



Huzarenschotels (vanaf 2 personen)

**HUZARENSHOTEL
POPULAIR**
per persoon **6.49**

**HUZARENSHOTEL
VLEES**
per persoon **16.90**

**HUZARENSHOTEL
VLEES & VIS**
per persoon **18.90**

**HUZARENSHOTEL
VIS**
per persoon **19.90**

Specialiteiten

CARPACCIO VAN OSSENHAAS
met truffelmayonaise, pijnboompitten
en parmezaanse kaas
per persoon **8.49**

VITELLO TONNATO
Dungesneden gebraden
kalbsfricandeau met tonijnsaus
per persoon **7.89**

OSSENHAASPUNTJES
In seasalt-lampong
peppermarinade
per 100 gram **6.99**

TOSCAANSE KALFSROLLADE
Gevuld met pesto, zontomaatjes en
Parmezaanse kaas
per 100 gram **4.69**

BAVETTE-ROLLADE
Gevuld met tuinkruiden en pijnboom-
pitten en Parmezaanse kaas
per 100 gram **3.99**

WILDSPECIALITEITEN

Voor mogelijkheden, zie onze
bestellijst of vraag ernaar in de
winkel

Kijk voor meer inhoudelijke informatie
over huzarenschotels, gourmet-, steen-
grill- en fondueschotels op onze website
www.dejonggilze.keurslager.nl

Graag voor donderdag 18 december
18.00 uur uw bestelling doorgeven.

OPENINGSTIJDEN

Maandag 15 t/m vrijdag 19 december	08.00 - 18.00 uur
Zaterdag 20 december	08.00 - 16.00 uur
Zondag 21 december	Gesloten
Maandag 22 december	08.00 - 12.30 uur
Dinsdag 23 december	08.00 - 17.00 uur
Woensdag 24 december	07.00 - 16.00 uur
Donderdag 25 t/m zondag 28 december	Gesloten



De Jong, keurslager

🏠 Raadhuisstraat 25, Gilze
✉ info@dejonggilze.keurslager.nl ☎ 0161-451263
www.dejonggilze.keurslager.nl



Mag het ietsje meer
FEEST zijn?

MET MEER SMAAK GENIETEN

De Jong, keurslager

KERST KEUZE-MENU'S

Voorgerechten

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

met truffelmayonaise,
pijnboompitjes en kaas

VITELLO TONNATO

(dungseden gebraden
kalfsfricandeau met tonijnsaus)

COCKTAIL VAN KRAB EN MANGO

COCKTAIL VAN KIPFILET EN MANDARIJN

Soepen

HELDERE RUNDERBOUILLON

met rundvlees en groenten

BOSPADDESTOELENSEOP

met kipfilet en bieslook

OMA'S TOMATENSOEP

met balletjes en groenten

NOORSE VISSOEP

Tussengerechten

KIPRAGOUT

met pasteitje

HERTENSTOOFPOTJE

met peertje

VISSTOOFPOTJE

van diverse vissoorten en garnalen

Wilt u geen menu maar wel één of
meerdere gerechten bestellen, dan
geldt een minimum-afname van
4 stuks per gerecht.

De prijzen van losse gerechten kunt
u bij ons opvragen.

Hoofdgerechten

Een perfect gegaard stuk vlees of vis.
Eenvoudig binnen 10-15 minuten op
te warmen.

BIEFSTUK VAN DIAMANTHAAS

met peperroomsaus

VARKENSHAAS

met champignonroomsaus

ITALIAANSE KIPFILET

gevuld met truffelgehakt

NOORSE ZALMFILET

in kreeftensaus

KERSTMENU A

(3 gangen)

- * Voorgerecht
- * Soep
- * Hoofdgerecht

per persoon **23.⁹⁰**

KERSTMENU B

(3 gangen)

- * Voorgerecht
- * Tussengerecht
- * Hoofdgerecht

per persoon **25.⁹⁰**

KERSTMENU C

(4 gangen)

- * Voorgerecht
- * Soep
- * Tussengerecht
- * Hoofdgerecht

per persoon **28.⁹⁰**



Met smaak

GOURMET, STEENGRILL, FONDUE

GOURMET POPULAIR

7 soorten vlees
per persoon

9.⁹⁰

GOURMET STANDAARD

9 soorten vlees
per persoon

11.⁹⁰

GOURMET DE LUXE

10 soorten vlees
per persoon

13.⁵⁰

KINDERGOURMET

5 soorten vlees
per persoon

6.⁴⁹

STEENGRILL

9 soorten vlees
per persoon

11.⁹⁰

FONDUE

7 soorten vlees
per persoon

9.⁵⁰

BOUILLONFONDUE

5 soorten vlees
per persoon

10.⁹⁰

VISGOURMET

(vanaf 2 personen)

7 soorten vis
per persoon

15.⁹⁰

COMPLETE AANVULLING

(minimaal 4 personen)

Huzarensalade, pastasalade,
rauwkostsalade, gesneden
champignons, paprika, uien,
div. sausjes, kruidenboter en
afbakstokbrood

per persoon

9.⁹⁰



KEURSLAGER