

★ STERSLAGER ★
**JURGEN
VAN DEN
ABEELE**

feestelijke gerechten



INFORMATIEF

Bij sommige gerechten wordt een borg aangerekend voor het materiaal of de schotels.

Bestellen kan enkel in de winkel, via mail of telefonisch. Enkel na bevestiging, is de bestelling definitief.

Al onze prijzen zijn afhaalprijzen.
Deze prijslijst vervangt alle vorige.

STEEDS TOT UW DIENST

Jurgen, Anouchka en personeel

OPENINGSUREN

ma - di en vrij: van 8u00 tot 12u30 en van 14u00 tot 18u30
zaterdag open van 8u00 tot 12u30 en van 14u00 tot 17u00
zondag van 8u00 tot 12u00
woensdag, donderdag en zondagnamiddag gesloten

GEGEVENS

Grote Herreweg 85, 9690 Kluisbergen

Tel. 055 38 84 82

 www.slagerij-jurgen.be  [slagerijjurgen](https://www.facebook.com/slagerijjurgen)

APERITIEFHAPJES

Apero glaasjes	€2.60/st
Warme hapjes	€1.80/st
Gevulde lepel	€1.95/st
Peperkoek met foie gras	€3.20/st
Pinsa Romana (4 pers.)	€7.00/st
Kippenboutje	€1.50/st
Nacho's van de chef	€7.00/st

SOEPEN

Thaise curry soep	€5.50/p
Tomatenroomsoep	€4.50/p
Bretoense vissoep	€6.50/p
Knolseldersoep met spekblokjes en bieslook	€4.70/p
Belgische witlofsoep	€4.00/p

VOORGERECHTEN

KOUD

Vitello tonnato	€17.00/p
Gravad lax met zure room	€18.00/p
Rundscarpaccio met truffel, parmezaan en rucola	€15.50/p
Tomaat-mozzarella met Iberico ham	€19.50/p

WARM

Mergpijpje met lookboter & stokbrood	€15.00/p
St-Jakobsschelp	€15.00/p
Scampi's op Toscaanse wijze (g)	€14.00/p
Normandisch vispannetje	€15.00/p
Canneloni met gerookte zalm, spinazie & ricotta	€17.00/p



HOOFDGERECHTEN VLEES

Orloffgebraad met saus naar keuze*	€18.00/p
Kalkoenfilet met saus naar keuze*	€18.00/p
Varkenskroon 'Blackwell'	€18.00/p
Hertenkalffilet grand veneur	€29.00/p
Hertenkalfstoofpotje	€20.00/p
Varkenswangetjes op wijze van de chef	€20.00/p
Fazantfilet 'fine champagne'	€26.00/p
Kalfstong in Madeira	€21.00/p
Krokant gebakken kalfszwezerik 'Bordelaise'	€36.00/p

Hoofdgerechten vlees: Onze warme hoofdgerechten worden vergezeld door seizoensgebonden groenten. De hoofdgerechten worden geserveerd met archiduc-, peper- of wildsaus, tenzij anders vermeld. Per bestelling kunnen twee sauzen geselecteerd worden.

HOOFDGERECHTEN VIS EN VEGETARISCH

Risotto met gamba's	€21.00/p
Linguini met gerookte zalm & mascarpone	€19.50/p
Pasta verde	€17.00/p



Bij de hoofdgerechten heeft men telkens keuze uit: kroketten (7/p), aardappelwedges, verse frietjes, pommes Duchesse of aardappelgratin.



DESSERTS

Chocolademousse

€4.75/p

Citroentaart meringue

€5.50/p

Speculoosmousse met karamel

€5.00/p

Tiramisu

€5.00/p

MENU'S

FEESTMENU 1

1 gevulde lepel

1 apero glaasje

1 kippenboutje

•

Belgische witloofsoep

•

St-Jakobsschelp

•

Varkenskroon 'Blackwell'

•

Speculoosmousse met karamel

€46.00/p



FEESTMENU 2

1 gevulde lepel

1 apero glaasje

1 kippenboutje

•

Rundscarpaccio met truffel,
parmezaan en rucola

•

Tomatenroomsoep

•

Varkenswangetjes
op wijze van de chef

•

Chocolademousse

€45.00/p

FEESTMENU 3

1 gevulde lepel

1 apero glaasje

1 kippenboutje

•

Gravad lax met zure room

•

Bretoense vissoep

•

Hertenkalfstoofpotje met groentekrans

•

Tiramisu

€46.00/p



KINDERMENU

1 kippenboutje

1 kaasballetje

•

Tomatenroomsoep

•

Balletjes in tomatensaus
met frietjes

•

Chocomousse

€20.00/p

TEPPANYAKI

TEPPANYAKI VLEES & VIS

€17,00/p

- Vlees 5 soorten:
Varkenshaasje, gemarineerd biefstukje, Ardens koteletje, gemarineerd kipfiletje, hamburgertje
- Vis 3 soorten:
Scampi's (2st), gekruide zalmfilet, gemarineerd kabeljauwhaasje

TEPPANYAKI COMPLEET

€26,50/p

- Vlees & vis, groenten, krielaardappelen en sausjes
- Groenten: sla mix, tomaten, geraspte wortels, komkommers
- Aardappelgerechten: aardappelwedges
- Sausjes: Mexicaanse saus, exotische saus & cocktail

GOURMET (500 g/p)

€13,50/p

10 soorten vlees: biefstuk, kippenfilet, cordon bleu, Ardens koteletje, worstje, kaashamburger, entrecote burger, varkenshaasje, brochetje & kippengyros

FONDUE

Super de luxe fondue (400 g/p):

kalkoenfilet, varkenshaasje, biefstuk, kalfsvlees, gehaktballetjes

€13.50/p

EXTRA'S GOURMET - FONDUE

Koude groenten:

salade, tomaten, komkommer,
geraspte wortels, boontjes en bloemkool

€6.00/p

Warme groenten:

broccoli, paprika, champignons, wortels,
bloemkool en boontje in spek

€7.50/p

Aardappelgerechten:

verse frietjes, aardappelwedges, aardappelgratin of
aardappelen in de vinaigrette

€2.80/p

Koude sausjes:

cocktail, tartaar en mayonaise

€2.00/p

Warme sausjes:

Provençaalse saus,
peper- en champignonroomsaus

€3.00/p



BELEGDE BROODJES €16.00/p (vanaf 4 pers.)

Deze worden belegd met: gerookte zalm, salade, préparé, paté, krabsalade, gekookte ham, kaas, rauwe ham en tonijnsalade.

De broodjes worden voorzien van groentjes.

KAASSCHOTELS €19.00/p (vanaf 4 pers.)

Als hoofdgerecht: 300 gram kaasspecialiteiten per persoon, vergezeld van seizoensfruit.



KOUD BUFFET 1 €26.00/p

GROENTEN

Bloemkool, komkommers, tomaat, slamix, geraspte wortels, boontjes en aardappelen in de vinaigrette.

FRUIT

Assortiment van seizoensfruit.

SAUSJES

Cocktail, tartaar & mayonaise .

VIS

Tomaat garnaal, perzik met tonijn & gekookte zalm.

VLEES

Gekookte ham met asperges, rauwe ham, gebakken rosbief, kippenfilet, filet d'Anvers, boerenpaté, salami, gekookt eitje & gebakken kippenboutje.

KOUD BUFFET 2 €33.00/p

Koud buffet 1 + gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte forel, gerookte heilbot en gebakken scampi.

RACLETTESHOTEL €22.00/p

KAAS

Raclette kaas en Maredsous.

AANGEPASTE CHARCUTERIE: 250g/p

GROENTEN

Tomaten, champignons, paprikamix, slamix, geraspte wortelen, aardappel in de schil en zuurwaren (augurk en ajuin).

LUXE TAPASSHOTEL €16.00/p (vanaf 2 pers.)

Aangepaste charcuterie
Aangepaste tapenades en salades
Olijven, zongedroogde tomaten etc.

MINI HAMBURGER PARTY €16.00/p

5 MINI BURGERS/PERSOON

Entrecote burger, merguez burger, kaasburger, panchetta burger & ajuinburger. Aangevuld met passende sausjes, groentjes, spek, kaas en bijpassende broodjes.



* Foto's in deze folder zijn ter illustratie

Wij wensen u smakelijk tafelen!
Sterslager Jurgen & Anouchka en team