



Gentsestraat 10-12, 8500 Kortrijk

APERERO

Ons apero assortiment is de hele week door verkrijgbaar

Eenden truffel	30.00€/kg
Half gedroogde tomaatjes	28.00€/kg
Geitenkaasjes omwikkeld met Parma	45.00€/kg
Wraps	25.00€/kg
Mozzarella brochetjes(10 stuks)	10.00€/st
Massimo's(10 stuks)	6.00€/st
<i>Bruscetta met coppa en mozzarella</i>	
Mini loempia(10 stuks)	5.00€/st
<i>Met pittig sausje</i>	
Oester	2.25€/st
<i>Toegedekt met prei, overgoten met champagnesaus</i>	
Thaise brochetjes(10 stuks)	6.00€/st
<i>Zuiver kalkoenfilet met sojasaus, honing, paprika of curry</i>	
Mini horentjes met gerookte zalm(6 stuks)	6.00€/st
Profiterolles met kaassausje(6 stuks)	3.60€/st
Huisbereide zakouskis(12 stuks)	6.00€/st
<i>Met hesp en kaas, pizza, escargots de bourgogne, quiche</i>	
Tapas quiche	4.50€/st
Escargots de Bourgogne(12 stuks)	6.00€/st
Mini pizza(12 stuks)	6.00€/st
Mini quiche(12 stuks)	6.00€/st
Mini pizza baguette(5 stuks)	5.00€/st
Geitenkaas met spek voor de oven (8 stuks)	5.40€/st
Mini croque monsieur(24 stuks)	11.00€/st
Huisbereide kaas-, garnaal- en zwezerikballetjes	20.00€/kg
Gemarineerde kippenboutjes	8.20€/kg
Mini schelpje gevuld met coquilles(4 stuks)	4.80€/st

SOEPEN

Bij ons kunt u dagelijks kiezen uit een ruim assortiment soepen.

Tomatensoep, champignonsoep, bloemkoolsoep, broccolisoepe, wortelsoep, seldersoep, aspergesoepe.....

Wij gebruiken enkel verse marktgroenten en zelf getrokken kippenbouillon

Op simpele vraag wordt uw lievelingssoep de volgende dag voor u bereid.

Kant en klare gerechten voor elke dag

- Balletjes in tomatensaus
Met kalfsgehakt 8.00€/kg
- Witloof met kaas en hesp 3.30€/st
Twee rollen witloof in gekookte achterham gedraaid, overgoten met een heerlijke bechamelsaus en geraspte emmenthaler
- Rundstong in Madeira saus 14.50€/kg
Gekookte rundstong, heerlijke Madeira saus en Parijse champignons
- Vol au vent 12.00€/kg
Wit van kip in een witte saus met champignons
- Vlaams stoofvlees 9.00€/kg
op grootmoeders wijze met verse ajuin
- Hutsepot 8.00€/kg
met worst en mosterdspek (seizoen)
- Goulash 11.20€/kg
Kalfsstoofvlees met paprika's, tomaat en champignons
- Waterzooi van kalf 14.00€/kg
Blokjes magere kalfsblanquette met worteltjes, jonge prei en selder
- Lamsnavarin 11.20€/kg
Een recept gepikt uit Bocuse's kookboek. Stukjes lamsschouder met een garnituur van wortels, erwtjes en tomatenblokjes
- Choucroute 8.00€/kg
Bereid met droge witte wijn, ui, spek, ham en knakworst(seizoen)
- Kippenblokjes op de wijze van Piet Huysentruyt 14.00€/kg
Naar een recept van onze tv chef
- Worstenbroodje 1.00€/st
Bladerdeegje gevuld met gebakken ajuin en bereid gehakt
- Preischotelkje 4.00€/st
Jonge prei gestoofd, vergezeld van gebakken spekblokjes en krielaardappelen, verrijkt met een kaassausje
- Ovenschotel 9.50€/kg
Gehaktschotel met bloemkool, tomaatjes, erwtjes, gratineerde bloemkool en puree

• Moussaka <i>Aubergines, aardappelgratin, kalfsgehakt en gruyèrekaas</i>	9.50€/kg
• Haché parmentier <i>Gehaktschotel met spinazie en puree</i>	9.50€/kg
• Macaroni met kaas en hesp <i>In lekkere bechamelsaus met geraspte kaas</i>	7.50€/kg
• Tartiflette <i>Een typisch gerecht om herinneringen uit de sneeuw op te halen. Ajuin, spekblokjes en ratte aardappelen overdekt met reblochon</i>	4.80€/kg
• Scampi's met tagliatelle <i>Bereiding van de chef</i>	18.50€/kg
• Lasagne natuur <i>Laagjes pasta met daartussen bechamelsaus, bolognaise, hesp en kaas</i>	9.00€/kg
• Lasagne verde <i>Zoals lasagne natuur met spinazie daartussen</i>	9.00€/kg
• Pizza's vier verschillende soorten <i>Met geitenkaas, hesp, met chorizo, met kaas en ganda</i>	7.00€/st
• Bolognaisesaus <i>Zoals in Italië</i>	9.00€/kg
• Pizza baguette <i>Pizza op Italiaans stokbrood verrijkt met bolognaisesaus, gekookte ham, mozzarella en tomaat</i>	12.50€/kg
• Quiches <i>Met tomaat geitenkaas, mozzarella en spinazie of ham en prei</i>	6.10€/st
• Penne à l'arabiatta <i>Penne in een rijke tomatensaus en pancetta</i>	11.00€/kg
• Spaghetti bolognaise <i>Met Cappellini en huisgemaakte bolognaise saus</i>	5.50€/kg
• Pasta met wilde boschampionns <i>In subliem kaassausje</i>	12.00€/kg
• Pasta pesto <i>Met pijnboompitten</i>	10.00€/kg
• Lasagne Romana <i>Vegetarische lasagne bereid met gebakken aubergines, courgettes en tomaat mozzarella, alles in een sappig kaassausje</i>	5.00€/st
• Chinese noedels <i>Heerlijke Chinese specialiteit</i>	13.00€/kg
• Tikka massala <i>Lekkere kippenblokjes in pittige saus</i>	16.00€/kg
• Pikante kip <i>In zoet zure saus</i>	16.00€/kg

Dit is een greep uit ons assortiment. Wij hebben nog een brede waaier dagdagelijkse bereiding, die per dag en week variëren.
Zin in u favoriete bereiding? Mits wat tijd maken wij die graag voor u klaar.

Dagschotels

Elke dag laten we u de keuze uit 4 verschillende soorten dagschotels, waarvan 1 voorzien van vis. Telkens vergezeld van aardappelen of pasta en een verse groenten bereiding.

Variërend van worst met appelmoes en puree, orloff met champignonsaus, groenten mengeling en aardappelgratin, gyros met wilde rijst tot kabeljauwfilet Florentine met bladspinazie en natuuraardappelen

Het assortiment dagschotels kunt u steeds de week vooraf raadplegen op onze website: www.slagerij-mylle.be, in de web shop onder de rubriek dagschotels.

Groenten assortiment

Wij hebben een uitgebreid assortiment kant en klare warme groenten bereidingen van spinazie met room, prei, gestoofd witloof, geglaceerde worteltjes, Franse erwtjes tot gestoofde champignons, heerlijke groenten ratatouille, groenten gratin, boontjes met spek...

Daarnaast bieden wij u ook een ruim assortiment koude groenten: salade mixte, tomatensalade, geraspte wortelen, geraspte selder, bloemkool-broccolisalade, rode en witte koolsalade, rauwkostassortiment.

Tevens kunt u bij ons terecht voor vers gewassen groenten zoals bloemkool, boontjes, wit van prei, verse soepgroenten, verse spaghettigroenten,...

Aardappelbereidingen

Natuuraardappelen, aardappelgratin, verse aardappelkroketten, aardappelpuree, Spaanse aardappelen, veldaardappelen, groentepuree's(seizoen) verse frietjes en een ruim assortiment verse pasta's waaronder fetuchini, tortellini en Cappellini

Zomerse salades

Salade Veronique	10.50€/kg
<i>Pasta, kaas, hesp en fruit in lichte yoghurt dressing</i>	
Wellness salade	16.00€/kg
<i>Appel, gebakken kippenblokjes, rozijnen, yoghurt dressing met een zachte toets van curry</i>	
Italiaanse salade	16.00€/kg
<i>Tagliatelle met pesto vergezeld van suikerboontjes, zongedroogde tomaten en verse salie</i>	
Salade Marc	16.00€/kg
<i>Fettucini, parmaham, zongedroogde tomaten, heerlijke rocquette salade met etivaz kaas in balsamico vinaigrette</i>	
Salade Golden River	16.00€/kg
<i>Eetsalade van kip en hesp met groentjes in een currydressing.</i>	
<i>Kan eventueel afgewerkt worden met rijst of pasta</i>	

Kazen

Naaste een vast kaasgamma selecteert Natalie iedere week het aanbod van speciale kazen. Zo komen kazen op geregelde tijdstippen in de picture.

Ons aanbod bestaat uit Belgische, Franse en Italiaanse kazen, teveel om op te noemen,....

Kaasschotel	
Dessert	7.50€/pp
Hoofdschotel	11.00€/pp
<i>Volgens het seizoen aangepaste kazen, afgewerkt met vers fruit en notenassortiment</i>	

Charcuterie

Als slager is charcuterie maken een passie. Wij putten uit recepten gebaseerd op traditie en kwaliteit.

Enkele van onze huisgemaakte producten:

Pasteien:

- Kortrijkse boerenpaté
- Paté du chef, *smeerbaar*
- Ouderwetse paté, *goed gebakken*
- Appeltjespaté, *met appelen en calvados*
- Paté Provençalse
- Terrine de France, *met kippenlever en verse kruiden*
- Terrine Manon, *met konijn, pruimen en pistache*
- Terrine Jean Baptiste, *met kippenfilet en druiven*
- Guldensporenpaté, *met nootjes, speculaas en jenever*

Hespenworst, kalfsworst, Parijse worst en Gaby's worst zijn tevens in eigen atelier bereid.

Gekookte ham en beenham worden nog bereid op vader Gaby's wijze.

Onze rokerij staat nooit stil

Wij bereiden zoutarme filet d'anvers, zoete filet de sax, zacht gerookte bacon, jambon royale, cobourg maison.

Een zeldzaamheid, maar hier in huis bereid; Breugelhoofdvlees, kalfskop en zacht gerookte tong.

Ook onze salades worden huisbereid:

- Hesp salade
Ham met een krokant uitje
- Krabsalade
Met echte en imitatie krab bereid
- Tonijnsalade
Afgewerkt met worteltjes
- Garnaalsalade
Grijze beestjes uit de Noordzee
- Kip curry
Bereid met een zacht, zoete curry met stukjes ananas
- Ouderwetse kipsalade
Grootmoeders recept met kip, ei en mayonaise
- Salade museau
Kop in vinaigrette met vele kruiden, reeds 30 jaar een klassieker in huis

Ons eigen assortiment wordt uitgebreid met Franse en Italiaanse specialiteiten, waaronder enkele paradepaardjes die we zelf invoeren: coppa, lonza, buristo, toskaanse ham, venkelsalami, toskaanse salami.

Broodjes

Mini pistolets <i>Mengeling van witte en bruine, royaal belegd met garnituur</i>	1.00€/st
Mini sandwiches <i>Royaal belegd</i>	0.80€/st
Cobblestone <i>Bruine, meergranen vierkante broodjes, royaal belegd en gearneerd met een stokje erdoor.</i>	0.85€/st
Assortiment toasti <i>Dubbele schijfjes stokbrood, uiterst fijn afgewerkt.</i>	1.20€/st
Pain triangle <i>Witte boterhammen versneden met fijn beleg, driedubbele schijfjes.</i>	1.50€/st
Stokbroden <i>Franse stokbroodjes, wit of bruin, met groenten en charcuterie naar keuze.</i>	3.00€/st
Pain réunion <i>Franse stokbroodjes mooi belegd, in twee gesneden en voorzien van servet</i>	1.60€/st

Koud Buffet

Vanaf 4 personen

Gerookte ganda ham met meloen

Gekookte beenham met asperges

Gebakken rosbeef

Gebakken kalfsgebraad

Gebakken kip

Huisbereide pastei

Gerookte zalm

Tomaat garnaal

Gepocheerde zalm

Geraspte wortelen, geraspte selder, salade mixte, tomatensalade,
frisse aardappelsalade en rijstsalade

17.00€/per persoon

Italiaans buffet

Vanaf 8 personen keuze uit 5 gerechten

Vanaf 30 personen het volledige gamma

Carpaccio van rund met Parmezaanse schilfers

Parmaham met meloen

Carpaccio van zalm met groentenbrunoise

Toscaanse charcuterieschotel: met coppa, lonza, mortadella, toskaanse hesp, buristo,
toscaanse salami, venkelsalami, sopressa

Lasagne bolognaise

Mini pizza in de ovengebakken

Penne à l'arabiatta

Pasta met wilde boschampionen

Mozzarellasalade

Pastasalade

Aangevuld met salade mixte, tomatensalade en pittige seldersalade

17.00€/per persoon

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio met truffel en foie	25.00€/kg
Carpaccio van zalm	30.00€/kg
Torentje van rauwe zalm en grijze garnalen	25.00€/kg
Huisgemaakte foie gras	110.00€/kg
Mousse van gerookte zalm	23.60€/kg
Vitello tonato	25.00€/kg
<i>In kruiden en wijn gepocheerd kalfsgebraad met een dressing van tonijn, ansjovis, olijfolie en kappertjes</i>	

Deze gerechten kunnen eventueel afgewerkt worden op bord.

Warme voorgerechten

Kaaskroket	1.30€/st
Garnaalkroket	3.00€/st
Zwezerikkroket	3.00€/st
Bladerdeeggebakje met zwezeriken en champignons	28.00€/kg
Visserstoofpotje	25.00€/kg
<i>Het fijnste uit de Noordzee gepocheerd in visfumet</i>	
Champignon à l'esgargot	22.00€/kg
Scampi's van de chef	32.00€/kg
Kikkerbiljetjes in lookboter	7.00€/st
Verse asperges met zalm en mousselinesaus (seizoen)	25.00€/kg

Weekend en feestbereidingen

Magret de canard à l'orange <i>Eendenborst in lekker sinaasappelsausje</i>	19.00€/kg
Lamskroontje met persillade	20.00€/kg
Paling in 't groen	35.00€/kg
Canardbilletjes à l'orange <i>Een echt stoofpotje, mals en sappig, zonder vet</i>	13.50€/kg
Saltim bocca <i>Kalfsmedaillon met parmaham, mozzarella en tomaat</i>	20.00€/kg
Kalfsgebraad in portosausje	14.00€/kg
Kortrijkse bil in roze pepersaus	14.00€/kg
Osso bucco à l'italienne <i>Een authentiek recept</i>	13.70€/kg
Marcassin des Flandres au gibier (seizoen)	12.00€/kg
Hazenrug met ragout van boschampignons (seizoen)	40.00€/kg
Hertekalfnootjes in grand veneur saus (seizoen)	40.00€/kg
Poussin à l'estragon <i>Half poussintje in heerlijk dragonroomsausje</i>	2.50€/st
Coq au vin <i>Haantje in rode wijn met spekreepjes en zilveruitjes</i>	10.00€/kg
Prince orloff <i>Gebakken orloff, met champignonsausje</i>	12.40€/kg
Kippenblokjes op mams wijze <i>Naar oma's recept</i>	14.00€/kg
Kabeljauwhaasjes Florentine	25.00€/kg
Vislasagne <i>Lekkere lasagne met de heerlijkheden van de zee</i>	18.00€/kg

Vers Vlees

Rundsvlees

Wij selecteren zelf in het slachthuis uit vrouwelijke Bleu Blanc Belges of Charolais dieren. Daarna laten wij het vlees een veertiental dagen rijpen in onze frigo's. Alles wordt vers versneden in onze ateliers en winkel. Vraag gerust meer uitleg over de verschillende stukken. Cote à l'os, Entrecôte, filet pur, extra dik bil, pele royale, tache noir, coeur de charolais, aloyau,...

Kalfsvlees

Iedere week zijn wij voorzien van inlands kalfsvlees:
Kalfskotelet met of zonder been, kalfsgebraad, kalfsfilet, kalfsfricassee, escalope Milanese, osso bucco. Tevens ook: kalfslever, kalfstong, hartzwezeriken, hersenen

Varkensvlees

Varkenshaasjes, kotelet, carré stuk, mals stoofvlees, varkenswang.
Iberico varken: Spaans varkensvlees; subliem van smaken en malsheid!
Te verkrijgen in gebrad of kotelet

Lamsvlees

Wij versnijden uit Belgische of Nederlandse lammeren, lamsgigot, lamsschouder, lamskotelet, lamskroontje: vers, gemarineerd of in traiteur

Gevogelte

Een greep uit ons assortiment van gekende kwekers of labels.
Poussin, kwartels, poulet noir, magret de canard, kippenfilet, duivejongen, boerenkonijnen.

Wild

Tijdens het wildseizoen verruimen wij ons assortiment met: fazant hen en haan, hazenrug, marcassin des flandres in gebrad of filet en hertenkalf.

Iedere week maken wij een assortiment van **afgeleide gerechten**:

- Tomaat farcie, witloof farcie, courgette farcie
- Steak Kathleen
- Gyros, kalkoengyros, lamsgyros, Toscaanse gyros
- Wok
- Cordon bleu's, kalfsvinken, escalope Milanese
- Zwitserse schijven, gehaktbroodjes, Italiaanse burgers, vogelnestjes

Onze specialiteiten

Wij bieden u een overheerlijk assortiment huisgemaakte specialiteiten vervaardigd uit ons vers vlees assortiment.

Ardeens gebraad	10.00€/kg
<i>Varkensgebraad gevuld met gruyèrekaas en verse tuinkruiden omwikkeld met gerookt spek</i>	
Ardeense filet	17.00€/kg
<i>Varkenshaasje gevuld met gruyèrekaas en verse tuinkruiden omwikkeld met gerookt spek</i>	
Noors gebraad	10.00€/kg
<i>Mignonette stuk met medaillon van pruimen en abrikozen</i>	
Kortrijk beiaardgebraad	10.00€/kg
<i>Gemarineerd met honing , witte wijn en ketchup</i>	
Lentegebraad	10.00€/kg
<i>Mignonette gemarineerd met witte wijn, roze peper, nootolie en groentjes</i>	
Lentefilet	17.00€/kg
<i>Varkenshaasje gemarineerd met witte wijn, roze peper, nootolie en groentjes</i>	
Italiaans gebraad	10.00€/kg
<i>Mignonette gemarineerd in Noilly Prat met sesamzaadjes, oregano en tomatenconcentraat</i>	
Italiaanse filet	17.00€/kg
<i>Varkenshaasje gemarineerd in Noilly Prat met sesamzaadjes, oregano en tomatenconcentraat</i>	
Edelweissgebraad	10.00€/kg
<i>Varkenscarre met witte wijn, kruiden en room</i>	
Edelweissfilet	17.00€/kg
<i>Varkensfilet met witte wijn, kruiden en room</i>	
Guldensporegebraad	10.00€/kg
<i>Licht gerookt, gemarineerd met jenever en de fijnste tuinkruiden</i>	
Duivelsgebraad	10.00€/kg
<i>Gemarineerd met mosterd, verse kruiden en witte wijn</i>	
Jagersgebraad	10.00€/kg
<i>Varkenscarré licht gerookt</i>	
Porc piqué	10.00€/kg
<i>Varkenscarré doorprikt met ardeense ham, gekruid met dragon</i>	
Kalkoen Gaby	15.00€/kg
<i>Kalkoenfilet doorprikt met gerookte ham en kruiden</i>	
Zwitsers gebraad	15.00€/kg
<i>Kalkoenfilet gruyèrekaas omwikkeld met gerookt spek</i>	
Kortrijkse bil	22.00€/kg
<i>Kalfsgebraad met zachte pekels; kortrijkse specialiteit</i>	
Gepikeerd kalfsgebraad	22.00€/kg
<i>Kalfsheup gepikeerd met gerookte ham</i>	
Veau orloff	20.00€/kg
<i>Kalfslende gevuld met kaas en hesp</i>	
Steak parisien	16.00€/kg
<i>Pelé royale rundsvlees met fijne kruiden</i>	
Steak hotel	17.20€/kg
<i>Massief stukje rundsvlees, speciaal gekruid</i>	

Bij elk van deze specialiteiten geven wij u een kant en klaar recept die u toelaat gemakkelijk u gebradje te bereiden en er een lekkere saus bij te serveren

Indien u dit wenst kunt u de kant en klare sauzen bij ons verkrijgen:

- Bearnaisesaus
Op basis van gastric en witte wijn; geschikt bij côte à l'os, steak hotel, steak parisien,...
- Archiduc saus
*Op basis van witte wijn, fond brun en champignons
Geschikt voor rundsvlees, kip, kalkoen, orloffgebrad*
- Groene peper saus
Op basis van fond brun, groene pepers en cognac: geschikt bij rundsvlees
- Bordelaise saus
*Op basis van sjalot, rode wijn, fond brun en merg
Ideaal bij rosbief en croûte en rundsvlees*
- Provençaalse saus
Getomateerd met verse paprika, geschikt bij varkensvlees en kip

De volgende sauzen kunt u bij ons verkrijgen op bestelling:

- Appelsaus
Op basis van een aigre-doux met appel, fond blanc en Calvados, geschikt bij speenhammetjes
- Beiaardsaus
Op basis van sjalot, champignons, witte wijn, mosterd en room; geschikt bij varkensvlees en beiaardgebrad
- Grand veneursaus
*Op basis van fond de gibier, rode wijn, bosbessen en cognac
Geschikt voor alle wildgerechten*
- Lentesaus
*Op basis van échalot, witte wijn, fond blanc, geconcaseerde tomaat en kervel;
geschikt bij lentegebrad, kalfsgebrad, kip en kalkoen*
- Wilde tijm saus
Op basis van sjalot, infusie van wilde tijm en honing; ideaal bij lamsvlees

Onze suggesties voor uw feesten

Fondue	17.50€/kg
Rund, kalf, varken, lam, kip, worstjes met fraaie garnituur	
Gourmet	17.50€/kg
brochet, lentefilet, kippenfilet, zwitserse schijf, lamskotelet steak parisien, worstjes, steak kathleen, scampi met spek, steak beurre maitre d'hôtel, vogels zonder kop, rundsfilet biefstuk, ardeense filet, cordon bleu	
Tepan Yaki	22.00€/kg
Typisch Japanse bakwijze, vlees en vis op sublieme wijze gekruid of gemarineerd	
Rauwkostschotel	8.70€/kg
Gemengde salade, komkommer, prinsessenboontjes, tomaten, geraspte wortel en selder	
Raclette plateau	14.00€/pp
Diverse gekookte hespen: parma, bayonne, cobourg, viande grison, filet de sax Diverse kazen: raclette, mosterdkaas, gruyère des alpes, zwitserse gruyère Groenten: komkommers, ajuintjes, provençaalse tomaten en veldaardappelen	

Onze Toppers

Kalfslende Gaby	25.00€/kg
Een stukje kalfslende royaal gevuld met kalfszwezerik en geparfumeerd met truffel	
Rosbief en croûte	16.00€/kg
Rosbief van de heup, bereid met verse kruiden, afgewerkt in bladerdeeg	
Bourgondische konijnenrug	23.50€/kg
Royale farce op basis van kalfsvlees, verrijkt met abrikoos en een parfum van verse salie en pistaches	
Speenhammetje	15.00€/kg
Hammetje van een melkvarken, ingewreven met honing en calvados	
Iberico kroontje	26.00€/kg
Stukje rug van het Iberico varken gemasseerd met olijfolie en rozemarijn	

Heerlijk barbecueën

Apero

Spiesje van coquilles	dagprijs
Scampibrochet	25.00€/ kg
Bahama spiesjes	1.00€/st
Souvlaki	1.00€/st
Fakkels	0.80€/st
Gemarineerde ribbetjes	8.50€/ kg
Assortiment chipolata	10.00€/ kg
Witte pens	8.50€/ kg
Brusselse pens (met kaas en hesp)	9.50€/ kg

Barbecue royale

Aperitief:

- Waaier van chipolata's en witte pens
- Souvlaki
- Scampi's op wijze van de chef
- Koude aperitiefglaasjes

Hoofdgerecht:

- Steak hotel met bearnaisesaus
- Mediterraans lamskroontje.
- Barbecuefilet

Dit alles vergezeld van een heerlijk, frisse saladbar:

- Salade mixte
- Tomatenblokjes, rode ajuin en verse basilicum
- Bloemkool broccolisalade
- Samenspel van selder, wortel en rozijntjes
- Komkommersalade met yoghurt dressing
- Rode biet met appel en vinaigrette.
- Rode en witte koolsalade
- Heerlijke warme Spaanse aardappelen en Griekse pasta

18.20€/pp

Feest Barbecue

Aperitief :

een assortiment fijne worstjes
fakkel (pittig vlees op een stokje)
Als verpozing voor de rôtitisseur mini loempia met
zoetzure saus.

Hoofdgerecht :

Gebraiseerd varkensruggetje met lavendelbloesem
Chateaubriand 'GINO'
Kalkoenbrochetje gemarineerd met Italiaanse kruiden
en gerookt spek

Dit alles vergezeld van een heerlijk, frisse saladbar:

Salade mixte

Tomatenblokjes, rode ajuin en verse basilicum

Bloemkool en broccolisalade

Samenspel van selder, wortel en rozijntjes

Rode en wittekool salade

Heerlijke warme Spaanse aardappelen en Griekse pasta

14,00 €/pp

Kids barbecue

Mini worstje

Kippenbout 'Mickey'

Salade mixte

Tomatensalade

Geraspte worteltjes

Warme Spaanse aardappelen

8,50€/pp

Wij bieden ook extra's zoals delicatessen voor aperitief en tapas, chocolade, wijn,
koffie, desserts,....

Kortom wij hebben alles in huis zodat u een verzorgd feestmaal kunt aanbieden.

