



FEESTFOLDER 2021

Gistelse Steenweg 29
8200 Sint-Andries (Brugge)
Tel: 050/38.65.41
E-mail: slagerij.jobo@skynet.be

www.slagerijjobo.be

Bezoek onze webwinkel!



Openingsuren:

Maandag	07u30 - 12u30 / 13u30 - 18u30
Dinsdag	07u30 - 12u30 / 13u30 - 18u30
Woensdag	07u30 - 12u30 / 13u30 - 18u30
Donderdag	gesloten
Vrijdag	07u30 - 12u30 / 13u30 - 18u30
Zaterdag	07u30 - 12u30 / 13u30 - 18u00
Zondag	08u30 - 12u30

Aperitief, soep en voorgerecht

Aperitiefhapjes

Lepelhapje	1.40 €	stuk
Glaasje mousse van zalm met tomatentartaar	2.20 €	stuk
Glaasje mousse van tomaat met pesto	2.20 €	stuk
Mini videe (assortiment)	0.90 €	stuk
Kippenvleugeltje	0.55 €	stuk
Tapas aperitiefbordje (minimum 2 personen)	11.00 €	persoon

Soepen

Tomatengroentesoep Met balletjes	4.30 €	liter
Pompoensoep Op feestelijke wijze	4.80 €	liter
Kreeftensoep op Zeebrugse wijze (Lekkere vissoep met ruime garnituur)	9.00 €	liter

Koude voorgerechten

Garnalencocktail rijkelijk gevuld	11.20 €	persoon
Noorse gerookte visschotel (Ruim assortiment lekkere delicatessen)	11.20 €	persoon
Porchetto tonnato (Variatie op Italiaanse klassieker)	8.20 €	persoon
Carpaccio van rundsvlees Met Parmezaanse kaas en notensla	8.20 €	persoon
Bordje met huisgemaakte wildpastei Met garnituur en twee konfijten	8.20 €	persoon

Warme voorgerechten

Verse kaaskroketjes	1.50 €	stuk
Verse garnaalkroketjes (extra garnalen)	3.30 €	stuk
Vispannetje van het huis met risotto van butternut, broccoli en bloemkool	8.50 €	persoon
Vispannetje met kreeftensaus	8.50 €	persoon
Sint-Jacobsvruchten op de wijze van de chef	10.00 €	persoon
Gebakken scampi's "Madras curry" op een bedje van tagliatelle	10.00 €	persoon

Hoofdschotel

(* = enkel tijdens eindejaarsperiode verkrijgbaar)

Opgevlude kalkoen *			
Roomsaus met druiven	(tot 8 pers.)	12.30 €	persoon
	(+ 8 pers.)	11.80 €	persoon
Jong parelhoentje "op Brusselse wijze"		13.20 €	persoon
Gestoofd witloof			
Suprême van parelhoen met appelcidiersaus		12.20 €	persoon
Gestoofd witloof en appeltje gevuld met bosbessen			
Opgevlude kwartel met porto en champignons *		12.20 €	persoon
Portsaus met druiven			
Kalkoengebraad "Orloff royaal"		11.30 €	persoon
Saus "Fine champagne met wintergroentjes"			
Varkenshaasje - truffelsaus		12.20 €	persoon
Babypeertjes in rode wijn			
Varkenswangetjes met Rodenbach en balsamico		13.50 €	persoon
Appeltje gevuld met bosbessen			
Hertenkalffilet - wildsaus van het huis *		23.50 €	persoon
Appeltje gevuld met bosbessen			
Tongrolletjes met groentengarnituur		17.80 €	persoon
Wortelblokjes, knolselderblokjes en witte selder			
Afgewerkt met een vissausje en gerookte zalm			

Buiten de feestperiode bespreken we graag met u alle mogelijkheden voor het verzorgen van uw feestmaaltijd.
In de winkel hebben we nog andere suggesties voor uw feest!

Aardappelgarnituren

Verse (zelfbereide) aardappelkroketjes	0.27 €	stuk
Aardappelpuree Duchesse	2.00 €	persoon
Gratin aardappelen	2.00 €	persoon
Waaier aardappelen (2 p.p. – opwarmen in de oven)	2.80 €	persoon

OPGELET!

Bij catering op verplaatsing wordt een forfait van 100€ aangerekend voor verplaatsing en werk.
Hoofdschotel: steeds met een minimum van 2 personen.

Fondue, gourmet & steengrill

Fondue gevarieerd

Malse stukjes biefstuk en kalkoenfilet.
Gehaktballetjes met spek en kruiden.
Sausjes inbegrepen.
+/- 350 gr p.p.

9.20 € persoon

Gourmet

Een vleeschotel bestaande uit diverse soorten vlees en garnituren.
Deze worden gebakken in kleine pannetjes.
Sausjes inbegrepen.
+/- 500 gr p.p.

12.80 € persoon

Steengrill

Een vleeschotel bestaande uit diverse soorten vlees en garnituren.
Deze worden gebakken op een steengrill.
Sausjes inbegrepen.
+/- 500 gr p.p.

12.80 € persoon

Groenteschotel

Gevarieerde verse groenteschotel volgens seizoen samengesteld.
Ideaal voor gebruik bij fondue, gourmet, steengrill of teppanyaki.

3.80 € persoon

Verrassingsbrood

Houten kistje gevuld met diverse broodjes.
Belegd met verschillende soorten salades, kaas en fijne charcuterie.
Alle broodjes worden voorzien van een groentegarnituur.

Als maaltijd (8 broodjes per persoon)
Als receptie

10.00 € persoon
1.25 € per stuk

Teppanyaki (Japanse grillplaat)

Teppanyaki (standaard) 20.60 € persoon

Luxe schotel bestaande uit assortiment van gemarineerde vlees- en visgerechtjes:

Gemarineerde gepelde scampi's

Coquillespiesje

Zalmspiesje

Gamba's

Gekruide lamskotelet

Steak van het huis

Mini medaillon du chef

Gemarineerde kipfilet

Chipolatarolletje

Slavinkje

Ananasspiesje

Sausjes inbegrepen.

Teppanyaki (royaal) 23.70 € persoon

Luxe schotel bestaande uit assortiment van gemarineerde vlees- en visgerechtjes:

Gemarineerde gepelde scampi's

Coquillespiesje

Zalmspiesje

Gamba's

Gekruide lamskotelet

Hertenkalffilet

Mini medaillon du chef

Kwartelfiletjes

Eendenborstfilet

Parelhoenfilet

Sausjes inbegrepen.

Samenstelling kan verschillen volgens aanbod

enkel tijdens de
eindejaarsperiode

Groenteschotel 3.80 € persoon

Gevarieerde verse groenteschotel volgens seizoen samengesteld.

Ideaal voor gebruik bij fondue, gourmet, steengrill of teppanyaki.

Koude schotels

Vleesschotel

15.50 € persoon

Gekookte hesp met asperges
Meloen met boerenhesp
Gebakken rosbeef en varkensgebraad
Kalkoenrollade
Opgevulde tomaat met verse grijze garnalen
Opgevulde eieren met zalmsalade
Opgevulde peer met krabsalade
Sausjes

Zalmschotel

19.00 € persoon

Stuk zalmfilet met groentegarnituur
Opgevulde tomaat met verse grijze garnalen
Opgevulde eieren met zalmsalade
Opgevulde peer met krabsalade
Sausjes

Vlees – Visschotel

23.20 € persoon

Stuk zalmfilet met groentegarnituur
Gekookte hesp met asperges
Meloen met boerenhesp
Opgevulde tomaat met verse grijze garnalen
Opgevulde eieren met zalmsalade
Opgevulde peer met krabsalade
Sausjes

Gevarieerde visschotel

24.80 € persoon

Stuk zalmfilet met groentegarnituur
Gestoomde forelfilet of maatjesharing (volgens seizoen)
Pandalus garnalen en scampi's
Gerookte sprotfilets
Opgevulde tomaat met verse grijze garnalen
Opgevulde eieren met zalmsalade
Opgevulde peer met krabsalade
Sausjes

Koud buffet

prijs op aanvraag

Koud buffet volledig samengesteld naar uw eigen keuze.
Prijs wordt bepaald volgens de gevraagde producten.

Warme beenham

Met koude of warme groentegarnituur

Ideaal voor uw feestjes! (Bij voorkeur vanaf 25 personen)

MENU

Ambachtelijk gekookte beenham
(In het huis zelf bereid)

KOUDE GROENTEN

Tomatensalade
Geraspte wortelen
Geraspte selder
Bloemkool
Komkommersalade
Gemengde salade
Meloensalade
Koude sausjes
Warme saus (provençaal, peper, champignon)
Aardappelsalade of Spaanse lookaardappelen
Pastasalade
Brood en boter

WARME GROENTEN

Tomaat met kaas en look
Gestoofd witloof
Bloemkool met kaassaus
Wortelen en erwten
Boontjes met spek
Warme sausen (peper en champignon)
Spaanse lookaardappelen
Brood en boter

PRIJS:

Koude groenten (afgehaald)	14.00 €	persoon
Koude groenten (thuis bezorgd)	16.50 €	persoon
Warme groenten (thuis bezorgd)	18.50 €	persoon

OPGELET!

Wij leveren alle materiaal om de hesp te versnijden.

--

Indien minder dan 25 personen betaalt u enkel het gevraagde aantal personen vermeerderd met het vlees tot aan 25 personen (aan 6.50 € per persoon).

Huur en gebruik materiaal

Waarborg materiaal:

Proper en onbeschadigd terugbezorgd wordt dit bedrag volledig terugbetaald.

Aperitiefglaasje of - lepel	1.00 €
Sint-Jacobsschelp (steen)	3.00 €
Borden	3.00 €
Cocktail glas	3.00 €
Zwarte schotels (plastiek)	3.00 €
Bruine potjes	5.00 €
Witte potjes en schaaltes	5.00 €
Fondue- en gourmetstel	10.00 €
Inoxschotels en witte ovenschotels	20.00 €
Elektrisch stel	20.00 €

Huur materiaal:

Elektrische steengrill	5.00 €
Elektrische fondue	5.00 €
Elektrische teppanyaki	5.00 €
Elektrische teppanyaki « giant »	10.00 €

Gebruik van borden en bestek:

Wij beschikken over een ruim aanbod van borden, bestek, glazen en tassen.

Deze kunt u gebruiken en niet afgewassen terugbezorgen.

(Bij voorkeur wel afspoelen en de volgende dag terugbezorgd.)

Mes	0.20 €
Vork	0.20 €
Lepel	0.20 €
Bord	0.60 €
Soepbord	0.60 €
Tas en ondertas	0.50 €

ALLE PRIJZEN IN DEZE FEESTFOLDER 2021 ZIJN
GELDIG TOT UITGIFTE VAN DE FEESTFOLDER 2022
EN ONDER VOORBEHOUD VAN ONVOORZIENE PRIJSWIJZIGINGEN.