



FEESTFOLDER

2021 – 2022

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.

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, zuiders all-in
Blz. 23-24:	Het plateau, van tapas apéro tot hoofdgerecht, party pan
Blz. 25-26:	Koude buffetten met aanvulling van warm
Blz. 27-28:	Carpaccio buffet, breugeltafels
Blz. 29-30:	Ontbijtmanden, waardebou
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.
- ◆ Borrelglasje met kipcarpaccio 6002 € 1.80/st.
- ◆ Borrelglasje Italiaanse ham met meloen 6003 € 1.80/st.
- ◆ Glasje gerookte zalm met granny smith & zure room 6004 € 1.90/st.
- ◆ Glasje 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
- ◆ Bruchetta: spinazie/tomaat, salami/kaas, Pomodori 6010 € 0.95/st.
- ◆ Mini pizza / mini worstenbroodje 6011 € 0.95/st.
- ◆ Mini pizza / mini worstenbroodje 6011 € 0.95/st.
- ◆ Mini quiches (6 st.): 2 Mediterrane, 2 ricotta/spinazie, 2 ham/prei/duvel 6012 € 13.50

## FEESTELIJKE SOEPEN

- ◆ Tomatensoep met balletjes (met of zonder room) <sup>6101</sup> € 4.50/L.
- ◆ Velouté van witloof met gerookte zalmsnippers <sup>6102</sup> € 5.50/L.
- ◆ Velouté van asperge met tomaat <sup>6103</sup> € 5.50/L.
- ◆ Velouté van pompoen met vleugje calvados <sup>6104</sup> € 5.50/L.
- ◆ Velouté van boschampionen met krokante pancetta <sup>6105</sup> € 6.50/L.

Deze soepen zijn ook heerlijk als aperitiefsoepje (8 tasjes 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, enkel vlees, 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, cannelloni van kalf, 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) <sup>6301</sup> € 3.90/st.
- ◆ Oostends visgebakje (bladerdeegje apart) <sup>6302</sup> € 5.90/st.
- ◆ Vissersbootje of visschelp: rijkelijk gevuld met diverse vissoorten <sup>6303</sup> € 6.95/st.
- ◆ Scampi Diabolique (6 stuks) op een bedje van pasta <sup>6304</sup> € 9,00/st.
- ◆ Vispannetje vergezeld met puree <sup>6305</sup> € 9.90/st.
- ◆ Vol au vent <sup>1103</sup> € 13.00/kg.
- ◆ Vol au vent van vis <sup>1131</sup> € 24.90/kg.
- ◆ Kaas- en garnaalkroketten te verkrijgen in de winkel.
- ◆ Quiche Mediterrane (spinazie, geitenkaas, zongedr. tomaat) afgewerkt met en fris slaatje “veggie” <sup>6320</sup> € 5.75/st.
- ◆ Quiche Ricotta (spinazie, ricotta) afgewerkt met een fris slaatje “veggie” <sup>6321</sup> € 5.75/st.

## 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 traditionele kazen gearneerd met vers fruit, gedroogde vruchten en voorzien van naamkaartjes <sup>6901</sup> € 13.50/pp.
- ◆ Kaasschotel "EXTRA": schotel als voorgaande met aanvulling van tapas <sup>6902</sup> € 16.50/pp.
- ◆ Kaasschotel aangevuld met wildpastei: Assorti van 6 traditionele kazen, 3 soorten wildpastei, konfijten en garnituur <sup>6903</sup> € 16.50/pp.
- ◆ Kaasschotel "DE LUXE" min 4 pers.: assorti van 5 klassieke en 5 luxe kazen, gearneerd met vers fruit, gedroogde vruchten, konfijt en kaasbloempje voorzien op leiplaat <sup>6904</sup> €16.50/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 <sup>6801</sup> € 8.50/pp.
- ◆ Vleeswarenschotel "EXTRA": extra halve tomaat gevuld met grijze garnalen <sup>6802</sup> € 12.50/pp.
- ◆ Gevarieerde vleesschotel: rauwe ham soorten, runds- en varkensgebraad, gekookte ham, kippenboutje, gebakken kalkoenwit, salami, paté, fricandon met kriekjes, groentjes, fruit en aangepaste sausjes <sup>6803</sup> € 14.00/pp.
- ◆ Kippenschotel: stukjes gebraden kip, gevuld eitje, tomaat garnaal, hespenrolletje met asperges, salami, rosbief, rauwkostgroentjes, aardappelsla en sausjes <sup>6804</sup> € 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 <sup>6611</sup> € 16.00/pp.
- ◆ Trio van vis: tong, zalm, kabeljauw op een bedje van fijne groenten, dugleré <sup>6612</sup> € 18.00/pp.
- ◆ Scampi (12) van de chef afgewerkt met fijne groentjes met pasta of puree <sup>6613</sup> € 16.90/pp.
- ◆ “Veggie”: Risotto met boschampignons, afgewerkt met parmezaanschilfers en bladpeterselie <sup>6614</sup> € 12.00/pp.

### AARDAPPELBEREIDINGEN WEL INBEGREPEN

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

## AANVULLING OP EIGEN MENU (Bij warm hoofdgerecht)

- ◆ Groenteboeket: gebakken witloof, duo van wortelen en broccoli, boontjes met spek <sup>6701</sup> € 4.50/pp.
  
- ◆ Wintergarnituur: gebakken witloof, spruitjes, peertje in rode wijn, wondappeltje (veenbes)  
bouché gevuld met boschampionns <sup>6702</sup> € 6.95/pp.
  
- ◆ Wintergroentengratin: gratin van vergeten groenten: brunoise van raapjes, pastinaak,  
butternut, knolselder en aangevuld met spruitjes,  
worteltjes en broccoli <sup>6703</sup> € 4.50/pp.
  
- ◆ Gevuld appeltje met veenbessen <sup>1122</sup> € 13.90/kg.
  
- ◆ Gestoofde peertjes in rode wijn <sup>1123</sup> € 13.90/kg.
  
- ◆ Chutney van appel/veenbessen <sup>1162</sup> € 16.50/kg.

## AARDAPPELGERECHTEN

- ◆ Verse aardappelkroketten 6501 € 0.30/st.
- ◆ Aardappelpuree 6502 € 7.50/kg.
- ◆ Vers gekookte kriel met peterselie 6503 € 6.50/kg.
- ◆ Aardappelgratin 6504 € 8.50/kg.
- ◆ Amandelkroketten 6505 € 0.40/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 + broodje € 8.95/pp.
- ◆ Kerstster met appelmoes en puree of frietjes of 4 kroketten
- ◆ Kindersuprise en geschenkje



### *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 + broodje € 9.50/pp.
- ◆ Vol au vent met puree of frietjes of 4 kroketten
- ◆ Kindersuprise en geschenkje

## IDEETJES OM GEZELLIG TE TAFELEN

- ◆ FEESTFONDUE: samengestelde schotel van extra malse stukjes runds-, varkensvlees  
kipfilets, fondueballetjes en spekvinkjes <sup>7001</sup> € 9.00/pp.
- ◆ FEESTFONDUE ALL-IN: feestfondue + saladeschotel\*+ aardappelsla + sausjes\*\* <sup>7004</sup> €15.00/pp.
  
- ◆ KINDERFONDUE: samengestelde schotel : kipfilets, fondueballetjes en spekvinkjes <sup>7002</sup> € 5.00/pp.
- ◆ KINDERFONDUE ALL-IN: kinderfondue + kids koude groentjes + sausjes\*\* <sup>7005</sup> € 9.00/pp.
  
- ◆ FONDUE anno 2021: samengestelde schotel voor eindejaar; extra malse stukjes rund,  
varkenshaas, kalkoen, kip, fondueballetjes en spekvinkje <sup>7003</sup> €10.00/pp.
- ◆ FONDUE anno 2021 ALL-IN: fondue anno 2021 + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\*<sup>7006</sup> €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 <sup>7101</sup> € 11.00/pp.
- ◆ FEESTGOURMET ALL-IN: feestgourmet + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\*<sup>7106</sup> € 17.00/pp.
- ◆ KINDERGOURMET: kipfilets, varkenslapje, hamburger en chipolata <sup>7102</sup> € 5.00/pp.
- ◆ KINDERGOURMET ALL-IN: kindergourmet + kids koude groentjes + sausjes\*\*<sup>7107</sup> € 9.00/pp.
- ◆ GOURMET anno 2021: samengestelde schotel voor eindejaar: tournedos met kruidenboter, everzwijnfilet, kipfilet, chipolata, koteletje van lam, hamburger, varkenshaasje met spek, zigeunerschnitzel <sup>7103</sup> € 13,00/pp.
- ◆ GOURMET anno 2021 ALL-IN: gourmet anno 2021 + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\* <sup>7108</sup> € 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 <sup>7201</sup> € 12.00/pp.
- ◆ TAFELGRILL ALL-IN: tafelgrill + saladeschotel\* + aardappelsla + sausjes\*\* <sup>7202</sup> € 18.00/pp.
- ◆ TEPANYAKI: schotel van vlees: tournedos, finette, kipfilet, spekreepjes, lamskoteletje, feestworstje, kalfslapje, mini hamburger, kwarteleitje, (min 4 pers.) <sup>7301</sup> € 15.00/pp.
- ◆ TEPANYAKI ALL-IN: tepanyaki + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes\*\* <sup>7303</sup> € 23.00/pp.
- ◆ TEPANYAKI DE LUXE: tepanyaki, maar aangevuld met: scampi met bacon en zalmfilet en coquilles (min 4 pers.) <sup>7302</sup> € 18.00/pp.
- ◆ TEPANYAKI DE LUXE ALL-IN: tepanyaki de luxe + grill en groentespies en een fijne salademix + sausjes\*\* <sup>7304</sup> € 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 (bij gezellig tafelen)

- ◆ 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.<sup>8105</sup>

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)**

## 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 € 23.00/pp.
  
- ◆ Paella royale: extra konijn- en visstukjes, mosselen 7603 € 26.00/pp.
  
- ◆ Paella de luxe: extra visbrochette 7602 € 29.00/pp.

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

(periode april tot en met sept)

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, ... <sup>8101</sup> € 10.00/pp.
- ◆ Plateau apéro & 3 kazen: apéro aangevuld met 3 Franse kazen en brood en botertje <sup>8102</sup> € 15.00/pp.
- ◆ Plateau apéro & party pan: Mini kippenboutjes, pittige gehaktballetjes, mini ribbetjes, grillworst op schijfjes, Mini kipsaté, kruidenspek op schijfjes, aangepast dipsausje (min 4 pers.) <sup>8109</sup> € 18.00/pp.



*NOTA: Zwarte schaaltes zijn niet afwasmachinebestendig!!!*





## HET PLATEAU

- ◆ Plateau hoofdmaaltijd koud: apéro aangevuld met extra variaties o.a. kipcarpaccio  
honingtomaatje met garnaal, hespenrolletjes met asperges, frutti di napoli  
gevuld eitje afgewerkt met parmezaankrokantje, Antwerps pikantje, ...  
3 soorten rauwkost, brood en botertje <sup>8103</sup> € 20.00/pp.
- ◆ Plateau hoofdmaaltijd koud én warm: plateau hoofdmaaltijd koud + warm: scampi's, pittige  
balletjes, kipknabber, gebakken/gekruide krieltjes <sup>8104</sup> € 25.00/pp.  
**Waarborg: € 50 (cash te betalen)**

## PARTY PAN

Een gezellige avond onder vrienden, dat kan ook met warme versnapering!  
Het enige dat U nog moet doen is de stekker in het stopcontact steken en genieten!

- ◆ Party pan: het assortiment bestaat uit 6 verschillende hapjes: mini kippenboutjes, mini ribbetjes  
pittige gehaktballetjes, grillworst op schijfjes, mini kipsatés, gebakken kruidenspek en  
een aangepast dipsausje erbij. Schakel de pan op stand 2 en na 30 min. zijn de hapjes klaar! € 48.00/6à8 pp.  
**Waarborg: € 20 (cash te betalen) Gebruik oven: € 10**

## *BUFFET KOUD*

- ◆ Klassiek: tomaat garnaal klassiek, Italiaanse ham met meloen, stukje gegrilde kip, rundsgebraad, salami, gevuld eitje, hespenrolletje met asperges, groentebuffet, aardappel -en pastasalade, sausjes, 2 mini pist., boter <sup>7701</sup> € 16.00/pp.
- ◆ Trendy: klassiek + perzik gevuld met tonijn + varkensgebraad met vers fruit <sup>7702</sup> € 18.50/pp.
- ◆ Royal: tomaat garnaal klassiek, Italiaanse ham met meloen, rundsgebraad, 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 <sup>7703</sup> € 20.00/pp.
- ◆ Gastronomisch: royal met assortiment van patés met wild konfijten i.p.v. exotisch gevulde ananas <sup>7704</sup> € 20.00/pp.
- ◆ Belle-Vue: royal of gastronomisch + gepocheerde zalm <sup>7705</sup> € 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 <sup>7706</sup> € 5.00/pp.

***BUFFET WARM***  
***AANVULLING OP KOUD BUFFET*** 7710

€ 12.50/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
  - kroketten,
  - gratin
  - krielaardappeltjes
- ◆ Warme groenten: keuze uit 3 soorten warme groenten:
  - gebakken witloof
  - bloemkool/broccoli
  - erwtjes & wortelen
  - spruitjes
  - savooi
  - schorseneren in witte saus
  - fijne boontjes met spekjes

***DESSERTBUFFET***

- ◆ Assortiment van : 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, vinaigrette, pasta, broodjes & boter

€ 20,75/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 7804 € 19.00/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, choco,

confituur, hartig wafeltje 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.

Kinderen: assortiment kindvriendelijk aangepast + chocomelk of fristi.

€ 12.00/pp.

Speciale gelegenheden! chocoladeroois of –cravate?

€ 3.50/st.

Thema ontbijten: valentijn, Pasen, moederdag, vaderdag, Sinterklaas enz... speciaal gevulde manden

te vinden op FB en website ....

# 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

Draakwerf St. Katharina - Sint...

## *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 enz. Verkrijgbaar in geschenkverpakking .

## *GESCHENKMANDEN*



Geschenkmanden worden naar believen van de klant gevuld.

*Prijzen zijn geldig vanaf december 2021 tot en met november 2022*

## *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 2022 een jaar wordt waar hopelijk alles 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.

Bereken hoe lang dit in de oven moet: de eerste 2 kg = 1u30, tel er 30 minuten per bijkomende kg bij.

Vb. U bestelde een gevulde kalkoen van 3,5kg: 1u30 + (1,5kg x 30 min.) = 2u15 in totaal.

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?*

Dek de schotel af met aluminiumfolie en plaats deze in een voorverwarmde oven van **180° C**.

Ongeveer een 20/30 tal minuten (hangt af van de grootte van de schotel), waarvan de laatste 5 minuten zonder folie.

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

Wildgerechten niet te lang in de oven, voorverwarmen op 160 °C en opwarmen 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](http://www.jacobsde roover.be)

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

Volg ons ook via:



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

Bestelling voor Kerstavond/Kerst doorgeven **ten laatste op 21 december**. Oud en nieuw **ten laatste op 28 december**.

Om aan de drukte van 24 en 31 december te ontsnappen, kunnen alle geplaatste bestelling voor **23 of 30 december afgehaald** worden achter gesloten deuren. Met de nodige zorg helpen we U graag verder om alles mooi te verpakken naar wens !

Het *leeggoed* van de kerstbestellingen zien we graag zeker tegen **dinsdag 28 december proper terugbezorgd**. Zo kunnen we ook voor de eindejaarsbestellingen een vlotte service garanderen.

## Openingsuren eindejaar '21-'22

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
20-dec-21	21-dec-21	22-dec-21	23-dec-21	24-dec-21	25-dec-21	26-dec-21
<b>GESLOTEN</b>	07:30u - 12:30u 13:30u - 18:15u	07:30u - 12:30u 13:30u - 18:15u	<b>ENKEL</b> afhalen van bestellingen vanaf 12u	<b>ENKEL</b> afhalen van bestellingen vanaf 12u	08:00u - 12:30u.	08:00u - 12:30u.
27-dec-21	28-dec-21	29-dec-21	30-dec-21	31-dec-21	01-jan-22	02-jan-22
<b>GESLOTEN</b>	07:30u - 12:30u 13:30u - 18:15u	07:30u - 12:30u 13:30u - 18:15u	<b>ENKEL</b> afhalen van bestellingen vanaf 12u	<b>ENKEL</b> afhalen van bestellingen vanaf 12u	08:00u - 12:30u.	08:00u - 12:30u.
03-jan-22	04-jan-22	<b>Opmerking !</b> Bestellingen voor Kerst ten laatste op dinsdag 21/12 doorgeven ! Bestellingen voor eindejaar ten laatste op dinsdag 28/12 doorgeven ! TIP ! Gebruik de online bestel module op <a href="http://www.jacobsderoover.be">www.jacobsderoover.be</a> Handig en zeker van dat alles correct genoteerd staat !				
<b>GESLOTEN</b>	<b>GESLOTEN</b>					

*Wij danken U voor het vertrouwen dat U het afgelopen jaar in onze zaak stelde, vanwege gans het slagersteam.*

## **Hoe bestellen?**

- 1. Kom naar de winkel of maak gebruik van de online bestel module.*
- 2. **Let op** bij online: bestelling enkel bevestigd, na ontvangst van bestelbon, die U moet meebrengen bij afhaling.*
- 3. Controleer zelf nog eens uw bestelbon.*
- 4. Bestelling kunnen reeds betaald worden bij reservatie, zo versnelt U de afhaling op de dag zelf en worden wachtrijen verkort, zowel cash als bankcontact.*
- 5. Voorzie U van **cash voor de waarborg!**, wordt bepaald bij de bestelling.*
- 6. Kom op de afgesproken dag en tijdstip naar de winkel met uw bestelbon.*
- 7. Respecteer de besteldata, wacht niet tot op het laatste moment .....*
- 8. Wij vragen om het leeggoed van Kerst zo vlug mogelijk terug te brengen*

## *Samenstellen van uw eigen menu.*

### Aperitiefhapjes

- .....
- .....

### Feestelijke soepen

- .....
- .....

### Voorgerechten

- .....
- .....

### Hoofdgerechten

- .....
- .....

### Aanvulling op gerechten/saus

- .....
- .....

### Aardappelgerechten

- .....
- .....

### Dessert

- .....
- .....

### Menu's

- .....
- .....

### Gegevens

Naam:

.....

Adres:

.....

.....

Telefoonnr.:

.....

