00 tot 12.30 u, na de middag enkel afhalingen <u>tot ten laatste 18 uur</u>
Vrijdag 25 december	8.00 tot 12.30 uur
Zaterdag 26 december	8.00 tot 12.30 uur
Donderdag 31 december	8.00 tot 12.30 u na de middag enkel afhalingen <u>tot ten laatste 18 uur</u>
Vrijdag 1 januari	8.00 tot 12.30 uur
Zaterdag 2 januari	8.00 tot 12.30 uur

*Wij danken U voor het vertrouwen dat U het afgelopen jaar in onze zaak stelde en hopen dat
2021 een jaar wordt waar alles bijna terug mogelijk is.*

Vanwege gans het slagersteam.

Samenstellen van uw eigen menu.

Aperitiefhapjes

-
▪
▪

Feestelijke soepen

-
▪
▪
▪

Voorgerechten

-
▪
▪
▪

Hoofdgerechten

-
▪
▪
▪

Aanvulling op gerechten/saus

-
▪
▪
▪

Aardappelgerechten

-
▪

Dessert

-
▪

Menu's

-
▪
▪

Gegevens

Naam:
Adres:
Telefoonnr.:

