

Tapas

Tapas: Koud	per stuk
NEW mosselschelp met broccolipuree en gerookte zalm	€ 2,50
NEW lolly van foie gras	€ 3,00
NEW krokantje met rundstartaar	€ 2,50
* tortillade gerookte eendenborst met foie gras	€ 2,00
* mini carpaccio rund	€ 2,50
* mini carpaccio tonijn	€ 2,50
* mini garnaal cocktail	€ 2,50

Tapas: Warm. frituur

NEW garnaalbeignet	€ 1,20
* scampi's tempura of pancodeeg	€ 1,20
* mini loempia	€ 0,50
* apero kalfszwezerik	€ 0,95

Oven

NEW kipbrochetje teriyaki	€ 1,20
NEW kwarteldij billetje	€ 1,50
NEW mini rösti burger	€ 1,80
* 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
* mini coquille	€ 2,00



Voorgerechten

Verse Soepen :	per liter
NEW gazpacho	€ 5,00
* feestelijke tomatensoep	€ 4,00
* bisque van kreeft	€ 9,00

Koud voorgerecht:

* carpaccio van Belgisch wit-blauw rund, rucola salade, parmesan	€ 9,00
* ficelle van foie gras met peer en vijgenbrood met uienconfijt	€ 15,00
* salade folle: grijze garnalen, gerookte zalm, foie gras, gerookte eendenborst	€ 16,50
* grijze garnalen cocktail	€ 11,00

Warm voorgerecht:

NEW scampi met rode curry en krokante groentjes	€ 9,50
NEW tongrolletje in vissaus met tuinkruiden	€ 13,50
NEW gevuld kwarteltje met foie gras in druivensaus	€ 11,50
* vegetarische quiche	€ 4,00
* sint-Jacobsschelp royale	€ 8,50
* kaas- en	€ 2,00
garnaalkroketten	€ 3,00



Bereide hoofdgerechten & Vers vlees

Bereide hoofdgerechten per pers.

* opgevulde kalkoenrollade met Napolisaus, kroketten, witloof, babyworteltjes, boontjes	€ 15,50
* varkensorloff met jagersaus, aardappelkroketten, witloof, babyworteltjes, boontjes	€ 13,50
* eendenborstfilet met boschampignonsaus, gratin dauphinois, peertje in rode wijn, gevuld appeltje met veenbes, mini witloof	€ 18,00
* hertenkalffilet met Grand Veneursaus, truffelgratin, peertje in rode wijn, gevuld appeltje met veenbes, mini witloof	€ 22,00
** warme groentjes apart verkrijgbaar!	€ 13,50 Kg

Hobby koks per Kg.

NEW gevuld kwarteltje met foie gras (per st)	€ 9,90
NEW varkenskroon of haasje Duroc varken	€ 29,90
* opgevulde kalkoen met gehakt, sjalot, cognac, champignons, gerookt spek en 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)	€ 29,90
* gerijpte côte à l'os wit-blauw (4 weken)	€ 27,90
* rosbief Belgisch wit-blauw	€ 19,90
* gemarineerde lamskroontjes	€ 39,90
* verse hertenkalffilet (delicatesse)	dagprijs



Tijdens het wildseizoen
alle wild verkrijgbaar mits
4 dagen
op voorhand besteld.

Samen aan tafel

Gourmet klassiek : € 12,00 pp

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

Gourmet luxe : € 14,00 pp

steak maison, kipfilet, chipolata, kalfslapje, kalkoenhaasje, Ardeens varkenshaasje, gekruid lamskoteletje, pepersteak en eendenborst

Gourmet vis en vlees : € 15,00 pp

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

Gourmet klein duimpje : € 6,00 pp

kipfilet, chipolata, kaasburgertje, braadworstje en schnitzel

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

rundsvlees, kip, kalkoen, fondueballetjes, spekrolletjes

Fondue bourguignon : € 19,90 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 sausjes € 4,00

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

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 en 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 en tomaat met verse grijze garnalen

Kinder menu € 6,00 pp *

kippenwit met ananas, natuurham met asperges, kalfsworst en kalkoensalami

*extra tomaat garnaal € 5,00 St

Belegde mini sandwiches of pistolets

Beleg A € 7,00 pp of € 1,00 st

Beleg B € 8,00 pp of € 1,25 st

Vegi € 8,50 pp of € 1,50 st

Beleg A:

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

Beleg B:

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

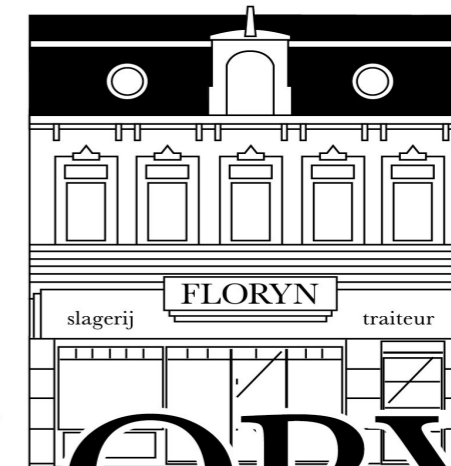
Vegi beleg:

Brie, jonge kaas, westernsalade, olijventapenade, humus, ei-bieslooksalade & boursin

Traiteurfolder

2019

slagerij - traiteur



FLORYN

Contact gegevens

Tel.: 056/22.12.11

E-mail: slagerij.floryn@hotmail.com



Tapasschotel € 15,00/ 5p

Mozzarellaspiesje met zongedroogde

tomaat

olijfjes

grissini met gedroogde ham

longaniza

ansjovisspiesje met olijfjes

chorizo

opgevulde peper met geitenkaas

olijven tapenade met brood

kaasblokjes & paté blokjes

Kaasschotel

€ 12,50 gerecht/ € 11,50 dessert

Brood en boter inclusief