Bestel op tijd

Bestellen kan vanaf 20/11/2026 enkel in de winkel daar wij u een bestelbonnummer meegeven. Dit om op een georganiseerde manier te kunnen werken tijdens de feestdagen.

Voor Kerstmis: tot 21/12 **Voor Oudjaar: tot 28/12**

Afhalingen tijdens de feestperiode

KERSTMIS		OUDJAAR & NIEUWJAAR	
Maandag 21/12	Gesloten	**Maandag 28/12**	Gesloten
Dinsdag 22/12	8.00–18.00 u.	**Dinsdag 29/12**	8.00–18.00 u.
Woensdag 23/12	8.00–18.00 u.	**Woensdag 30/12**	8.00–18.00 u.
Donderdag 24/12	9.00–15.00 u.	**Donderdag 31/12**	9.00–15.00 u.
Vrijdag 25/12	Enkel afhalen · 11.00–12.00 u.	**Vrijdag 1/1**	Enkel afhalen · 11.00–12.00 u.
Zaterdag 26/12	8.00–15.00 u.	**Zaterdag 2/1**	8.00–15.00 u.
Zondag 27/12	9.00–12.00 u.	**Zondag 3/1**	9.00–12.00 u.

’t Saffraantje

Meulebekestraat 72 · 8770 Ingelmunster
051 31 05 85 · 0474 124 809
www.johanenkaat.be · info@johanenkaat.be

Meld allergieën bij het bestellen. Vraag ons naar de allergenen per gerecht.

Prijzen en aanbod kunnen wijzigen.

Voor de kookfanaten

Gerijpte entrecôte van het wit-blauw ras.

Rundsvlees: côte à l'os, dunne lende, filet pur, malse rosbief, stoofvlees, gemarineerde brochettes, gemarineerde biefstukken.
Kalfsvlees: côte à l'os, kalfsblanket, koteletjes met of zonder been, mals kalfsgebraad, filet pur.
Varkensvlees: varkenshaasjes, filetgebraad, Ardeens gebraad met of zonder marinade, varkenswangetjes.
Lamsvlees: Lamskroontjes, koteletten, ragout, lamsbouten.
Kippen: Franse kippen uit de Bresse (vast vlees, sublieme smaak), piepkuiken.
Konijnen: Konijn (volledig), konijnenrug ontbeend, konijnenbillen.
Kwartel (per stuk)
Parelhoen (per stuk), Parelhoen filet (volledig opgekuist)
Fazant: Filet
Haas: Haas (volledig), hazerug (per stuk), hazefilet.
Everzwijn: Everzwijnfilet, everzwijn ontbeend, everzwijn ragout.
Hert: Hertenfilet, hertenragout, hertenbout.
Eend: Gerookte eendenborst, rillette van eend, eendenborstfilet.

Garnituren

Frambozenkonfijt, uienkonfijt, veenbessenkonfijt.

Visspecialiteiten

Verse grijze ongepelde garnalen, verse kreeft, gerookte voorgesneden Schotse zalm.
Verse oesters (per 20 stuks)



Apérotime

Aperitiefplank (4–6 personen) **€75,00/plank**

Divers assortiment: olijven, rillette, tapenade, dipstokjes, gerookte ham, gerijpte Flandrien, Italiaanse salami, heksenkaas, diverse soorten huisgemaakte charcuterie.

Waarborg: 50 euro per plank en potjes • 15 minuten voor gebruik uit de koelkast halen.

Plankje met onze langgerijpte hammen, volledig natuurlijk en smaakvol. **€40,00/plankje**

Plankje met kaasjes, salami (2 - 4 personen) **€30,00/plankje**

Mini kaaskroketjes 40 stuks **€25,50/doosje**

Mini garnaalkroketjes 40 stuks **€38,90/doosje**

Gillardeau oester **€49,95/12 stuks**

Soepen

Tomatenroomsoep **€6/liter**

Butternutsoep **€6,50/liter**

Aspergeroomsoep **€6,80/liter**



Voorgerechten

Gerookte zalm met garnituur **€14,95/pp**

Carpaccio van rund met rucola en Parmezaanse kaas **€14,95/pp**

Scampi's met zacht romig sausje **€13,50/pp**

Belegde broodjes

Assortiment van witte en bruine minibroodjes belegd met een assortiment van vlees, vis en kaas gegarneerd met groenten en seizoensfruit **€2,55/stuk**



Warme hoofdgerechten

Orloff gebraad van de chef met champignonsaus **€24,50/pp**

Kalkoen met romige champignonsaus of roze pepersaus **€24,40/pp**

Kalkoenhaasjes omwikkeld met spekjasje en portosaus **€24,80/pp**

Varkenswangetjes met Westmalle **€24,50/pp**

Hertenkalffilet met shiitake, grondwitloof en peertjes in rode wijn **€36,00/pp**

Alle gerechten worden vergezeld van groentengarnituur en kroketten of gratin aardappelen. U kan de bovenstaande gerechten ook afzonderlijk verkrijgen deze worden dan per kg aangerekend.

Groentengarnituur

Ook afzonderlijk te verkrijgen.

Gebakken witloofstronkjes, sperzieboontjes met spek en loofworteltjes **€8,95/pp**

Mini peertjes in rode wijn **€11,20/4 stuks**

Aardappelgarnituur

Verse kroketten **€0,38/stuk**

Verse frietjes (1 kg) **€4,45/kg**

Gegratineerde roomaardappelen **€12,75/kg**

Rozemarijnaardappeltjes **€3,50/pp**

Dessert

Crème brûlée huisgemaakt **€4,00/stuk**

Dessertbordje met mini-gebakjes en chocolademousse **€12,90/pp**

Fondue

Groot assortiment eerstekeus runds-, varkens-, kalkoen- en kalfsvlees en gehaktballetjes

Fondue **€14,95/pp**

Kinderfondue **€9,80/pp**

Extra fondueballetjes in een doosje (12 st) **€5,80/doosje**

Gourmet

Feestelijke gourmet met 8 diverse vleessoorten en een ei met spek **€15,85/pp**

Kindergourmet **€9,50/pp**

Extra burgertjes (5 stuks) **€4,00**

Extra worstjes (5 stuks) **€4,00**

Teppanyaki

Gevarieerd assortiment van vlees en vis met groentjes, sausjes en aardappeltjes **€33,00/pp**

Koude sausjes

3x150 gr exotische saus, tartaar en cocktail **€6,95/pp**

3x250 gr exotische saus, tartaar en cocktail **€10,80/pp**

Koude buffetten

Vlees **€28,50/pp**

Voorzien van de lekkerste charcuterie met aangepaste garnituren.

Vis **€39,95/pp**

Tomaat met grijze garnalen, scampi, gestoomde en gerookte zalm, heilbot, gerookte palingfilet, eitje met krab.

Vlees en vis **€31,50/pp**

Voorzien van de lekkerste charcuterie en heerlijke vissoorten.

Bij elk buffet: koude groenten, aardappelsalade, pastasalade en koude sausjes.

