

Apero

Tapasschotel € 8,50 p.p

mozzarella spiesjes, olijfjes, grissini, rauwe ham, longaniza, batoens geitenkaasje, droge worst, pepadew, tapenade, krokante toast, kaas & paté blokjes

Tapas luxe € 10,00 p.p

Saltufo, gamba's in look, pata negra, pancetta, olijfjes, pepadews, grissini, krokante toast, gebakken buikspek, rillette, pure porc

Koud

lolly van foie gras	€ 4,70
mini carpaccio rund	€ 5,00
mini vitello tonnato	€ 5,00
tataki van tonijn	€ 6,00
glaasje tomaat-garnaal	€ 5,00
glaasje tomaat-pesto	€ 4,00
glaasje geitenkaas-paprika	€ 4,00
glaasje zalm-dille	€ 4,00
bouchée gerookte zalm	€ 4,20

Warm Frituur

Twisted scampi	€ 2,00
tapas kaaskroket	€ 1,30
tapas garnaalkroket	€ 1,40
tapas kip-limoen kroket	€ 1,30
tapas chorizo kroket	€ 1,30
goujonettes	€ 2,10

Warm oven

mini coquille	€ 2,60
kipbrochet teriyaki	€ 1,90
gebakken kippenboutjes	€ 1,20
mini pizza	€ 1,50
mini croque	€ 0,70
gyoza waguy	€ 3,50
croustilles escargots	€ 1,00
gevuld broodje brie	€ 1,10

Slagerij Floryn

Folder

2025-2026



Contact gegevens

056/22 12 11

slagerij.floryn@hotmail.com

Minimum 3 dagen vooraf bestellen

De prijzen kunnen doorheen het jaar variëren bij wijzigingen wordt een meerkost aangerekend

Menu

€ 47,00 P.P

Voorgerecht

Carpaccio van Holstein

-

vispannetje

-

garnaal cocktail (+ € 4,00 P.P)

Hoofdgerecht

Opgevlude konijnrollade met pruimensaus, pomme duchesse en mix van warme groenten

-

Hertenkalffilet met portosaus, rozemarijn aardappelen, peertjes in rode wijn & gevuld appeltje (+ € 9,00 P.P)

-

Eendenborst met sinaasappelsaus, zoete aardappel puree en geroosterde spruitjes

Dessert

Verrine trio van chocolade

-

Crème brûlée

-

Lignot exotique

Verse soepen

Feestelijke tomatensoep	€ 7,50
Bisque van kreeft	€ 13,00
Vichyssoise met prei en gerookte zalm	€ 9,50

Broodjes

Beleg A: € 11,50 P.P of € 1,70 St

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

Beleg B: € 12,90 P.P of € 1,90 St

beenham, krabsla, garnaalsla, zalmsla, jonge kaas, kip curry & rauwe ham

Gezellig tafelen

Gourmet klassiek € 16,00 pp

steak maison, gekruid lamskoteletje, brazade van kip, witte pens, grillworstje, cordon bleu, chipolata, slavink, kaasburgertje & kipschnitzel

Gourmet luxe € 18,50 pp

steak maison, brazade van kip, kalfslapje, pepersteak, ardeens varkenshaasje, gekruid lamskoteletje, eendenborst, gemarineerd kalkoenlapje & chipolata

Gourmet vis en vlees € 20,50 pp

steak maison, gekruid lamskoteletje, brazade van kip, chipolata, kaasburgertje, zalmfilet, kabeljauwhaasje, scampi brochetje, verse coquille

Gourmet klein duimpje € 7,00 pp

gepaneerde kipfilet, chipolata, schnitzel, kaasburgertje, grillworst

Teppanyaki grill € 22,00 pp

scampi, verse coquille, zalmfilet, gemarineerde kalfsoester, steak maison, mini kipbrochetje, kipbrazade, gekruid lamskoteletje, ardeens varkenshaasje

Fondue klassiek € 15,00 pp

rundvlees kip, kalkoen, fondueballetjes, spekrolletjes

Fondue bourguignon € 29,00 Kg

100% rundvlees

Ter vervollediging pp

Assortiment verse groentjes en drie sausjes € 6,00

verse groentjes, drie sausjes, frietjes of aardappelschijfjes € 6,50

Buffetten

Koude vleesschotel € 16,00 pp

gandaham met meloen, natuurham met asperges, gebraden rosbief, toskaans spek, kippenwit met ananas, filet d'Anvers, Italiaanse pure porc, hoofdvlees & kalkoenaspic

vis-vleesschotel € 22,50 pp

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

Buffet royale € 31,50 pp

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

Kinder menu € 7,50 pp

kippenwit met ananas, kalfsworst, natuurham met asperges, kalkoensalami

*extra tomaat garnaal € 7,50 St

Groentjes, sausjes, koude aardappelen of frietjes incl.

Breughelplank € 16,50 pp

hoofdvlees, droge worst, paté van toen, bloedworst, witte pens, beenham, huisgemaakt buikspek, gehakt, zilveruitjes, augurken

Vers vlees

Per Kg

Opgevulde kalkoenrollade

• farce van de kalkoen € 20,00

• farce van de feestkalkoen € 22,00

Opgevulde kalkoen met gehakt, sjalot, cognac, champignons, gerookt spek & peterselie € 21,00

Opgevulde feestkalkoen met gehakt, sjalot, foie gras, truffel, kalfszwezerik, peterselie & cognac € 24,00

Opgevulde zoete kalkoen met kippengehakt, veenbessen, cognac, pistache & truffel € 22,50

Gepikeerd -of orloffgebraad

Brasvarken

prijzen op aanvraag

Kalfsvlees

Gerijpte côte à l'os wit-blauw (4 weken)

Rosbief Belgisch wit-blauw

Limousin entrecôte of côte à l'os

Hereford côte à l'os

Gemarineerde lamskroontjes

Wild tijdens seizoen op bestelling

DAGPRIJS

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

