

AMBACHTELIJKE SLAGERIJ · SINDS 1993

Slagerij Taveirne

Geert - Maxim

FEESTFOLDER 2026–2027 · HET FEEST OP TAFEL



APERO

Tavkes Picon	**€ 25**
Hoorntje met kaas en hesp	**€ 2,30/stuk**
Gebakken kippenvleugeltjes	**€ 0,75/stuk**
Assortiment van 10 hapjes	**€ 10**
Assortiment van 20 hapjes	**€ 20**

Het assortiment van 10 hapjes: 2 kippenvideetjes, 2 mini-pizza's, 2 kaasrolletjes, 2 garnaalvideetjes en 2 hapjes met geitenkaas en pesto.

ONZE KROKETTEN

Aperokaaskroket	**€ 1,00/stuk**
Aperogarnaalkroket	**€ 1,90/stuk**
Huisgemaakte garnaalkroket	**€ 4,80/stuk**
Zwezerikkroket	**€ 5,00/stuk**
Kaaskroket	**€ 2,80/stuk**
Kroket van varkenswang	**€ 4,50/stuk**

FEESTSOEPEN

Bisque de homard	**€ 12,00/L**
Paprikasoep	**€ 6,50/L**
Tomaat-pompoensoep met appeltjes	**€ 6,50/L**
Tomatensoep	**€ 6,50/L**
Tomatensoep met balletjes	**€ 7,00/L**
Champignonroomsoep	**€ 6,50/L**
Fazantencrème	**€ 11,50/L**

TAPASPLANK

100 g per persoon	**€ 10 p.p.**

Assortiment charcuterie, kaas, ...

BEENHOUWERPLANK

2 personen	**€ 30**
4 personen	**€ 60**

Pottelbergworst, bloedworst, droge worstjes, witte pens, pâté van de chef, hoofdvlees, hennepot, rillettes, gebakken spek, smout en mosterd. Met wit en bruin stokbrood.

VOORGERECHTEN

KOUD

Ook als koude hapjes mogelijk	**€ 5 p.p.**
Zalm van de chef	**€ 14 p.p.**
Duo van gepelde tomaatjes	**€ 18 p.p.**

Met Noordzeegarnalen en garnituur.

Handgesneden rundstartaar van wit-blauw rund	**€ 15 p.p.**
Rundscarpaccio met parmezaan en rucola	**€ 12 p.p.**
Trio van wit-blauw rund	**€ 17 p.p.**

Handgesneden tartaar, carpaccio van de chef en pastrami met vinaigrette.

Wildpasteien met garnituur	**€ 15 p.p.**
Vitello tonnato	**€ 13 p.p.**
Tataki van rund	**€ 15 p.p.**

Kort aangebakken rundvlees, gemarineerd in sojasaus en sesamolie, met een frisse groentesalade.

WARM

Scampi's van de chef	**€ 13,50 p.p.**
Visserspotje Royal	**€ 14/stuk**

HOOFDGERECHTEN

Varkenswangetjes van de chef	**€ 22,50 p.p.**
Stoofpotje van wild	**€ 24,50 p.p.**
Gemarineerde marcassinfilet in wildsaus	**€ 24,00 p.p.**
Parelhoenfilet Taveirne in morillensaus	**€ 26,00 p.p.**
Kerstgebraad Taveirne met veenbessensaus	**€ 24,00 p.p.**
Gevulde kalkoenfilet Jeroen Meus	**€ 24,00 p.p.**

In champignonsaus.

Gebakken kalfsfilet in champignonsaus	**€ 30,00 p.p.**
Orloff Taveirne	**€ 24,00 p.p.**
Hertenkalffilet in grand-veneursaus	**€ 33,00 p.p.**

AAN TAFEL BIJ TAVEIRNE

Menu van de chef

€ 45 p.p.

Pompoensoep

4 warme aperohapjes

Visserspotje Royal

of Carpaccio

Parelhoenfilet Taveirne

Alle hoofdgerechten zijn voorzien van een ruime groentenkrans, met aardappelkroketten, gratin dauphinois, krielpatatjes van de chef of gegratineerde aardappelen met rozemarijn.

Bestel tijdig - met zorg bereid, om samen van te genieten.

Aalbeeksesteenweg 23, 8500 Kortrijk · Tel. 056 22 18 40 / gsm 0476567461 · Info@slagerijtaveirne.be

AMBACHTELIJKE SLAGERIJ · SINDS 1993

Slagerij Taveirne

Geert - Maxim

FEESTFOLDER 2026–2027 · SAMEN GENIETEN

FONDUE & STEENGRILL

Fondue Party — **€ 15 p.p.**
350 g Kalkoenfilet, varkensfilet, extra rundvlees en delicatesseballetjes.

Fondue Primeur — **€ 24 p.p.**
400 g Rundsfilet, kalfsvlees, kippenfilet, Ardens varkensfiletje, lamskoteletje, kippenvleugel, chipolata en witte pens.

Kinderfondue — **€ 8 p.p.**
250 g Assortiment vlees en balletjes, met een lolly.

Steengrill — **€ 22 p.p.**
400 g Lamskroontje, rundsfilet, kalfsfilet, kalkoenlapje, beenhesp en Ardens varkenslapje.

Luxe grillbrochettes — **€ 28 p.p.**
400 g Kalfsbrochetje, kalkoenbrochetjes, kiphaasspiesje, rundsbrochetje, grillworstspies, melklambrochetje en duoburgerspies.

Rundvleesdegustatie — **€ 34 p.p.**
400 g Melkkalf uit Koekelare, wit-blauw rund uit Bellegem, Simmental uit Oostenrijk, kraaienbiefstuk van wit-blauw rund en West-Vlaams rood uit Diksmuide.



GOURMET

Gourmet Party — **€ 18 p.p.**
400 g 11 specialiteiten: scampi, schnitzel, kalkoenfilet, varkensfilet, vogeltje zonder kop, grillworstje, chipolata, lamskoteletje, kaashamburger, biefstukje en kalfslapje.

Primeur Gourmet — **€ 32 p.p.**
400 g Lamskroontje, Ardens varkenshaasje, hertenkalffilet, eendenfilet, delicatesseburger, rundsfilet, kalfsfilet en filet van duif.

Kindergourmet — **€ 8 p.p.**
250 g Hamburger, chipolata, biefstuk, kalkoenlapje, Ardens lapje en grillworstje, met een lolly.

TEPPANYAKI

Teppanyaki Grill — **€ 25 p.p.**
Scampi's, kabeljauw, zalm, lamskroontje, rundsfilet, kalfssaute, kalkoenbrochetje, gemarineerde varkensfilet, chipolata en kalfsburger. Afgewerkt met vers fruit en champignons.

Teppanyaki Royal — **€ 32 p.p.**
Zuiderse scampibrochette, vispapillot, asperge-zalmrolletje, tandoori-kipbrochet, konijnfiletspiesje, lamskroontje, dunne-lendespies, tournedos van eendenborst en exotisch ananasbrochetje. Worstjestrio van merguez, chipolata en Indisch worstje. Afgewerkt met vers fruit en champignons.

KOUDE BUFFETTEN

Vleesbuffet — **€ 26 p.p.**
Italiaanse ham met meloen, gebraden rosbief en varkensgebraad, Italiaanse salami, kippenboutje, gekookte ham met Vlaamse asperges, gevuld eitje met vissalade en gepelde tomaat met verse garnalen. Met salademix, boontjes, wortel, komkommer, vitamientjessalade, aardappel- en pastasalade en aangepaste sausjes.

Vis en vlees — **€ 36 p.p.**
Het vleesbuffet, aangevuld met gerookte zalm, gestoomde zalm van de chef en perzik met tonijn.

Breughelmaal — **€ 22 p.p.**
Huisbereide charcuterie: paté, hesp, hoofdvlees, lookworst, gerookte ham, ... Met fruit, ajuintjes, augurkjes en mosterd.

BIJGERECHTEN & SAUZEN

Rauwkostschotel — **€ 7 p.p.**
Tomaatjes, komkommer, geraspte wortel, boontjes, witloof, vitamientjessalade, ...

Zelfgemaakte dipsausjes — **€ 18/kg**
Béarnaise, tartaar, cocktail, looksaus en chilisaus.

Aardappelbereidingen
Verse frieten, gratin dauphinois, aardappelsalade, gevulde aardappelen, aardappelen van 't huis, selderpuree en gegratineerde aardappelen met rozemarijn.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

24 & 31 december · 9–14 u
Beperkte winkelverkoop + afhalen bestellingen

25 december & 1 januari · 10–11 u
Enkel bestellingen afhalen

26 december & 2 januari · 9–14 u

Bestel tijdig - met zorg bereid, om samen van te genieten.

Aalbeeksesteenweg 23, 8500 Kortrijk · Tel. 056 22 18 40 / gsm 0476567461 · Info@slagerijtaveirne.be