

Samen aan tafel

Gourmet klassiek : € 12,50 pp

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

Gourmet luxe : € 15,00 pp

steak maison, kipfilet, chipolata, kalfslapje, kal-
koenhaasje, Ardeens varkenshaasje, ge-
kruid lamskoteletje, pepersteak en eendenborst

Gourmet vis en vlees : € 16,00 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, kalkoenspic 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

Floryn

2020

Contact gegevens

Tel.: 056/22.12.11

E-mail: slagerij.floryn@hotmail.com

Tapasschotel € 20,00/ 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

Tapas

<u>Tapas: Koud</u>	<u>per stuk</u>
~ brioche met foie gras	€ 1,90
~ brochette mousse cascade	€ 2,00
~ mini carpaccio Waguy	€ 5,00
* mini carpaccio rund	€ 2,75
* mini carpaccio tonijn	€ 3,00
* mini garnaal cocktail	€ 3,00
* lolly van foie gras	€ 3,40

Tapas: Warm.

frituur

<u>Per stuk</u>	
~ gefrituurde sushi (150gr)	€ 8,90
~ pulled porc kroket (65gr)	€ 1,80
~ chorizo kroket (16gr)	€ 0,60
* garnaalbeignet	€ 1,20
* scampi's tempura of pancodeeg	€ 1,20
* mini loempia	€ 0,50
* apero kalfszwezerik	€ 1,00

Oven

mini schelp krab	€ 1,60
* kipbrochetje teriyaki	€ 1,30
* kwarteldij billetje	€ 1,60
* mini rösti burger	€ 1,90
* gebakken kippenboutje	€ 1,00
* mini kaasrolletje met ham	€ 1,00
* mini- pizza	€ 1,00
* mini carré vol-au-vent	€ 1,00
* mini visje garnaal	€ 1,00
* mini bouchée met Oud Brugge	€ 1,00
* mini croque monsieur hesp	€ 0,95

Soepen & Suggestie menu

<u>Verse Soepen :</u>	<u>per liter</u>
~ Thaise curry soep met kokos	€ 9,00
* feestelijke tomatensoep	€ 4,00
* bisque van kreeft	€ 9,00

Suggestie menu

€ 30,00 pp

*9,00 sup alleen tijdens seizoen

Scampi met rode curry en krokante groentjes

§

Sint-Jacobsschelp royale

~

Hertenkalffilet* met
gratin met eekhoorntjes brood &
seizoensgroentjes

§

Varkensorloff met aardappelkroketten &
seizoensgroenten

~

Robijn koepel
(frambozenmousse met frambozen coulis in een
krokante chocoladebol)

§

Tiramisu

Vers vlees

<u>Hobby koks</u>	<u>per Kg.</u>
* 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.*

Nieuw!! Foodtruck en Catering

**Houd u van ons heerlijk artisanaal vlees?
Zou u dit graag op uw feest hebben?**

**Vanaf nu hebben wij een zeer uitgebreid aanbod
aan catering**

Voor meer info....

info@slagerijfloryn.be

info@b-streetgrill.be

