

### Wild en gevogelte

Hazenrugfilet	€ 5,78
Hertenbiefstuk	€ 3,88
Konijnenbouten	€ 1,60
Wildzwijnbiefstuk	€ 3,72
Hele kalkoen	€ 1,10
Kalkoenborstfilet	€ 1,48
Tante Door kipfilet (antibioticumvrij)	€ 1,43
Tante Door kippen (antibioticumvrij)	€ 0,85
Tante Door kippendijenvlees-drumstick-boutjes	

### Limousin rundvlees: topkwaliteit uit Limburg

Tournedos (ossenhaas)	€ 5,58
Biefstuk, kogel of zijlende	€ 3,40
Entrecôte	€ 3,28

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

### Varkensvlees Krull: de beste kwaliteit

Varkenshaas lang	€ 2,43
Varkenshaas kort	€ 2,03
Varkensrollade en lende	€ 2,15
Iberico: kotelet en lende	€ 3,31

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

### Lamsvlees uit Zuid-Limburg

Lamsbout	€ 3,22
Lamsboutschijf	€ 3,22
Lamskoteletten	€ 3,22
Lamspoulet	€ 3,30
Lamsfilet (diepvries)	€ 4,05

### Kalfsvlees

Kalfshaas	€ 5,35
Kalfsoester	€ 3,28
Kalfsschnitzel	€ 3,27
Kalfsentrecôte	€ 3,38
Kalfskotelet	€ 2,72
Kalfsfricandeau	€ 3,00
Italiaanse Kalfsrollade	€ 3,03
Kalfsgehakt - poulet - schenkel - lever - tong	

### Diverse rollades

Rund - Kalf – Varken - Lam

### Voorgerechten uit eigen keuken

Carpaccio van de ossenhaas	€ 6,10
Vitello tonnato	€ 4,13
Vitello tonnato saus	€ 2,20

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.	€ 2,46
Luikse ballen	€ 1,55
Kalfsvlees in saus	€ 2,68
Zwarte kip	€ 1,88
Biefstukreepjes in pikante saus	€ 2,47
Bourgondische hazenpeper	€ 3,20
Hertenstoofpotje	€ 3,20
Aardappelgratin	€ 1,32
Varkenshaas in Toscaanse saus	€ 2,50
Zuurvlees - Kipragout - Bolognese balletjes	

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

### Diverse soorten soep

Ossenstaart - Bospaddenstoelen -  
Tomaatbasilicum - Tomatengroente -  
Kervelbouillon - Kervelroom - Courgette -  
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  
Saucijzenbroodje - Elzasserbroodje -  
Kerst-en Nieuwjaarshammetje

## Vleeswaren en lekkernijen als voorgerecht of ontbijt

Mestreechter steumpkes – San Danieleham -  
Parmaham - Serranoham – Hampunt -  
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

Hertepaté met cranberries - Wildpaté met haas  
- Wildzwijnpaté - Fazantpaté - Paté met Port en  
vijgen - Pruiimennotenpaté - 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.

Bestellen kan ook via:  
[bestelling.slagerijfranssen@gmail.com](mailto:bestelling.slagerijfranssen@gmail.com)

De bestelling ontvangen wij  
graag voor zaterdag 19  
december.

## Openingstijden

ma	21-12	gesloten
di	22-12	8.30 – 17.00
wo	23-12	8.30 – 17.00
do	24-12	8.00 – 15.30

ma	28-12	gesloten
di	29-12	8.30 - 17.00
wo	30-12	8.30 - 17.00
do	31-12	8.00 - 15.30

Vrijdag 1 en zaterdag 2 januari zijn wij wegens  
herstelwerkzaamheden gesloten.

Slagerij Franssen wenst u  
smakelijke feestdagen en een  
gezond en voorspoedig 2021!



**slagerij franssen**

St. Pieterstraat 42 Maastricht  
Tel. 043 - 3212900 | [www.slagerij-franssen.nl](http://www.slagerij-franssen.nl)

# Onze suggesties voor heerlijke feestdagen!

