

Wildseizoen 2012 - 2013

Uitsluitend op bestelling !

Gevogelte

Wilde eend	€ 11,38 / st
Jonge gekweekte patrijs	€ 14,50 / st
Fazant hen	€ 13,15 / st
Fazant haan	€ 14,78 / st
Fazant filet	€ 28,87 / kg
Jonge bosduif	€ 6,75 / st

Haas

Inlandse haas	€ 30,42 / st
Hazenruggen	€ 38,36 / kg
Hazenbillen	€ 13,00 / kg

Hert

Hertfilet	€ 49,12 / kg
Hert gebräad	€ 35,57 / kg
Hert biefstuk	€ 39,56 / kg
Hert stoofvlees	€ 18,31 / kg

Everzwijn

Everzwijnfilet	€ 43,89 / kg
Everzwijngebräad	€ 34,20 / kg
Everzwijn stoofvlees	€ 19,12 / kg
Everzwijnhaasjes	€ 35,52 / kg

Toegelaten verkoop

Hert	van 01/10 tot 10/01
Everzwijn	van 01/10 tot 10/01
Haas	van 15/10 tot 10/01
Patrijs	van 15/09 tot 25/11
Fazant	van 15/10 tot 25/01
Wilde eend	van 01/09 tot 25/01
Bosduif	gans het jaar
Wild konijn	gans het jaar

P.S.: De verkoop van ree is enkel toegelaten van 15/05 tot 25/09

Beste klanten,

om al uw gerechten met de beste zorg te kunnen bereiden vragen wij u tijdig te bestellen

ten laatste woensdag 19 december voor Kerstmis

ten laatste woensdag 26 december voor Nieuwjaar

De winkel is gesloten op volgende dagen:

Van woensdag 2 januari 2013 t.e.m. zaterdag 5 januari 2013

Voor de rest van de eindejaarsperiode gelden de normale openingstijden

Wij danken u voor het vertrouwen en wensen al onze klanten

van harte een succesvol en gezond 2013!

Wijnen nieuw!

Château Bérénice Graves 2011 wit € 11,00

De eerste geuren zijn frisse, minerale en fruitige noten die doen denken aan perzik en zwarte bessen. Prachtig complexe aroma's met een vleugje van witte bloemen en hints van mokka en cacao. Vet in de mond, levendig maar evenwichtig met aanzienlijke rondheid. Best geserveerd met vis, gevogelte, exotische- of gekruide gerechten en geitenkazen.

Epicuro Umbria Pinot Grigio 2010 wit € 6,50

Complex aroma van exotisch fruit, perzik en abrikoos mengen een levendige pittige twist. De smaak is fris met een sublieme balans tussen fruit en zuurgraad. De perfecte aperitief, maar heeft ook genoeg karakter om gemakkelijk samen te werken met een hele reeks van lichte gerechten, gegrilde vis, schelpvis en pasta pesto zijn perfect.

Epicuro Primitivo di Manduria 2010 rood € 8,50

Een violet rode stevige, vlezig wijn met lichte en verfijnde aroma's. Een aangename fluweelzachte smaak, vol en harmonieus. Te serveren bij gerechten met een rijke saus, bij wild, stoofschotels en pittig vlees of belegen kazen en geitenkaas.

Abbotts & Delaunay, Corbières Réserve 2010 rood € 11,00

Rijke en volle wijn met zachte tannines, aroma's van violet, fijne kruiden, zwarte olijven samen met toetsen van tabac. Finale met smaken van gestoofd fruit en patisserie. Te serveren bij wild, rood vlees en gevogelte.

Vleesspecialiteiten

Rundsvlees

Rundstong • Rosbief • Ossehaas • Rumsteak • Rundsvlees voor fondue • Rundsvlees voor carpaccio • Scottish beef

Varkensvlees

Varkenshaasje • Varkensgebräad • Varkenswangen • Varkensvlees voor fondue • Mignonette • Hespenggebräad • Orloffgebräad • Rib-rack Duke of Berkshire

Kalfsvlees

Kalfstong • Kalfsfilet • Kalfsgebräad • Kalfskotelet • Kalfslapjes • Kalfsescalope • Kalfsvlees voor fondue

Lamsvlees

Lamsfilet • Lamskotelet • Lamskroon • Lamszadel • Lamslage rib • Lamsbout • Lamsboutsneden

Paardenvlees

Paardensteak



Stationstraat 21 • 3070 Kortenberg
Tel. & Fax 02/759 64 98
info@slagerijjoel.be • www.slagerijjoel.be

openingstijden *
maandag tot vrijdag • 8.00 - 12.30 & 13.30 - 18.30
zaterdag • 8.00 - 18.30
zondag & donderdag • gesloten

* Bekijk verder in onze folder de openingstijden tijdens de feestdagen!

Beste klant

Het eindejaar komt weer stilaan dichterbij. In deze eindejaarsfolder geven wij u alvast een idee van het assortiment aan artisanaal bereide producten.

Uw Slager



Stationstraat 21 • 3070 Kortenberg
Tel. & Fax 02/759 64 98
info@slagerijjoel.be • www.slagerijjoel.be

openingstijden *
maandag tot vrijdag • 8.00 - 12.30 & 13.30 - 18.30
zaterdag • 8.00 - 18.30
zondag & donderdag • gesloten

* Bekijk verder in onze folder de openingstijden tijdens de feestdagen!

Warme borrelhapjes

Vidé garnaal	€ 1,50 / st
Mini visje met zalm	€ 1,30 / st
Mini pizza's	€ 1,05 / st
Mini kaasrol	€ 0,95 / st
Spekjes met pruimen	€ 0,50 / st
Chicken appetitos	€ 0,50 / st

Soepen

Soepje van Mechelse koekoek met fijne groentereepjes	€ 6,00 / l
Romig soepje van boschampionns met wildsnippers	€ 6,00 / l
Bouillabaise soep met Noordzee garnituur	€ 6,00 / l
Tomatenroomsoepje met balletjes	€ 6,00 / l

Koude voorgerechten

Trio van wildpaté met uienconfituur, jonge slascheuten en notenbrood	€ 10,00 / pers
Carpaccio van rund met rucola en parmezaanschilfers	€ 10,00 / pers



Warme voorgerechten

Scampi van de chef met spekjes en prei (6 st. / pers)	€ 10,00 / pers
Tongrolletjes met zalm op Normandische wijze	€ 10,00 / pers

Vishoofdgerechten

Duo van zalmfilet en kabeljauwfilet met preireepjes en jonge spinaziescheuten met verse puree	€ 15,50 / pers
Victoriabaarsfilet met groentesliertjes, fijne kruiden, Hollandaise saus en verse puree	€ 15,50 / pers

Vleeshoofdgerechten

Suprême van parelhoen met zacht dragonsausje, opgevulde aardappel en wintergarnituur	€ 15,50 / pers
--	----------------

Opgevuld varkenshaasje met Grand Veneursaus, aardappelgratin en wintergarnituur	€ 15,50 / pers
Suprême van maïshoen in een spekjasje opgevuld met tartuffo, wildsausje met aardappelgratin en wintergarnituur	€ 15,50 / pers

Desserten

Duo van chocolademousse en griottes met vers fruit	€ 7,00 / pers
Tiramisu van speculoosmousse met chocoladeschilfers en vers fruit	€ 7,00 / pers
Ivoire met nougat en nootjes met vers fruit	€ 7,00 / pers



Delicatessen

Gevulde kalkoen	Aardappelkroketten
Kalkoenborst	Aardappelgratin
Filet d'Anvers	Wildpaté
Filet de Saxe	Breughelkop
Pastei in korstdeeg	Kaaskroketten
Ardeense filet	Kalkoensaxe
Grisonvlees	Gerookte zalm
Paardenfilet	Natuurham
Mousse van 3 visjes	Eendenmousse
Parmaham	Kippewit
Zalmmousse	Pittig varkenshaasje
Trevezel ham	Felino
Everzwijnham	Salcisia
Pain d'Ardenne	Rilettes
Pancetta	
Pata Negra Lomo en Morcon	
Imperial Heritage Caviar <small>nieuw!</small>	



Kazen

Beemster jong	Bleu d'Auvergne
Beemster belegen	Zwitserse Emmental
Westlite	Rambol met noten
Jeunesse Light	Raclette
Nazareth Light	Passendale
Oud Brugge	Maredsous
Brie	Chamois d'Or
Chaumes	Brugse Blomme
Camembert	Mosterdkaas
Leerdammer	Geldergold
Père Joseph	

Kaasschotel te verkrijgen vanaf € 8,00 / pers
300 g kaas / pers versierd met noten en fruit



Verrassingsbrood

Versierd brood gevuld met 40 mini-sandwiches	€ 50,00 / stuk
--	----------------

Schotels

Fondueschotel Rundsvlees, varkensvlees, kip, kalkoen, gyros, balletjes met tuinkruiden, balletjes in paneermeel, balletjes met gerookt spek	€ 7,00 / pers
Kids Fondueschotel <small>nieuw!</small> Rundsvlees, kalkoen, balletjes met tuinkruiden, oranje balletjes en balletjes met spekjes	€ 5,00 / pers
Gourmetschotel Rundsvlees, varkensvlees, kip, kalkoen, gyros, cordon bleu, pensen, chipolata's, hamburgertjes, spekjes, blinde vinken	€ 7,00 / pers
Kids Gourmetschotel <small>nieuw!</small> Chipolata's, hamburgertjes, rundsvlees, kalkoen, cordon bleu	€ 5,00 / pers
Steengrillschotel Lamskotelet, biefstuk, kippenbrochetje, varkensbrochetje, hamburgertje, pensen	€ 9,00 / pers
Groentenschotel voor fondue en gourmet Dient per 2 personen genomen te worden. Gemengde sla, tomaat met rode ui, pastasla, wortelrasp, komkommerschijfjes, boontjes 2 sausjes (cocktail, mayonaise), wilde rijst met brunoise, aardappelblokjes, Rode kool met appeltjes, groentemix	€ 6,50 / pers
Verhuur toestelletjes	Tijdig reserveren
Woktoestel	€ 5,00
Fonduetoestel	€ 5,00
Gourmettoestel	€ 5,00
Waarborg	€ 25,00 / toestel



Koud buffet (vanaf 5 pers)

Tomaat gevuld met grijze garnaaftjes	Zalmmootje op z'n mooist
Parmaham met meloenpartjes	Torentje van gerookte forefilets
Gegrilde kippenboutjes	Wildpaté met uienconfituur
Roosje van gerookte zalm met dille	Hamrolletje asperges
Perzik met huisbereide tonijnsla	Opgevuld gegarneerd eitje
Aardappelsalade	Gemengde sla
Geraspte wortelen	Komkommerschijfjes
Wilde rijst met chimichuri	Tomatenschijfjes met mozzarella
Groene boontjes met uisnippers	Pasta salade met zongedroogde tomaten
Mayonaise	Cocktail
Vinaigrette	
2 Broodjes	
Boter	

