

Feestfolder

2022



SLAGERIJ
HANS & ANN
TRAITEUR

Hapjes en tapas



Culinaire hapjes koud

Carpaccio van Holsteiner rund en parmezaan	€ 2.50
Glaasje krabcocktail	€ 2.50
Bordje gravlax met gin	€ 2.80
Titaki van tonijn en wakame	€ 2.80
Mousse van gerookte zalm met limoencello	€ 2.90
Rillette van wilde eend en citrusconfijt	€ 2.90

Tapasschotel

Gezellig samen tijdens het aperitief. Rijk gevulde houten schotel met zowel Spaanse, Italiaanse specialiteiten en streekproductjes.	€ 12.50 PP
---	------------

Culinaire Hapjes warm

Mini-kippenboutje (per 10 stuks)	€ 6.50
Bouchée met Noordzeevis (per stuk)	€ 2.00
Bladerdeegje met kip (per stuk)	€ 1.70
Brioche met geitenkaas en honing (per stuk)	€ 2.90
Mosseltjes in getomateerde vissaus en feta (per stuk)	€ 2.90
Reuzegarnaal in zoetzuur sausje en fijne groentjes (per stuk)	€ 2.90





Soep en voorgerechten



Soepen (per liter)

Feestelijke tomatenroomsoep met balletjes	€ 4.50
Pompoen- tomatensoep	€ 4.50
Pastinaaksoep	€ 4.50
Parijse champignonsoep	€ 4.50
Bisque van krab	€ 8.50

Voorgerechten

Geroosterde gamba (3) met risotto en wintergroentjes	€ 10.50
Carpaccio van wit-blauw rund, parmezaan en rucola	€ 10.50
Vitello Tonato met appelkappertjes	€ 12.50
Bordje van gerookte vissoorten en cruditeiten	€ 11.50
Vispannetje van de chef	€ 12.50
St. Jacobsschelp met mosseltjes, Lotte en noilly pratsausje TOPPER	€ 13.50
Op vel gebakken goudbrasemfilet met mosselsausje	€ 14.50

Voorgerechten voor de kids

Kaaskroket	€ 1.75
Kaasrolletje met bladerdeeg	€ 3.00
Bouchée vol au vent	€ 3.50





Voor de hobbykok

Malse rosbiëf	Kalkoenfilet	Orloff gebräad
Varkenshaas (gemarineerd)	Lamsbout	Speenvarkegebräad
Rosbiëf Filet Pure	Eendenborstfilet	WILD:
Mosterdgebräad	Ardeens gebräad	Hertenkalffilet
Kalfsgebräad	Gelardeerd gebräad	Fazant

Hoofdgerechten vlees

Ardeens gebräad in archiducsaus	€ 9.50
Parelhoenfilet in portosaus	€ 14.00
Kalkoenfilet in champignonroomsaus	€ 10.00
Varkenshaasje in Blackwellsaus	€ 12.00
Gepekeld varkenshaasje in jagersaus	€ 13.50
Varkenswangetjes in Vandeginste Oudbruinsaus	€ 14.50
Hertenkalffilet in calvadossausje, Luikse siroop en bospaddestoelensaus	€ 22.50
Stoofpotje van everzwijn	€ 17.50

Hoofdgerechten vis

Gebakken lotte in mosselsausje	€ 24.00
Geroosterde gamba's (6) met risotto van wintergroentjes	€ 22.00
Tongrolletjes Dugl��r��	€ 20.00
Vispannetje	€ 22.00

Aardappelbereidingen – Groenten

Verse aardappelkroketten	€ 0.30 /ST
Verse amandelkroketten	€ 0.45 /ST
Gratin dauphinois	€ 12.50/KG
Aardappelpuree	€ 8.50/KG
Pastinaakpuree	€ 11.50/KG
Wortelpuree	€ 9.50/KG
Kruidige krieltjes in de oven	€ 9.50/KG
Verse voorgebakken frietjes	€ 2.90/KG
Koude aardappelen vinaigrette of mayonaise	€ 7.50/KG
Koude groentjes fondue/ gourmet	€ 5.00 PP
Warme groentjes (boontjes met spek, witloof, warme peertjes in rode wijn, erwtjes en wortelen, champignons, kerstomaatjes)	€ 6.50 PP

Onze kerstmenu

Kerstmenu 1

€ 52.00 PP

3 culinaire hapjes van de chef

~

Bisque van verse krab

~

Op vel gebakken goudbrasemfilet
met Duxcelle van champignons, brunoise
van prei en mosselsausje

~

Hertenkalffilet met 3 kleuren puree
Calvadossausje met Luikse siroop en
bospaddenstoelen

of

Schelvis met pesto-spinaziesausje in
hazelnootkorstje en aardappelmousseline
en kroketjes (6)

~

Luxe dessertbordje
javanais, chocolademousse, rood fruit, pannacotta,
advocaat, éclair, verse appeltaart, misérable.

of

kaasschotelkje



Kerstmenu 2

€ 42.00 PP

3 culinaire hapjes van de chef

~

Pastinaaksoep met krokante spekjes

~

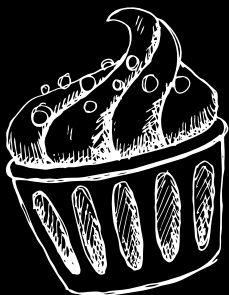
Reuze garnalen in lookroomsausje en
zongedroogde tomaatjes

~

Parelhoenfilet in portosaus, marktverse
groentjes, amandelkrokotjes

~

Chocolademousse of kaasschotelkje (+5€)



Desserts

Bordje Zoete Zonde Slagerij Hans & Ann

€ 10.50

Kaasschotel klein

€ 10.50

Chocolademousse

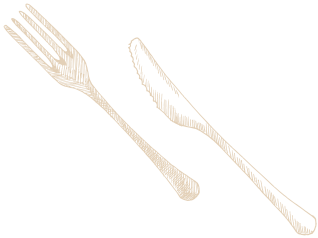
€ 4.50

Pannacotta met frambozencoulli

€ 5.00

Koude schotels

VANAF 4 PERSONEN



Koude vleeschotel met opgevulde tomaat

€ 16.50 pp

Charcuterieschotel met tomaat garnaal, meesterlijke ham met asperge, gerookte boereham, gebakken rosbeef, kippenham, kalfsworst, gebraden varkenscarré, salami, kippenboutje. Aangevuld met frisse groentjes, eitje, fruit en 3 koude sausjes.

Samengestelde vlees & visshotel

€ 25.00 pp

Mooi versierde schotel met gepocheerde zalm, gerookte vissoorten, tomaat garnaal, gamba's, rivierkreeftstaartjes, meesterlijke ham met asperge, gerookte cobourg, gebakken rosbeef en varkensgebraad, kippenham, salami. Aangevuld met frisse groentjes, eitje, citroen, fruit en 3 koude sausen

Koude Luxe Visschotel

€ 35.00 pp

Verzorgde koude visshotel met het beste uit de zee! Gepocheerde zalm Belle vue, halve kreeft per persoon, tongrolletje, gerookte vissoorten (zalm, heilbot, forelfilet, paling) gamba's, rivierkreeftstaartjes, krabsalade, vispastei, tomaat garnaal. Aangevuld met frisse groentjes, eitje, citroen, fruit en 3 koude sausjes.

Extra te verkrijgen bij de koude schotels:

koude aardappelen in mayonaise of vinaigrette, pasta en rijst (+ € 5/pp)

Tafel gerechten

VANAF TWEE PERSONEN



Fondue

€ 11.50 pp

Blokjes rund, kalkoen, Ardeens gebraad, balletjes ham & kaas, spekvinkjes, chipolata en sausjes.

Gourmet

€ 13.50 pp

Gemarineerd biefstukje, chipolata, kaasburgertje, varkenshaasje met spek, lamskroontje, kippenschnitzel met fijne kruiden, brochette, Ardeens kalkoenlapje, eitje met spek, spiesje van grillworst en sausjes.

Kindergourmet

€ 7.00 per kind

2 chipolata's, hamburgertje met kaas, spiesje van grillworst, brochette van gehaktballetjes.

Gourmet de Luxe

€ 20.00 pp

Pepersteak, filet pure van hertenkalf, lamskroontje, varkensmedaillon Duroc d'olives, Indische kipfilet, burgertje van de chef, chipolata met spek, brochette van Holsteiner rund, eendenborstfilet, eitje met spek en kaas.

Stonegril

€ 15.00 pp

Gemarineerde steak, lamskroontje, tournedos van varkenshaas, chipolata, merguez, hamburgertje van de chef, brochette van rund gemarineerd, gemarineerde kipfilet, blinde vink met spek, gekruid kalkoenhaasje, spiesje van grillworst

Teppanyaki

€ 22.50 pp

Vlees en vis om te bakken op Japanse wijze ! Rumsteak Tokio, burger met Japanse kruiden, kippenspies Yakitori, lamsfilet Osaka, chipolata, rundsspiesje Kushiya, eendeborst Royal, aangevuld met enkele lekker gemarineerde vissoorten zoals scampi Tsuyu, lotte op de wijze van keizer Naruhito, St-Jacobssoester Nagoya, Zalmootje Teriyaki.

Inbegrepen: noedels, Japans rijstgerecht en 3 passende sausjes.



Belangrijke info

Voor een vlotte afhaling vragen wij op voorhand te betalen. Bancontact mogelijk. Alle gerechten zijn vanaf heden in wegwerpmateriaal, dus vragen wij geen waarborg.

Op deze bestellingen in de folder geven wij geen stempels voor op de spaarkaart. Graag uw bestelling plaatsen in de slagerij, u krijgt een dubbeltje en het uur van afhalen. Deze folder vervangt alle voorgaande.

Bestellen kan tot maandag 19 december.

Prettige eindejaarsfeesten en een gezond 2023!

Afhaal- en openingsuren

Maandag 19 december	open 8u-12u & 14u-18.30u
Dinsdag 20 december	open 8u-12u & 14u-18.30u
Woensdag 21 december	uitzonderlijk open van 8u- 12u & 14u-18u
Donderdag 22 december	open 8u-12u & 14u-18u
Vrijdag 23 december	gesloten
Zaterdag 24 december	enkel open voor afhaling bestelling 10u-12u & 14u-16u
Zondag 25 december	enkel open voor afhaling bestelling 10u-11u
Maandag 26 december - donderdag 5 januari	gesloten wegens verlof
Vrijdag 6 januari	terug open vanaf 8u

www.kwaliteitsslagerij-hans.be