

PRAKTISCH

Van onze Rôtisserie-afdeling is alles verkrijgbaar op bestelling.

** Enkel verkrijgbaar voor kerstmis!

Bestellingen van Kerstmis

Doorgeven vóór 19/12, afhalen dinsdag 24/12 van 07.00u tot 14.00u.

Bestellingen van Nieuwjaar

Doorgeven vóór 28/12, afhalen dinsdag 31/12 van 10.00u tot 14.00u.

24/12 is alles op bestelling! Geen bediening van het winkelassortiment.

Het aantal bestellingen wordt gelimiteerd om de kwaliteit te garanderen.

Als onze limiet bereikt is voor de uiterste besteldatum,
worden er GEEN bestellingen meer aangenomen.

Wees er op tijd bij!

U kan enkel bestellen in de winkel!

Er worden geen bestellingen telefonisch of per mail aangenomen.

Afhaling met genummerde bestelbon voor een kortere wachttijd.



Turnhoutsebaan 50 | 2970 Schilde | T 03 353 60 87 | kip@chickenjohn.be



Eindejaarsfolder
2019-2020

Wij wensen u
een kiplekker en gelukkig 2020!

Chicken John en medewerkers

SOEPEN

- > Witloofsoep met zacht gerookte eendenborst
- > Consommé van bosduif met brunoise groentjes **
- > Roomsoepje van Belgische soepkip
- > Roomsoepje van witte asperges
- > Waterkerssoep met krokante pancetta
- > Tomatensoep met balletjes (voor de kuikentjes)

ASSORTIMENT WARME HAPJES**

- > 4 soorten huisgemaakte bladerdeeghapjes (Kip-garnaal-champignon-roquefort/ganda)
+ apéroboutje & Thais kippenballetje

WARME VOORGERECHTEN (± 4 personen/kg)

- > Huisbereide vol-au-vent van Mechelse koekoek (incl. Bladerdeeg)
- > Kippenhaasjes met scampi in kreeftensaus
- > Ravioli met eekhoortjesbrood in een zachte roomsaus ** (4st pp.)

AARDAPPELVARIATIES

- > Aardappelgratin
- > Aardappelpuree
- > Knolselderpuree
- > Aardappelkroketje
- > Amandelkroketjes
- > Mini kroketjes

ASSORTIMENT WARME GROENTEN

- > Gestoofd appeltje met veenbes
- > Gebakken witloof
- > Boontjes omwikkeld met spek
- > Zacht gegaarde jonge worteltjes (2 stuks)
- > Volledig assortiment *

GEVULD

- > **Kalkoen** ** (onze specialiteit)
2 à 2,5kg (6 à 8 personen)
3 à 3,5kg (10 à 12 personen)
(vulling van kippengehakt, cognac, spekjes, pistache en fois-gras)
- > **Mechelse koekoek**
Vulling van kippengehakt, cognac, spekjes en truffel

Kalkoenen en koekoeken worden NIET gebakken
maar zijn kant en klaar voor de oven! Bakwijze wordt bijgevoegd.

HOOFDGERECHTEN (± 3 personen/kg)

- > Frans haantje met dragonsausje (1 pp.)
- > Coq-au-vin (1 pp.)
- > John's Vol-au-Vent (traditioneel)
- > John's Vol-au-vent (special) met koekoek en boschampignon
- > Gevuld kwarteltje met zachte druivensaus ** (1 pp.)
- > Stoofpotje van hert
- > Magret de canard met sinaasappelsaus
- > Hertenkalffilet met portosaus
- > Konijn op grootmoederswijze met Geuze
- > Parelhoenfilet Grand-Veneur
- > Kalkoengebraad met pepersaus, jussaus of archiducsaus
- > Orloff-gebraad fine champagne

DESSERTEN (gepresenteerd in een glaasje)

- > Tiramisu
- > Chocomousse
- > Rijstpap
- > Aardbeien bavaois
- > Riz Condé met perzik