



★ ★

Jan Dros

lekker eten!

W. www.jandros.nl

Volg ons op:  

2022 - 2023

★ ★
Jan Dros
lekker eten!

★ ★
Jan Dros
lekker eten!

★ ★
Jan Dros
lekker eten!

Lopikerstraat 28 - Schoonhoven - T. 0182 38 26 80 - E. info@jandros.nl



★★ Jan Dros lekker eten!

Welkom bij Jan Dros Lekker Eten!

Daar is ie dan: de nieuwe brochure voor de feestdagen van Jan Dros, lekker eten! Dit jaar hebben we weer diverse gerechten samengesteld met de verste producten om het voor iedereen zo makkelijk mogelijk te maken. Laat je verrassen door de nieuwe en feestelijke smaakcombinaties die ons team zal bereiden. We hebben de lat weer hoog gelegd zodat jullie culinair kunnen genieten tijdens de kerstdagen!

Het heeft ons het afgelopen jaar heel goed gedaan om de mooiste en vooral ook lekkerste gerechten voor jullie te maken. We hebben nieuwe recepten ontwikkeld, uitgeprobeerd en toegevoegd aan ons groeiende assortiment kant-en-klaar maaltijden in de winkel. Daarnaast bezorgen we steeds meer verse maaltijden aan huis, waarmee we dagelijks veel mensen een groot plezier doen.

Net als eerdere jaren bieden wij ook deze feestdagen in samenwerking met Wijnhandel Huub Oostendorp verschillende wijnen aan, die perfect zijn afgestemd op de verschillende menu's. Deze wijnen kunnen eenvoudig worden besteld samen met de kerstbestelling. Dit jaar is er ook weer de mogelijkheid om het Menu van de Chef te bestellen! Laat je door Jeroen verrassen door vernieuwende smaaksensaties met traditionele aspecten.

We kijken er naar uit om je te mogen verwelkomen in onze winkel om er samen een gezellige en lekkere decembermaand van te maken!

Menu van de Chef



Aantal

Voorgerecht:

Zalm bombe

Zalmrilette met een huisgemaakte dillesaus

bereidingswijze: 15 minuten uit de koeling halen

Allergenen: vis

Wijntip: Révèlation Chardonnay | €11,50

Hoofdgerecht:

Rosé gegaarde hertenrugfilet

Met kruidenmousseline, gevulde peer en een krachtige jus van rode port, sjalot en rozemarijn

bereidingswijze: 25-30 minuten op 130 graden

Allergenen: lactose-noten

Wijntip: Bon Remède, La Grange Delay | €9,85

Dessert:

Citroenmousse met advocaat en passiefruit

Allergenen: lactose

Wijntip: Du Toitskloof Jerepigo, Hanepoot (500ml) | €9,60

Het menu van de Chef:

3 gangen voor 34.95

Lekker Eten!

Naam :

Telefoonnummer :

Inleveren bestelling t/m zaterdag 17-12-2022

Bij inleveren voor 10-12-2022 ontvangt u een kerstpresentje bij uw bestelling.

Voorgerechten

Aantal		8.5
	<p>Ham met meloen 2.0 Luchtige mousse van parmaham en meloentartaar <i>Allergenen: lactose-noten</i> Wijntip: Le Jade Viognier 8,30</p>	8.5
	<p>Terrine van Hollands rund In drie bereidingen met Amsterdamse ui, pistache en dragonmayonaise <i>Allergenen: noten-ei-mosterd</i> Wijntip: Coudoulet Pinot Noir (licht gekoeld) 9,45</p>	9
	<p>Tonijn tartaar met avocadomousse Met groentepickles, Japanse rijst en een yuzucrème <i>Allergenen: lactose-vis-gluten</i> Wijntip: Stefan Winter Grauburgunder 9,20</p>	11.5
	<p>Jacobsschelp met een trio van vis Met parelcouscous, een frisse saffraansaus en oude kaas <i>Allergenen: lactose-vis-schaaldieren-gluten</i> Wijntip: Monte del Fra, Custoza 9,20</p>	12
	<p>Mousse van geroosterde knolselderij Pompoenchutney met gerookte amandel en een chutney van vossenbessen <i>Allergenen: gluten-lactose-noten</i> Wijntip: Le Jade, Chardonnay 8,30</p>	9.5

Hoofdgerechten



Aantal



Rosé gegaarde hertenrugfilet

22

Met kruidenmousseline, gevulde peer en een krachtige jus van rode port, sjalot en rozemarijn

Bereidingswijze: 25-30 minuten op 130 graden

Allergenen: lactose-noten

Wijntip: Tempus, Accordini | 10,90



Gevulde suprême van weidehoen met dragonsaus

22

Met lichtgebonden dragonsaus en gesauteerde zuurkool

Bereidingswijze: 20-25 minuten op 130 graden

Allergenen: lactose-ei-mosterd

Wijntip: Engel Pinot Noir | 14,40



Groene groente risotto met zeefruit

22

Met zalm, kabeljauw en sousvide gegaarde coquille

Bereidingswijze: 25-30 minuten op 130 graden

Allergenen: lactose-vis-schaaldieren

Wijntip: Arjolle Equilibre Viognier - Sauvignon Blanc | 9,30



Gepocheerde Noordzee tarbot

22

Met spinaziepasta en subtiele saus van grove mosterd

Bereidingswijze: 20-25 minuten op 130 graden

Allergenen: gluten-lactose-mosterd-vis-ei

Wijntip: Arjolle Equinoxe Chardonnay | 13,95



Paddenstoelenhachee met een kruidenmousseline

20

Met sticky mushrooms en gekarameliseerde appel

Bereidingswijze: 20-25 minuten op 130 graden

Allergenen: paddenstoelen

Wijntip: Tenuta Giuliano, Montepulciano | 10,40

Pâtisserie

Aantal



Glaasje 1 - Tiramisu

Mascaronemousse, krokante hazelnootpraliné en koffie-hazelnootcrèmeux

Allergenen: lactose – ei – noten

6



Glaasje 2 - Strawberry cheesecake

Cheesecakemousse, aardbei-frambozencompote, aardbei-frambozenbavarois en vers fruit

Allergenen: lactose – ei – noten

6



Glaasje 3 - Salted Caramel

Gezouten karamelmousse, gezouten karamel, mango-kalamansibavarois en karamelglaçage

Allergenen: lactose – ei

6



Taart 1 - Jingle Bell

Amandelbiscuit, aardbei-frambozencompote, yuzu karamel, aardbei-frambozenbavarois, krokante bodem en cheesecakemousse

Allergenen: lactose – ei – noten – gluten

25



Taart 2 - Golden Star

Walnootbiscuit, perencompote, perenbavarois, perengelei, gember-exotiquecrèmeux, krokante pecanpraliné en chocolademousse

Allergenen: lactose – ei – noten – gluten

25



Taart 3 - Champagne

Amandelbiscuit, frambozenbavarois, champagnemousse, meringuestaafjes en verse frambozen.

Allergenen: lactose – ei – noten – gluten

25

Alle desserttaarten zijn voor 6 tot 8 personen.

Wijntip: La Caudrina Moscato d'Asti | 12,60

Oud en Nieuw



Een sprankelende jaarwisseling

Zet de champagne maar koud en sluit het jaar 2022 in stijl af met onze luxe hapjes! Probeer op oudejaarsavond ook eens onze champagnetruffels en desserttaart met hazelnoot en Japanse namelakachocolade.

Onze oud-en-nieuwhapjes zijn helaas niet vooraf te bestellen. * Ons team zal ervoor zorgen dat er voldoende voorraad in de winkel zal zijn op oudjaarsdag.



**Vanaf 35 stuks zijn de hapjes wel te bestellen. Dit kan in de winkel of via de mail info@jandros.nl.*



Wij wensen iedereen smakelijke feestdagen
en een gezond 2023.
Namens het gehele team van Jan Dros lekker eten!

★★
Jan Dros
lekker eten!

Openingstijden rond de feestdagen

Kerstmis

woensdag	21 december 2022	- 08.00 – 18.00 uur
donderdag	22 december 2022	- 08.00 – 20.00 uur
vrijdag	23 december 2022	- 08.00 – 20.00 uur
zaterdag	24 december 2022	- 07.00 – 16.00 uur
zondag	25 december 2022	- 1e Kerstdag gesloten
maandag	26 december 2022	- 2e kerstdag gesloten

Nieuwjaar

vrijdag	30 december 2022	- 08.00 – 18.00 uur
zaterdag	31 december 2022	- 07.00 – 16.00 uur
zondag	1 januari 2023	- nieuwjaarsdag gesloten
maandag	2 januari 2023	- 08.00 – 18.00 uur

Volg ons op:  