

Tapas

Tapa's: Koud per stuk

Nieuw tartaar van wit blauw rund met sojacrème € 2,00

Nieuw tortillade gerookte eendeborst & Ganzelever € 2,00

* gerookt zalmrolletje met geitenkaas € 1,90

* mini carpaccio rund € 1,50

* mini carpaccio tonijn € 1,90

* mini garnaal coctail € 1,90

Tapa's: Warm. per stuk

frituur

Nieuw Calamaresringen panko € 0,90

Kipsaté Thai € 1,55

* scampi's tempura of pancodeeg, € 0,90

* mini loempia € 0,50

* mini coquille € 1,75

* apero kalfszwezerik € 0,95

* apero Breydelhamkroketjes € 0,45

Oven

Nieuw Kwartel dij béchamel € 1,65

Krokante escargot € 0,70

* gebakken kippenboutje, € 0,95

* mini kaasrolletje met ham, € 0,95

* mini- pizza, € 0,95

* mini carré vol-au-vent, € 0,95

* mini visje garnaal, € 0,95

* mini bouchée met oud Brugge, € 0,95

* mini croque monsieur hesp / zalm € 0,95

Voorgerechten

Verse Soepen : per liter

Nieuw Frisse romige kippensoep € 5,00

* Feestelijke tomatensoep € 4,00

* Bisque van kreeft € 9,00

Koud :

Nieuw Ficelle van foie gras met peer & vijgenbrood met uienconfijt € 15,00

Nieuw Vitello Tonato € 15,00

Nieuw Vegetarisch: slaatje geitenkaas met appel & pijnboompitjes € 11,00

* Salade Folle: grijze garnalen, gerookte zalm, foie gras, gerookte eendenborst € 16,50

* Gravad lax met japans zeewier € 15,00

* Carpaccio van Belgisch wit-blauw € 9,00

rund, rucola salade, parmezaan

* Garnalen coctail € 11,00

Warm:

Nieuw Paling in het groen € 7,50

Nieuw Vegetarisch: quiche met brie & Breydelham € 3,90

Nieuw Vegetarisch: feuilleté met geitenkaas € 4,00

Nieuw Involtini € 6,50

* Sint-Jacobsschelp royale € 8,50

* Scampi in duivelssausje met € 9,00

julienne groentjes



Bereide hoofdgerechten & Vers vlees

Bereide hoofdgerechten per pers.

Nieuw Lamskroontje met rode wijnsaus, gratin, babyworteltjes, boontjes & witloof € 18,00

Nieuw Kalkoenrollade fine champagne met kastanje-champagne saus, aardappelkroketten, witloof, babyworteltjes & mengeling van boschampignons € 15,00

* Varkensorloff met jagersaus, aardappelkroketten, babyworteltjes, witloof & boontjes € 13,50

* Eendenborstfilet met sinaasappelsaus, gratin, peertje in rode wijn, gevuld appeltje & mengeling van boschampignons € 18,00

* Hertenkalffilet met Grand Veneursaus, amandelkroketten, peertje in rode wijn, gevuld appeltje & mengeling van boschampignons € 21,50

**** warme groentjes apart verkrijgbaar! € 13,50 Kg**

Hobby koks per Kg.

Nieuw Gevulde kroon van parelhoen met foie gras € 22,60

Nieuw Varkenskroon Duroc € 29,90

* Opgepulde kalkoen met gehakt, sjalot, cognac, champignons, gerookt spek, peterselie € 12,50

* Feestkalkoen gevuld met gehakt, sjalot, foie gras, truffel, kalfszwezerik, peterselie, cognac € 15,50

* Gepikeerd -of orloffgebraad (varken) € 13,90

* Gepikeerd -of orloffgebraad (kalfs) € 28,50

* Gerijpte côte à l'os Belgisch wit-blauw € 24,90

* Rosbief Belgisch wit-blauw € 19,90

* Gemarineerde lamskroontjes € 39,90

* Verse hertenkalffilet (delicatesse) dagprijs

Samen aan tafel

Gourmet klassiek : € 12,00 pp

steak maison, gekruid lamskoteletje, kipfilet, gevulde witte pens, cordon bleu, chipolata, slavink, kaasburgertje, kalkoenschnitzel & grillworstje

Gourmet luxe : € 14,00 pp

steak maison, kipfilet, chipolata, kalfslapje, kalkoenhaasje, ardeens varkenshaasje, gekruid lamskoteletje, pepersteak & eendenborst

Gourmet vis en vlees : € 15,00 pp

steak maison, gekruid lamskoteletje, kipfilet, chipolata, kaasburgertje, zalmfilet, kabeljauwhaasje, scampi brochetje & verse coquille

Gourmet klein duimpje : € 6,00 pp

kipfilet, chipolata, kaasburgertje, braadworstje & schnitzel

Fondue klassiek : (300 gr pp) € 11,00 pp

rundsvlees, kip, kalkoen, fondueballetjes, spekrolletjes

Fondue bourguignon : € 19,50 Kg

Teppanyaki grill € 16,00 pp

Scampi brochetje, verse coquille, zalmfilet, steak maison, mini kipbrochetje, gekruid lamskoteletje, exotisch kalkoenhaasje, ardeens varkenshaasje, gemarineerde kalfsoester

Ter vervollediging : pp

* Assortiment verse groentjes en drie sausje € 4,00

* Verse groentjes, sausjes, verse frieten of aardappelschijfjes € 4,50

* assortiment bakgroentjes € 13,50 Kg

Buffetten & Broodjes

Koude Vleeschotel € 13,00 pp *

Gandaham met meloen, natuurham met asperges, gebraden rosbief, kippenwit met ananas, Toscaans spek, filet d'Anvers, Italiaanse pure porc, kalfskop in Madeira & kalkoenaspic met zilveruitjes

Vis-vlees schotel € 18,00 pp *

gestoomde zalm, tongrolletje, scampi, gerookte zalm, natuurham met asperges, gandaham met meloen & gebraden rosbief

Buffet Royale € 24,50 pp

gandaham met meloen, natuurham met asperges, gebraden rosbief, Toscaans spek, gestoomde zalm, gerookte zalm, scampi, tongrolletje, gekookt eitje met tonijn

& tomaat met verse grijze garnalen

Kinder menu € 6,00 pp *

kippenwit met ananas, natuurham met asperges, kalfsworst & kalkoensalami

*extra tomaat garnaal € 5,00 St

Belegde sandwiches of pistolets

Beleg A € 6,75 pp of € 1,00 st

Beleg B € 8,00 pp of € 1,25 st

Beleg A:

natuurham, krabsla, vleessla, préparé, jonge kaas, tonijnsla & bereid gehakt

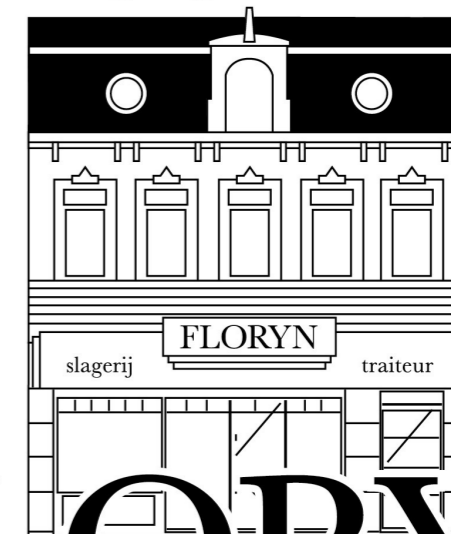
Beleg B:

natuurham, krabsla, garnaalsla, gerookte zalmsla, jonge kaas, kip maison & Gandaham

Kerst- en Nieuwjaarsfolder

2017-2018

slagerij - traiteur



FLORYN

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande en geldt voortaan als enige juiste.

Gelieve bestellingen en wijzigingen

uiterlijk 4 dagen op voorhand te plaatsen !

Dit teneinde iedere klant met de meeste zorg te kunnen bedienen

Op Zondag 24 & 31 december blijven wij geopend tot 17u.

Bestellingen kunnen afgehaald worden op

Kerst- en Nieuwjaarsdag

tussen 10.30 en 12.00 uur

Wij zijn uitzonderlijk Zaterdagmiddag

23 & 30 december gesloten!

Contact gegevens

Tel.: 056/22.12.11

E-mail: slagerij.floryn@hotmail.com