

Wild en gevogelte

Hazenrugfilet	€ 5,50
Hertenbiefstuk	€ 3,70
Konijnenbouten	€ 1,40
Wildzwijnbiefstuk	€ 3,55
Hele kalkoen	€ 0,95
Kalkoenborstfilet	€ 1,30
Tante Door kipfilet (100% antibioticumvrij)	€ 1,38
Tante Door kippen (100% antibioticumvrij)	€ 0,78
Poussin	€ 1,45

Limousin rundvlees: topkwaliteit uit Limburg

Tournedos (ossenhaas)	€ 4,98
Biefstuk, kogel of zijlende	€ 3,08
Entrecôte	€ 2,95

Riblap - Rosbief - Stoofvlees - Rundergehakt
Schenkel - Soepvlees - Ossenstaart

Varkensvlees Krull:

de beste kwaliteit

Varkenshaas lang	€ 2,28
Varkenshaas kort	€ 1,88
Varkensrollade en -lende	€ 1,98
Ibericokotelet en lende	€ 3,00

Gehakt h.o.h. - Braadworst h.o.h. -
Saucijzenbroodjesgehakt

Lamsvlees uit Zuid-Limburg

Lamsbout	€ 3,03
Lamsboutschijf	€ 3,08
Lamskoteletten	€ 3,13
Lamspoulet	€ 3,30
Lamsfilet (diepvries)	€ 3,88

Kalfsvlees

Kalfshaas	€ 5,35
Kalfsoester	€ 3,20
Kalfsschnitzel	€ 3,03
Kalfsentrecôte	€ 3,23
Kalfskotelet	€ 2,53
Kalfsfricandeau	€ 2,85
Italiaanse Kalfsrollade	€ 2,88
Kalfsgehakt - poulet - schenkel - lever - Tong	

Diverse rollades:

rund - kalf - varken

Voorgerechten uit eigen keuken

Carpaccio van de ossenhaas	€ 5,80
Vitello tonnato	€ 3,93
Vitello tonnato saus	€ 2,10

Patés - Rauwe hammen - Hollandse en
Noorse garnalen - Gerookte zalmfilet -
Paling Gerookt - Forel gerookt - Aspic van
zeevruchten - Jambon Persillé - Foie gras -
Bloedworst-Balkenbrij

Kant-en-klaar gerechten

uit eigen keuken

Konijn op Maastrichtse wijze.	€ 2,35
Luikse ballen	€ 1,45
Kalfsvlees in saus	€ 2,55
Zwarte kip	€ 1,75
Biefstukreepjes in pikante saus	€ 2,35
Bourgondische hazenpeper	€ 3,05
Hertenstoofpotje	€ 3,05
Aardappelgratin	€ 1,25

Zuurvlees - Kipragout - Bolognese balletjes

Dit is slechts een kleine greep uit ons kant-
en-klaar assortiment

Diverse soorten soep

Ossenstaart - Bospaddenstoelen -
Tomaatbasilicum - Kervelroom -
Kervelbouillon - Courgette -
Tomatengroente - Goulash - Kippensoep -
Erwtensoepp

Salades en sauzen

Garnalen in cocktail of wittewijnsaus -
Zalmsalade - Tonijnsalade - Krabeisalade -
Kipcocktail - Kipkerrie - Eiersalade -
Champignonsalade - Koude schotel -
Haringdille - Hamsalade - Remouladesaus -
Cocktailsaus - Uitjes monagasque

Filet Americain - Carpaccio Tapenade

Diversen

Gourmet-en fondueschotels - Stokbrood
Saucijzebroodje - Elzasserbroodje -
Kerst-en Nieuwjaarshammetje

Vleeswaren en lekkernijen als voorgerecht of ontbijt

Mestreechter steumpkes - Franse
boerenham - Parmaham - Gandaham -
Serranoham -
Kempenerham - Ardennerham -
Kalfsrollade met zwarte pruimen - Saltufo
bolletje - diverse soorten gebraden
gehakt: met ui, prei, dadels/vijgen/
noten, Provençaalse kruiden, enz.

Patés uit eigen keuken

Paté met bloedworst en appel - Hertepaté
met cranberries - Wildpaté met haas -
Wildzwijnpaté - Fazantpaté - Paté met
Port en vijgen - Pruiennenotenpaté -
Boerenpaté - Toscaansepaté - Truffelpaté -
Roompaté - Rillette

Heeft u vragen over ingrediënten of
herkomst van vlees, vraag het ons gerust.

Alle gerechten worden in onze slagerij
gemaakt.

Prijzen zijn per 100 gr. tenzij anders
vermeld.

Openingstijden

za 22-12 8.30 - 16.00
zo 23-12 gesloten
ma 24-12 8.30 - 16.00

do 27-12 gesloten
vr 28-12 8.30 - 18.00
za 29-12 8.30 - 16.00
zo 30-12 gesloten
ma 31-12 8.30 - 16.00

gesloten dinsdag 1 en woensdag 2 januari
2019

Slagerij Franssen wenst u
Smakelijke Feestdagen en
een gezond en voorspoedig
2019 !!!



Onze suggesties
voor heerlijke
feestdagen!



