

Hapjes

Suggestie menu

Folder

Tapas

Tapas: Koud per stuk

Sablé van foie gras en chocolade	€ 4,00
lolly van foie gras	€ 4,50
mini carpaccio rund	€ 4,00
mini vitello tonnato	€ 4,00
tataki van tonijn	€ 4,50
glaasje tomaat garnaal	€ 4,50
glaasje tomaat-pesto	€ 3,30
glaasje geitenkaas-paprika	€ 3,30
glaasje zalm-dille	€ 3,50
glaasje kwark-dille-zalm	€ 3,50
bouchee gerookte zalm	€ 3,50

Tapas Warm. per stuk

Frituur

scampi sweet chili	€ 2,00
scampi's met exotisch dipsausje	€ 2,00
tapas kaaskroket	€ 1,30
tapas garnaalkroket	€ 1,40
tapas kip-limoen kroket	€ 1,25
tapas chorizo kroket	€ 1,25
Goujonetten	€ 2,00
Crushi zalm (150gr)	€ 7,00

Oven

mini coquille	€ 2,50
kipbrochetje teriyaki	€ 1,70
gebakken kippenboutje	€ 1,20
mini kaasrolletje met ham	€ 1,10
mini-pizza	€ 1,50
mini carré vol-au-vent	€ 1,10
Bruschetta tomaat-chorizo	€ 2,50
mini croque	€ 0,70

€ 45,00 pp

Voorgerecht

Gegratineerde coquille

~

Vitello tonnato

~

Carpaccio

Hoofdgerecht

Kalkoenrollade met truffel en pancetta
met mix van wintergroenten en
gebakken krieltjes in de pel

~

Gebakken orloff met gratin,
bloemkool in witte saus en
peertjes in rode wijn

~

Hertenkalffilet met krokines met
veenbes, gestoofd witloof en
baby wortelen. (+€9,00pp)

~

Dessert

Verrine trio van chocolade

~

Douceur tiramisu

~

Aumonière met appel en
gezouten karamel

Warme sausjes per Kg

porto-veenbessaus	€ 15,00 L
Archiducsaus	€ 18,50 L
pepersaus	€ 14,00 L
roze pepersaus	€ 15,00 L
Kaassaus	€ 15,00 L
Napolisaus	€ 15,00 L

Florijn 2024-2025



Contact gegevens

Tel.: 056/22.12.11

E-mail:

slagerij.florijn@hotmail.com

Web

Slagerij + catering:
www.slagerijflorijn.be

Foodtruck: www.bsqualitystreetgrill.be

Restaurant: www.denherderkuurne.com

- Minimum 3 dagen vooraf bestellen
- bij wijzigingen wordt een meerkost aangerekend

Tapasschotel € 7,50 pp

mozzarellaspiesje

olijfjes

grissini

rauwe ham

longaniza

ansjovisjes

flietspaaltje

opgevulde peper met roomkaas

tapenade

krokante toastjes

kaas & paté blokjes

Tapas de luxe € 9,50 pp*

Saltufo

opgevulde wrap

pata negra

pancetta

olijfjes

pepadews

grissini

krokante toastjes

gebakken buikspek

rilette

Huisgemaakte pure porc

*Bestellen kan vanaf 4 personen

Vers vlees

	Per Kg
- Opgevulde kalkoenrollade	
* met farce van de kalkoen	€ 20,00
* met farce van de feestkalkoen	€ 22,00
- Opgevulde kalkoen met gehakt, sjalot, cognac, champignons, gerookt spek en peterselie	€ 19,00
- Feestkalkoen gevuld met gehakt, sjalot, foie gras, truffel, kalfszwezerik, peterselie, cognac	€ 21,00
- Gepikeerd -of orloffgebraad (brasvarken)	€ 16,00
(kalfsvlees)	€ 33,00
- Gerijpte côte à l'os wit-blauw (4 weken)	€ 29,50
- Rosbief Belgisch wit-blauw	€ 23,50
- Limousin entrecôte of côte à l'os	€ 37,50
- Hereford côte à l'os	€ 39,50
- Gemarineerde lamskroontjes	€ 54,50

Wild tijdens seizoen en op bestelling
Dagprijs

verse Hertenkalffilet
eendenborstfilet,
hazenrug, fazanten,
bosduif, parelhoen, everzwijn,
kwarteltjes, ...



Gezellig tafelen

Gourmet klassiek : € 15,00 pp
steak maison, gekruid lamskoteletje,
brazade van kip, witte pens, grillworstje,
cordon bleu, chipolata, slavink,
kaasburgertje, kipschnitzel

Gourmet luxe : € 17,50 pp
steak maison, brazade van kip, kalfslapje,
pepersteak, Ardeens varkenshaasje,
gekruid lamskoteletje, eendenborst,
gemarineerd kalkoenlapje, chipolata

Gourmet vis en vlees : € 19,50 pp
steak maison, gekruid lamskoteletje,
brazade van kip, chipolata, kaasburger-
tje, zalmfilet, kabeljauwhaasje,
scampi brochetje en verse coquille

Gourmet klein duimpje: € 6,50 pp
Gepaneerde kipfilet, chipolata, schnitzel
kaasburgertje, grillworst

Fondue klassiek : € 14,00 pp
rundsvlees, kip, kalkoen,
fondueballetjes, spekrolletjes

Fondue bourguignon : € 24,00 Kg

Teppanyaki grill € 21,00 pp
scampi, verse coquille, zalmfilet,
gemarineerde kalfsoester, steak maison,
mini kipbrochetje, kipbrazade
gekruid lamskoteletje,
Ardeens varkenshaasje,

Ter vervollediging : pp
Assortiment verse groentjes en
drie sausjes € 5,50
Verse groentjes, sausjes, verse frieten of
aardappelschijfjes € 6,00

Koude buffetten

Koude Vleesschotel € 15,00 pp*
Gandaham met meloen,
natuurham met asperges,
gebraden rosbeef, Toscaans spek,
kippenwit met ananas,
filet d'Anvers, Italiaanse pure porc,
hoofdvlees, kalkoenaspic

Vis-vlees schotel € 21,50 pp*
gestoomde zalm, tongrolletje, scampi,
gerookte zalm, natuurham met asperges,
gandaham met meloen, gebraden rosbeef

Buffet Royale € 30,50 pp
gandaham met meloen,
natuurham met asperges,
gebraden rosbeef, Toscaans spek,
gestoomde zalm, gerookte zalm, scampi,
tongrolletje, tomaat garnaal,
gekookt eitje met tonijn

Kinder menu € 7,00 pp*
kippenwit met ananas, kalfsworst
natuurham met asperges, kalkoensalami

*extra tomaat garnaal € 7,00 St

Groentjes, sausje,
Koude aardappelen,
frietjes of brood inclusief

Soepen

Verse Soepen : per liter
Knolseldersoep met truffel € 7,50
Feestelijke tomatensoep € 5,00
Bisque van kreeft € 9,50
Vichyssoise met prei en
gerookte zalm € 7,50

Broodjes

Belegde mini
sandwiches of pistolets

Beleg A € 10,50 pp of € 1,50 st

Beleg B € 11,90 pp of € 1,70 st

Beleg A:
beenham, krabsla, vleessla, préparé,
jonge kaas, tonijnsla & bereid gehakt
Beleg B:
beenham, krabsla, garnaalsla, zalmsla,
jonge kaas, kip curry & Gandaham

Koude winteravond

Breughelplank € 16,00 pp*
zilveruitjes, augurken, hoofdvlees,
huisgemaakte pure porc, paté van toen,
bloedworst, witte pens, beenham,
huisgemaakt buikspek, gehakt

Brood inclusief
* verkrijgbaar vanaf 4 personen