

## 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, kalkoenhaasje, Ardeens varkenshaasje, gekruid 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 : € 21,50 Kg

Teppanyaki grill € 17,00 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 € 19,00 pp\*

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

Buffet Royale € 25,50 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 € 6,50 St

Belegde mini sandwiches of pistolets

Beleg A € 7,00 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

# Traiteurfolder

## Floryn

## 2021

Contact gegevens

**Tel.: 056/22.12.11**

**E-mail: [slagerij.floryn@hotmail.com](mailto:slagerij.floryn@hotmail.com)**

Tapasschotel € 5,00 pp

Mozzarellaspiesje

olijfjes

grissini

rauwe ham

longaniza

ansjovisspiesje

chorizo

opgevulde peper met roomkaas

olijven tapenade

krokante toast

kaas & paté blokjes



## Tapas

<u>Tapas: Koud</u>	<u>per stuk</u>
~ hartig macaron	€ 1,50
~ mini garnaal roosje	€ 2,00
* brioche met foie gras	€ 2,00
* mini carpaccio rund	€ 3,00
* mini carpaccio tonijn	€ 3,50
* mini garnaal cocktail	€ 3,50
* lolly van foie gras	€ 3,50
* tomaat mozzarella spiesje	€ 1,50

<u>Tapas: Warm.</u>	<u>per stuk</u>
<i>frituur</i>	
* garnaalbeignet	€ 1,25
* scampi's tempura of pankodeeg	€ 1,25
* mini loempia	€ 0,50
* apero kaaskroket	€ 0,50
* apero garnaalkroket	€ 1,00

### *Oven*

~ mini burger assortiment	€ 2,60
~ mini cocktailworstje feuilleté	€ 1,00
~ mini coquille	€ 2,00
* mini schelp krab	€ 2,00
* kipbrochetje teriyaki	€ 1,40
* gebakken kippenboutje	€ 1,00
* mini kaasrolletje met ham	€ 1,00
* mini- pizza	€ 1,00
* mini carré vol-au-vent	€ 1,00
* mini bouchée garnaal	€ 1,50
* mini croque monsieur hesp	€ 1,00

## Soepen & Suggestie menu

<u>Verse Soepen :</u>	<u>per liter</u>
~ preisoep met gerookte zalm	€ 5,00
* feestelijke tomatensoep	€ 4,00
* bisque van kreeft	€ 9,00

## Vers vlees

<u>Voor de hobby koks</u>	<u>per Kg.</u>
* opgevulde kalkoenrollade met farce van de kalkoen	€ 15,00
met farce van de feestkalkoen	€ 18,00
* 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 (brasvar)	€ 13,90
* gepikeerd -of orloffgebraad ( kalfs )	€ 31,00
* gerijpte côte à l'os wit-blauw ( 4 weken)	€ 29,00
* rosbief Belgisch wit-blauw	€ 20,90
* limousin entrecôte of côte à l'os	€ 36,00
* gemarineerde lamskroontjes	€ 40,00
* verse hertenkalffilet (delicatesse)	dagprijs

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

## Suggestie menu

€ 35,00 pp

### voorgerecht

Visgratin

§

Sint-Jacobsschelp royale

§

Tataki van tonijn met wakamé &  
wasabi mayonaise

### hoofdgerecht

Gevuld varkenshaasje met gratin rolls &  
stoofperen

§

Gevulde kalkoenfilet met aardappelnootjes &  
seizoensgroenten

§

Hertenkalffilet met  
gratin met truffel &  
groentengarnituur (+ € 9,00)

### dessert

Robijn koepel

(frambozenmousse met frambozen coulis in een  
krokante chocoladebol)

§

Opgevulde macaron met vanille &  
framboos

§

waaier van dessert

Versnapering koffie assortiment € 6,00 pp