

SNACKEND HET NIEUWE JAAR IN!

1.	**Original Chicken Bites**	*portie*	**7.95**
2.	**Snackballetjes** *met saté- of ketjapsaus*	*100 gram*	**1.99**
3.	**Gehaktstaaf**	*per stuk*	**9.95**
4.	Alle sloffen *(diverse varianten)*	*per stuk*	**6.25**
5.	**Kippeling** *met gratis smulsaus*	*portie*	**7.95**
6.	**kalfssaucijzenbroodjes** *mini*	*6 stks.*	**7.95**
7.	**carpaccio wraps**	*2 stuks*	**5.95**
8.	**mini kipsatésleetje**	*sleetje*	**6.95**
9.	**Huisgemaakte droge worsten** *Saltufo, Fazant, Fuet, Cacciatori én veel meer! ontdek ze in de winkel*		

Tapasplank ± 7-10 personen

Bourgondisch
opgemaakt met 23
soorten hapjes
(excl. €40,- statiegeld)

per plank **130.00**

WIJNBORRELSCHOTEL

7 diverse soorten hapjes, zoals
droge worsten, kaas en
peppadew
(excl. €40,- statiegeld)

per stuk **32.50**

PARTYPAN KIPSATÉ ± 6-9 personen

óf 13-20 pers.

Partypan met gebakken
kipsaté 25 óf 40 stuks.
(excl. €40,- statiegeld) *vanaf* **34.99**

KEURSLAGER

Jacco van Zoonen, *keurslager*

Trambaan 71, 1733 AX Nieuwe Niedorp
0226-413311
info@jaccovanzoonen.nl
www.vanzoonen.keurslager.nl

BESTEL ONLINE

KEURSLAGER

DE MOOISTE MOMENTEN AAN TAFEL

Jacco van Zoonen, *keurslager*

MET MEER SMAAK GENIETEN

Laat je inspireren bij Jacco van Zoonen

VOORGERECHTEN

- **Carpaccio**
  met truffelmayonaise of pestodressing
- **Rijkgevulde ossenstaartsoep**
  gebonden en op traditionele wijze
- **Dumplings**
  Opgemaakt Gyoza's uit de Oosterse keuken



KANT&KLAAR MAALTIJD

Oerhammetje

met Haricots verts omwikkelt met een spekje & pompoenpuree

t/m oud & nieuw in het assortiment



HOOFDGERECHTEN

- **Eendenborst**
  bakken 6 min. vetkant en 2 min. vleeskant
- **Hertenbiefstuk**
  met rodewijnsaus
- **Gekonfijte eendenbout**
- **Wildgoulash**
  met hert en zwijn
- **Varkenshaas sleetje**
  in een bedje van champignonjägersaus
- **Kip Ragout**
  met 4 schuitjes bladerdeeg
- **Biefstuk sleetje**
  in een bedje van romige pepersaus

NAGERECHTEN

- **Mousse passievrucht**
- **Mousse Salted Caramel**
- **Tiramisu Klassiek**

Tip van onze chef

Geglaceerde bospeen met honing en tijm

Meng 500 gram bospeen met 2 eetlepels honing, een scheutje olijfolie, verse tijm en wat sinaasappelrasp. Rooster circa 25–30 minuten op 200°C tot de worteltjes gaar en mooi gekaramelliseerd zijn.

Geroosterde spruitjes met spek en granaatappel

Halveer 500 gram spruitjes en meng met olijfolie, peper en zout. Rooster circa 20–25 minuten op 200°C tot ze gaar en goudbruin zijn. Voeg krokant gebakken spekjes toe en met frisse granaatappelpitjes.

Een feestelijk diner is niet compleet zonder een heerlijk aardappelgerecht! Kies uit onze smaakvol opgemaakte aardappelschotels, zoals romige pompoenpuree, of ga voor onze aardappelwedges met diverse smaken!





RECEPT

KERST AANBIEDINGEN

Varkenshaasfilet-rollade	*Héél kilo*	**14.98**
Varkenshaas Wellington hoeft alleen nog in de oven!	*2 pers.*	**21.95**
Ossenhaas graan prijs vanaf een kilo ideaal voor Wellington	*Héél kilo*	**59.80**
Wildgoulash met zwijn en hert	*2 pers.*	**9.98**
Vleeswaren		
Mosterd Truffel gebraad	*100 gr.*	**3.19**
Kiptruffel Eiersalade	*150 gr.*	**2.95**
Kerstvleeswarentrio van Zoonen's Achterham, Gebraden- Rosbief & Fricandeau	*3x100 gr.*	**9.95**

Kerstaanbiedingen zijn van 21 t/m 24 december

GOURMET

Gourmetschotel de Luxe *vanaf 2 pers.*	*p.p.*	**14.95**
Gourmetschotel Smul *vanaf 2 pers.*	*p.p.*	**13.75**

Stel zelf je gourmet samen!

Kies jouw favoriete gourmetproducten en stel je eigen gourmet samen via onze webshop.
Online bestellen kan t/m 20 december, 20.00 uur.

Óf, onze aanrader! Kom vanaf maandag 21 december gezellig langs en stel zelf je gourmet samen in onze winkel! Ons wandmeubel ligt vol met heerlijke gourmetproducten, zodat je zelf jouw favorieten kunt uitkiezen. Onze collega's helpen je natuurlijk graag bij het samenstellen!
Volop keuze, direct meenemen én houdbaar t/m minimaal 27 december!

MET MEER SMAAK GENIETEN