

Huzarenschotels

(Vanaf 2 personen)

HUZARENSCHOTEL POPULAIR
p.p. **5⁹⁹**

HUZARENSCHOTEL VLEES
p.p. **15⁹⁰**

HUZARENSCHOTEL VLEES & VIS
p.p. **17⁹⁰**

HUZARENSCHOTEL VIS
p.p. **18⁹⁰**

Wildspecialiteiten

VOOR MOGELIJKHEDEN,
ZIE ONZE BESTELLIJST OF VRAAG
ERNAAR IN DE WINKEL

Gourmet Steengrill-Fondue

GOURMET POPULAIR
7 soorten vlees
p.p. **8⁹⁰**

GOURMET STANDAARD
9 soorten vlees
p.p. **10⁷⁵**

GOURMET DE LUXE
10 soorten vlees
p.p. **12⁵⁰**

KINDERGOURMET
5 soorten vlees
p.p. **5⁹⁹**

STEENGRILL
9 soorten vlees
p.p. **10⁹⁰**

FONDUE
7 soorten vlees
p.p. **8⁵⁰**

BOUILLONFONDUE
5 soorten vlees
p.p. **9⁹⁰**

VISGOURMET
(vanaf 2 personen)
7 soorten vis p.p. **14⁹⁰**

COMPLETE AANVULLING
(min. 4 personen)
Huzarensalade, pastasalade,
rauwkostsalade, gesneden
champignons, paprika, uien,
div. sausjes, kruidenboter en
afbakstokbrood
p.p. **8⁹⁰**

Samen genieten.

van de lekkerste
specialiteiten

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



Graag voor woensdag 18 december 18.00 uur uw bestelling doorgeven.



De Jong, keurslager

🏠 Raadhuisstraat 25, Gilze

☎ 0161-451263

🌐 dejonggilze.keurslager.nl

Openingstijden

Ma. 16 t/m vr. 20 dec. 8.00 - 18.00 uur

Za. 21 dec. 8.00 - 16.00 uur

Zo. 22 dec. Gesloten

Ma. 23 dec. 8.00 - 17.00 uur

Di. 24 dec. 7.00 - 16.00 uur

Wo. 25 dec. (1e Kerstdag) Gesloten

Do. 26 dec. (2e Kerstdag) Gesloten



De Jong, keurslager

dejonggilze.keurslager.nl

Dineren met smaak!

Hoe geniet jij van de feestdagen dit jaar? Met de hele familie rond de gedekte tafel of wordt het een dinertje voor 2? De Keurslager voorziet je altijd van de meest heerlijke én feestelijke producten.

Voorgerechten

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

met truffelmayonaise, pijnboompitjes en kaas

VITELLO TONNATO

(dungesneden gebraden kalfsfricandeau met tonijnsaus)

COCKTAIL VAN KREEFT EN GEROOKTE ZALM

COCKTAIL VAN GEROOKTE KIPFILET EN MANDARIJN



Soepen

HELDERE RUNDERBOUILLON

met rundvlees en groenten

BOSPADDENSTOELNSOEP

met kalfsvlees en tuinkruiden

HOLLANDE TOMATENSOEP

met balletjes en groenten

FRANSE VISSOEP

met diverse vissoorten en garnaltjes

Tussengerechten

KALFSRAGOUT

met pasteitje

HERTENSTOFPOTJE

met peertje

NOORS VISPOTJE

met zalm, kabeljauw en garnalen

Hoofdgerechten

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

BIEFSTUK VAN DIAMANTHAAS

met peperroomsaus

VARKENSHAAS

met champignonroomsaus

PARELHOENFILET

in honing-cranberrysaus

NOORSE ZALMFILET

in kreeftensaus

Kerstmenu A

(3 gangen)

- VOORGERECHT
- SOEP
- HOOFDGERECHT

p.pers. **21⁵⁰**

Kerstmenu B

(3 gangen)

- VOORGERECHT
- TUSSENGERECHT
- HOOFDGERECHT

p.pers. **23⁵⁰**

Kerstmenu C

(4 gangen)

- VOORGERECHT
- SOEP
- TUSSENGERECHT
- HOOFDGERECHT

p.pers. **26⁵⁰**

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.

**Samen
genieten**
van de lekkerste
specialiteiten



Specialiteiten

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

met truffelmayonaise, pijnboompitjes en parmezaanse kaas

p.pers. **7⁹⁹**

VITELLO TONNATO

Dungesneden gebraden kalfsfricandeau met tonijnsaus

p.pers. **7²⁹**

OSSENHAASPUNTJES

In seasalt-lampong peppermarinade

per 100 gram **6⁴⁹**

TOSCAANSE KALFSROLLADE

Gevuld met pesto, zontomaatjes en Parmezaanse kaas

per 100 gram **4¹⁹**

BAVETTE-ROLLADE

Gevuld met tuinkruiden en pijnboompitten

per 100 gram **3⁶⁹**



Scan de
QR-code