

Slagerij Taveirne

SUGGESTIESFOLDER

2024 - 2025



FEESTHAPJES

KOUD

assortiment koude toastjes	€ 1,25/st
assortiment lepels <i>tartaar van gerookte zalm, wildpastei, carpaccio rund, tartaar rund, bloedworst met uienconfituur</i>	€ 2,00/st
truffel van eendenpastei en sesam	€ 2,00/st
gebakken scampi met parmasalami	€ 2,70/st
toast met foie gras en mango	€ 5,00/st
assortiment glaasjes <i>tartaar van rund, meloenparels met italiaanse ham en porto, tomaat met pesto en mozzarellaballetjes, hammouse van de chef</i>	€ 3,50/st
assortiment glaasjes (vis) <i>mousse van bloemkool met zongedroogde tomaatjes en grijze grijze garnaltjes, tartaar van zalm, grijze garnalencocktail, mousse van gerookte forel</i>	€ 4,00/st

WARM

assortiment huisbereide ovenhapjes	€ 1,00/st
hoorntje met kaas en hesp	€ 2,30/st
hoorntje met gerookte zalm	€ 2,70/st
hoorntje met kalfszwezerik	€ 3,00/st
scampi bladerdeeg	€ 2,50/st
gebakken kippenvleugeltjes	€ 0,75/st
apero kaaskroket	€ 1,00/st
apero garnaalkroket	€ 1,90/st
kwarteleitje met spek	€ 2,50/st

ASSORTIMENT

20 huisgemaakte ovenhapjes € 20

4 kipvideetjes, 4 mini-pizza's, 4 kaasrolletjes,
4 garnaalvideetjes, 4 geitekaas/pesto

VOORGERECHTEN

KOUD

zalmcarpaccio van de chef	€ 14 p.p.
zalmfilet met kruiden	€ 14 p.p.
duo van gepelde tomaatjes met noordzeegarnalen en garnituur	€ 16 p.p.
handgesneden tartaar witblauw rund	€ 14 p.p.
rundscarpaccio met parmezaan	€ 12 p.p.
trio van wit blauw rund <i>handgesneden tartaar, carpaccio van de chef, pastrami met vinaigrette</i>	€ 17 p.p.
wildpasteien en garnituur	€ 14 p.p.

WARM

scampi's van de chef	€ 13,50 p.p.
duo van tong en zalm in garnalensaus	€ 15 p.p.
vispannetje 'Taveirne'	€ 14/st
zalmpapillot van de chef	€ 12,50 p.p.
vidé met wildstoofpotje	€ 12/st
vidé met kalfszwezerik	€ 15/st

TOPPER HUISBEREIDE KROKETTEN

garnaalkroketten	€ 4,60/st
ris de veau kroketten	€ 5,00/st
kaaskroketten	€ 2,80/st
kroket varkenswang	€ 4,50/st

PLANK *van de beenhouwer*

2 pers. € 25 / 4 pers. € 50

assortiment: pottelbergworst, bloedworst, droge
worstjes, witte pens, pâté van de chef, hoofdvlees,
hennepot, rilette, gebakken spek, smout en mosterd,
wit / bruin stokbrood

FEEST- SOEPEN

ook voor apero!

PER LITER OF
HALVE LITER

paprikasoep	€ 8,90/l	aspergesroomsoep	€ 8,90/l
broccolisoepe met garnalen	€ 9,00/l	tomatensoep	€ 8,00/l
boschampignonsoep met panchetta	€ 8,90/l	tomatensoep met balletjes	€ 9,00/l
tomaat-pompoensoep met appeltjes	€ 8,50/l	kerrie-kokossoep	€ 9,00/l
brusselse witloofsoep	€ 8,50/l	fazantencrème	€ 11,50/l
preisoep met gerookte zalm	€ 8,90/l	kreeftensoep	€ 14,00/l

HOOFDGERECHTEN

hesp van 't spit met provençaalse saus	€ 20,00 p.p.
gemarineerd varkenshaasje in jussaus	€ 21,50 p.p.
stoofpotje van wild	€ 22,50 p.p.
gemarineerde marcasin filet in wildsaus	€ 22,00 p.p.
parelhoenfilet 'Taverine' in morillensaus	€ 25,00 p.p.
duo tong en zalm in gernalensaus	€ 20,00 p.p.
kerstgebraad 'Taveirne' met veenbessensaus	€ 22,00 p.p.
gevulde kalkoenfilet 'Jeroen Meus' in champignonsaus	€ 22,00 p.p.
gebakken kalfsfilet in champignonsaus	€ 28,00 p.p.
favoriet van de klant: orloff 'Taveirne'	€ 22,50 p.p.
hertenkalffilet in grand veneursaus	€ 32,00 p.p.

alle gerechten zijn voorzien van een ruime groentenkrans, aardappelkroketten, gratin dauphinois, krielpatatjes van de chef of gratineerde aardappelen met rozemarijn

een traditie met kerst GEVULDE KALKOEN

ambachtelijk gekweekte kalkoen	€ 20,95/kg
gemengde farce	€ 23/kg
aangepaste groenten en fruit	€ 7 p.p.
heerlijke veenbessensaus van de chef	€ 18/1
aardappelkroketten	€ 0,35/st

- 6 personen € 80
- 8 personen € 100
- 10 personen € 120

De kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld met farce van gemengd gehakt met truffels, pistachenootjes, sjalotten en een vleugje cognac. De kalkoen is volledig ovenklaar, hoelang ze in de oven moet hangt af van het gewicht. De chef geeft de juiste tijd aan.

**TOPPER
VAN DE
BEENHOUWER**

MENU CHEF

€ 50
p.p.

tomaat-pompoensoep met appeltjes
—
4 warme aperohapjes
—
duo tong en zalm in gernalensaus
—
gevulde parelhoenfilet 'Taveirne' met morillensaus, groentjes en gratin, kroketten of krielpatatjes van de chef

bij iedere bestelling
vanaf 4 personen:
1 fles huiswijn gratis

ook heel lekker

KERSTGEBRAAD 'TAVEIRNE' € 24,50/kg gevulde kalkoenfilet
KALKOENFILET 'JEROEN MEUS' € 24,50/kg kalfsgehakt, appeltjes en veenbessen

KOUDE BUFFETEN

VLEES € 26 p.p.
italiaanse ham met meloen, gebraden rosbief en varkensgebraad, italiaanse salami, kippenboutje, gekookte ham met vlaamse asperges, gevuld eitje met vissalade, gepelde tomaat met verse garnalen, salademix, boontjes, geraspte wortel, komkommer, vitamientjessalade, frisse aardappelsalade, pastasalade en aangepaste sausjes

VIS EN VLEES € 36 p.p.
dit bestaat uit het vleesbuffet aangevuld met gerookte zalm, gestoomde zalm v/d chef, perzik met tonijn

BREUGHELMAAL € 20 p.p.
assortiment huisbereide charcuteriespecialiteiten: paté, hesp, hoofdvlees, lookworst, gerookte ham, ... aangevuld met fruit, ajuintjes, augurkjes en mosterd

VLEESSCHOTEL € 18 p.p.

met huisbereide vleeswaren
gekookte beenhesp, paté met uienconfituur, Italiaanse ham, préparé, kip curry, salami, Parijse worst, kippenwit, rilette

KAASSCHOTEL € 18 p.p.

assortiment van harde, zachte, volle en romige kazen afgewerkt met fruitgarnituur en notenmix eigen voorkeur van kazen kan ook

stokbrood bruin € 1,60/st - wit € 1,10/st

dé toppers bij Taveirne!

FONDUE · STEENGRILL · GOURMET · TEPAN YAKI

FONDUE PARTY ± 350 gr € 14 p.p.
gevarieerde schotel van kalkoenfilet, varkensfilet, extra rundsvlees, delicatesséballetjes

FONDUE PRIMEUR ± 400 gr € 22 p.p.
gevarieerde schotel van rundsfilet, kalfsvlees, kippenfilet, ardeensvarkensfiletje, lamskoteletje, kippenvleugel, chipolata, witte pens

KINDERFONDUE ± 250 gr € 8 p.p.
assortiment vlees en balletjes + lolly

STEENGRILL ± 400 gr € 22 p.p.
puur extra vleesassortiment van lamskroontje, rundsfilet, kalfsfilet, kalkoenlapje, beenhesp, ardeens varkenslapje

ASSORTIMENT
LUXE GRILLBROCHETTES ± 400 gr € 24 p.p.
kalfsbrochetje, kalkoenbrochetjes, kipaasspiesje, rundsbrochetje, grillworstspies, melklambrochetje, duoburgerspies

TOPPER
GOURMET PARTY € 17 p.p.
± 400 gr

11 specialiteiten: scampi, schnitzel, kalkoenfilet, varkensfilet, vogeltje zonder kop, grillworstje, chipolata, lamskoteletje, kaashamburger, biefstukje, kalfslapje

PRIMEUR GOURMET ± 400 gr € 30 p.p.
lamskroontje, ardeensvarkenshaasje, hertenkalffilet, eendenfilet, delicatesseburger, rundsfilet, kalfsfilet, filet van duif

KINDERGOURMET ± 250 gr € 8 p.p.
assortiment hamburger, chipolata, biefstuk, kalkoenlapje, ardeenslapje, grillworstje + lolly

RUNDSVLEESDEGUSTATIE ± 400 gr € 32 p.p.
melkkalf uit Koekelare, wit-blauw rund uit Bellegem, Simmental uit Oostenrijk, kraaienbiefstuk wit-blauw, Westvlaams rood uit Diksmuide

TEPAN YAKI GRILL € 24,50 p.p.
extra vlees- en visassortiment bestaande uit: scampi's, kabeljauw, zalm, lamskroontje, rundsfilet, kalfssaute, kalkoenbrochetje, gemarineerde varkensfilet, chipolata, kalfsburger afgewerkt met vers fruit en champignons

TEPAN YAKI ROYAL € 30 p.p.
zuiderse scampi brochette, vispajilotte, aspergezalmrolletje, tandori kipbrochet, konijnfiletspiesje, lamskroontje, dunne lende spies, tournedos eendenborst, exotisch ananasbrochetje, worstjes trio: merquez, chipolata, indische worstje afgewerkt met vers fruit en champignons

EXTRA'S
rauwkostschotel € 6 p.p.
tomaatjes, komkommer, geraspte wortel, boontjes, witloof, vitamientjessalade, ...

zelfgemaakte dipsausjes € 17/kg
béarnaise, tartaar, cocktail, looksaus, chilisaus

verse frieten, gratin dauphinois, aardappelsalade, gevulde aardappelen, aardappelen van 't huis, selderpuree, gratineerde aardappelen met rozemarijn

lekker samen genieten

CULINAIRE WOK € 24 p.p.
scampi's in roze pepersaus met stokbrood, kalkoenfilet in witte wijnsaus, kalfsvlees royal met groenten en tagliatelli, kipfilet in curry ananassaus met fijne spaghetti en groentjes

RACLETTE SCHOTEL € 18 p.p.

diverse soorten raclettekaas en vlees: gerookte ham, duitse ham, filet d'ardenne, huisgerookte bacon, gerookt spek, gearneerd met kleine groentjes zoals augurken, zilveruitjes, aperitief tomaatjes, champignons, ananas en een fris slaatje

BURGERPARTY vanaf 4 pers.
Italiaanse burger, kalfsburger, € 22,50 p.p.
kipburger, simmentalburger, kaasburger

met broodjes, sausjes en garnituur (rode en gebakken ui, spek, salade, wortel, tomaat, augurk, komkommer, rucola)

KINDERGERECHTEN

grootmoeders vol-au-vent	€ 23,40/kg
gehaktballetjes in tomatensaus	€ 19,50/kg
vogelnestjes in tomatensaus	€ 20,40/kg
bereid stoofvlees	€ 23,10/kg

PASTA BUFFET € 22,50 p.p. uit eigen keuken vanaf 4 pers.

lasagne bolognaise, macaroni kaas/hesp,
spirelli gehakt balletjes in basilicumsaus,
canneloni napolitane, ravioli di casa,
stokbrood en gemalen kaas

KADO
TIP

APERITIEF

TAVKES PICON € 22,50/l
eigen recept

HUISWIJN *toppers!*

FILET MIGNON CARIGNAN € 11/fles

COCHON ROSÉ € 11/fles

BELEGDE BROODJES

OP BESTELLING

mini-broodjes met het beste beleg € 2/st
alle broodjes worden afgewerkt met bijpassende
groentjes of garnituur

TOP

RUNDS-
VLEES
WIT-BLAUW

super
MELK-
KALF UIT
KOEKELARE

BARBECUE VAN DE CHEF

voor al uw feesten, communies of verjaardagen

KOUDE HAPJES

lepeltje carpaccio
lepeltje tartaar rund

€ 50 p.p.

WARME HAPJES

kipgrillworst, grillworst varken, kaas grillworst,
chipolata, merguez, vuurfakkeltje, scampi, kippenboutje

VOORGERECHT

zalmpapillot van de chef

HOOFDGERECHT

filet mignon rund wit-blauw, gemarineerd lamskroontje
kipfilet picobello met kruidenkaas, gemarineerd
varkenshaasje, assortiment worstjes

GROENTEN EN PASTASALADE

salade, tomaat, wortel, komkommer,
vitamientjessalade, rode bietsalade, brunoise van
tomaat en courgette, meloen, ananas, Italiaanse pasta,
Griekse pasta, aardappelsalade

SAUSJES

tartaar, cocktail, béarnaise, vinaigrette

GROTE BBQ BESCHIKBAAR

WILD OP BESTELLING

OPENINGSUREN EINDEJAAR

MA. 23 DECEMBER 08.00 - 18.30 u.

DI. 24 DECEMBER 09.00 - 14.00 u.
beperkte winkelverkoop + afhalen bestellingen

WO. 25 DECEMBER 10.00 - 11.00 u.
bestelling afhalen

DO. 26 DECEMBER GESLOTEN

MA. 30 DECEMBER 08.00 - 18.30 u.

DI. 31 DECEMBER 09.00 - 14.00 u.
beperkte winkelverkoop + afhalen bestellingen

WO. 1 JANUARI 10.00 - 11.00 u.

DO. 2 JANUARI GESLOTEN

Slagerij
Taveirne

Bestel
tijdig!

Aalbeeksesteenweg 23, 8500 Kortrijk
tel. 056 22 18 40 / gsm 0476 56 74 61
info@slagerijtaveirne.be
www.slagerijtaveirne.be

Voor een vlotte afhaling:
breng uw bon of nummer mee!

bewaar deze folder, de gerechten en schotels zijn
het hele jaar door verkrijgbaar op bestelling
deze folder vervangt de vorige editie