

Sauzen

KOUD (portie van 200 g)	
Cocktailsaus	€ 1.95 / stuk
Tartaarsaus	€ 1.70 / stuk
Currysous	€ 1.20 / stuk
Looksaus	€ 1.60 / stuk
Zigeunersaus	€ 2.25 / stuk
Mayonaise	€ 1.40 / stuk
Kruidenmayonaise	€ 1.60 / stuk

WARME VISSAUZEN (portie van 200 g)	
Sausje van de chef	€ 2.80 / stuk
Witte wijnsaus	€ 2.80 / stuk
Tuinkruidensaus	€ 2.80 / stuk

Burgerfestijn

Vanaf 4 personen € 14.90 / persoon

Vijf soorten minihamburgers voor op de grillplaat met aangepaste broodjes, sausjes en groenten (sla, tomaat, ijsbergsla, rucola, ajuin, geroosterde ajuin, augurk, zongedroogde tomaat, parmezaan en spek)

Gourmet gezelligheidsschotels

Kindergourmet € 5.20 / persoon

Kippenschnitzel, hamburger, chipolata, kaasburgertje, grillworst

Gourmet € 9.10 / persoon

Gepaneerd varkenslapje, grillworst, cordon bleu, chipolata, spekvinkje, steak maison, hamburger, kalkoenlapje

Gourmet royal € 12.50 / persoon

Kalfsmedaillon, hofmeestersteak, Grieks lapje, medaillon van de chef, Chinese kippensaté, kaasburger, scampibrochette, mozzarellaspies met spek

Gourmet maison de luxe € 12.95 / persoon

Gekruide varkensreepjes, exotische kalkoensaté, kalfsmedaillon, kippenfilet, brochette van rundvlees, ei met spek en kaas, tournedos graanmosterd, lamsfilet gemarineerd

Steengrill € 13.40 / persoon

Scampibrochette, kalkoensaté, hamburger, tournedos graanmosterd, medaillon van de chef, lamsfilet gemarineerd, kalfsmedaillon, kippenfilet

Teppanyaki € 14.80 / persoon

Kabeljauwhaasje dijonnaise, zalmmootje, scampibrochette, lamsfilet gemarineerd, varkensmedaillon, gemarineerd kalkoenlapje, rundstournedos, brochette van kip

Huur van het elektrisch gourmettoestel / teppanyakiplaat € 5.00 / stuk
Waarborg € 20.00 / stuk

Wordt terugbetaald bij het proper terugbrengen van het toestel.

WARME VLEESSAUZEN (portie van 200 g)

Archiducsous	€ 2.40 / stuk
Pepersaus	€ 2.40 / stuk
Druivensaus	€ 2.90 / stuk
Provençalse saus	€ 2.40 / stuk
Portsaus	€ 2.50 / stuk
Jussaus	€ 2.40 / stuk
Gevogeltejus	€ 2.90 / stuk

Wok

Vanaf 4 personen € 14.95 / persoon

Scampi in roze pepersaus, kalkoen Indian, kalfsvlees pesto, rundvlees Oosters

Huur van het woktoestel € 5.00 / stuk
Waarborg € 50.00 / stuk

Rode wijntip:
Chateau Fontanche
"Les Uyères"
Saint Chinian
Frankrijk
€ 9.70 / fles

Gourmet à la carte

RUNDEVLEES	
Hamburger	€ 1.55 / stuk
Biefstuk	€ 2.10 / stuk
Hofmeestersteak	€ 2.20 / stuk
Tournedos graanmosterd	€ 2.20 / stuk
Rundsaté	€ 2.10 / stuk

KALFSVLEES	
Kalfsmedaillon	€ 2.60 / stuk
Kalfslapje pesto	€ 2.60 / stuk
Kalfssaté	€ 3.00 / stuk
Kalfsburger	€ 1.70 / stuk

KIP OF KALKOEN	
Kalkoenlapje	€ 1.30 / stuk
Gemarineerd kalkoenlapje	€ 1.45 / stuk
Exotische kalkoensaté	€ 1.95 / stuk
Chinese kippensaté	€ 1.95 / stuk
Kippenreepjes	€ 1.65 / stuk
Kippenschnitzel	€ 1.30 / stuk
Kippenvink	€ 1.40 / stuk
Kippenburger	€ 1.20 / stuk
Kip cordon bleu	€ 1.50 / stuk
Ei met spek en kaas	€ 1.30 / stuk

Huur gourmettoestel (elektr.) € 5.00 / stuk
Waarborg € 20.00 / stuk

Fondue

gezelligheidsschotels

Fondue € 8.95 / persoon

Varkensvlees, rundvlees, kalkoen, grillworst, twee soorten kruidenballetjes, spekvinkjes, kaasbolletjes

Fondue maison € 9.50 / persoon

Rundvlees, kalfsvlees, kalkoen, kip, twee soorten kruidenballetjes, blinde vinkjes, spekvinkjes, worstjes

Gemarineerde fondue € 11.50 / persoon

Drie soorten balletjes, worstjes, rundvlees Peru, kalfsvlees met groene kruiden, varkensvlees Italia, Thaise kip

Kinderfondue € 4.95 / persoon

Twee soorten kruidenballetjes, kaasbolletjes, spekvinkjes, worstjes, krokante kippenblokjes

Schotel met balletjes € 3.95 / persoon

Assortiment kruidenballetjes

Slagerij Traiteur Frankel - Vrombautstraat 2 - 9900 Eeklo - 09 378 59 13 - info@slagerijfrankel.be

Wij zijn niet verantwoordelijk voor eventuele drukfouten of prijsstijgingen.

Wij behouden ons het recht om eventuele prijswijzigingen door te voeren, zonder voorafgaande verwittiging.

Wij adviseren
minimum
8 stukjes
per persoon

SLAGERIJ
TRAITEUR
FRANKEL

Culinaire
brochure
2019-2020

Rode wijntip:
Belasco de
Baquedano "Llama"
Malbec old vine
€ 16.40 / fles

Bestel ^{7/24} online
Lekker en vers, elke dag opnieuw
www.slagerijfrankel.be

Aperitiefhapjes

TAPAS (SCHOTELS VOOR +/- 4 PERSONEN)

Tapasschotel Frankel	€ 28.95 / stuk
Italiaanse tapasschotel	€ 35.00 / stuk
Eindejaarsplank*	€ 38.00 / stuk

KOUD

Glaasje vitello tonato	€ 2.50 / stuk
Glaasje hammousse met tomatencoulis	€ 2.50 / stuk
Glaasje pastinaakcrème met garnalen*	€ 2.50 / stuk
Glaasje butternut met scampi en sesamcrumble*	€ 2.50 / stuk
Glaasje gerookte eendenborst met chutney*	€ 2.50 / stuk
Mousse van zalm met gerookte zalmsnippers*	€ 2.50 / stuk
Gevuld soesje*	€ 1.50 / stuk

WARM

Gebakken kippenvleugel	€ 0.60 / stuk
Assortiment bladerdeeghapjes - 20 stuks*	€ 12.50 / stuk
Assortiment bladerdeeghapjes vis - 15 stuks*	€ 11.90 / stuk
Scampi met een duivelssausje	€ 2.00 / stuk
Warme vishapjes (scampi, coquille, zalm) per 2 personen	€ 14.00 / stuk

* Enkel te verkrijgen tijdens de feestdagen van 24 december tot en met 31 januari.

Cava
Flama d'Or
Brut - Spanje
€ 10.90 / fles

Champagne
Gallimard Pere et Fils
Cuvée de Réserve
Brut - Frankrijk
€ 28.50 / fles

Witte wijntip
koud voorgerecht:
Jacky Marteau
Touraine - Loire
Frankrijk
€ 10.80 / fles

Witte wijntip
warm voorgerecht:
Trebiano d'Abruzzo
Talamonti - Italië
€ 9.80 / fles

Voorgerechten

KOUD

Meloen met parmaham	€ 6.95 / persoon
Vitello tonato met bijpassende garnituur	€ 7.95 / persoon
Tomaat met Noordzeegarnalen in een nieuw jasje*	€ 9.40 / persoon
Licht gerookte eendenborst met frambozencoulis en notensla *	€ 9.95 / persoon
Trio van zalm*	€ 7.50 / persoon

WARM

Scampi met sausje van de chef (5 stuks)	€ 7.20 / persoon
Gebakken kabeljauwhaas met tomaattapenade en tuinkruidensaus	€ 8.90 / persoon
Visserspotje	€ 6.50 / persoon
Zalmfilet met sinaasbéarnaise en groentebrounoise	€ 7.20 / persoon
Huwelijk van zeebaars & scampi met oestersaus, gestoofde prei en rivierkreeft	€ 7.80 / persoon

Soepen

Tomatenroomsoep	€ 1.85 / 0,5 l
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 2.20 / 0,5 l
Romige courgettesoep	€ 1.85 / 0,5 l
Aspergeroomsoep	€ 2.45 / 0,5 l
Butternutsoep	€ 1.85 / 0,5 l
Agnèssorelsoep	€ 2.00 / 0,5 l

Hoofdgerechten

VLEES

Kalkoenrollade	€ 9.50 / persoon
Gevulde kalkoenrollade	€ 12.95 / persoon
Rollade van hoevekip	€ 10.50 / persoon
Parelhoenfilet	€ 16.20 / persoon
Varkenshaasje	€ 8.60 / persoon
Gebraiseerde ham	€ 9.50 / persoon
Mechelse koekoek*	€ 12.00 / persoon
Rundstong in Madeirasaus	€ 9.95 / persoon
Parelhoenfilet Fine Champagne	€ 16.20 / persoon
Wildstoofpotje van hert*	€ 14.50 / persoon

1/ Archiducusaus	4/ Portsaus
2/ Bordelaisaus	5/ Gevogeltejus
3/ Druivensaus	6/ Fine Champagne

VIS

Gestoomde kabeljauwfilet met witte wijnsaus en garnituur	€ 18.95 / persoon
Tongfilet met tuinkruidensaus en garnituur	€ 17.95 / persoon
Scampi met duivelsaus (10 stuks)	€ 12.50 / persoon
Zalmfilet met sinaasbéarnaise en garnituur	€ 13.95 / persoon

* Enkel te verkrijgen tijdens de feestdagen van 24 december tot en met 31 januari.

Kies uw saus:

1 / 2 / 3
3 / 4
4 / 6
3 / 4 / 6
1 / 4 / 7 / 8
2 / 9
3 / 5 / 6

7/ Romige Tierenteynsaus
8/ Pepersaus
9/ Roomsaus

Rode wijntip
rood vlees:
Costers Del Segre
Celistia, Aire Tinto
Finca Costers del Sió
€ 13.80 / fles

Witte wijntip
gevogelte:
Raices Andinas
Chardonnay Reserva
Maipo Valley- Chili
€ 12.35 / fles

Witte Wijntip vis:
Somontano
Glàrima de Sommos
Gewürztraminer-
Chardonnay - Spanje
€ 7.20 / fles

Aardappelbereidingen

& extra aanvullingen

Aardappelkrokotten	€ 0.25 / stuk
Gratin dauphinois	€ 2.50 / persoon
Aardappelpuree	€ 1.50 / persoon
Gebakken krieltjes	€ 1.70 / persoon
Vers voorgebakken frieten (vacuüm per kg)	€ 2.60 / stuk
Tuinkruidenpuree	€ 2.50 / persoon
Butternutpuree*	€ 2.50 / persoon

Groente- en fruitschotels

Warme groenteschotel	€ 5.75 / persoon
Boontjes met spek, gebakken witloof, gebakken champignons, jonge wortel en spruitjes	

Warme fruitschotel	€ 4.20 / persoon
Appel met veenbessen, babypeer, perzik met muskaatdruiven en ananas	

Fruit en groenten gecombineerd*	€ 5.75 / persoon
Appel met veenbessen, babypeer, gegaard witloof, gebakken champignons, butternut, boontjes met spek, gestoofde knolselder en gestoofde worteltjes	

Koude groenteschotel	€ 4.20 / persoon
Sla, tomaat, wortel, boontjes, komkommer, bloemkool en knolselder	

Appel met veenbes	€ 1.90 / stuk
Babypeer	€ 1.20 / stuk
Koude aardappelsalade	€ 1.80 / persoon

Buffet

gezelligheidsschotels

Koud buffet: vlees (zonder groenten)	€ 15.95 / persoon
Tomaat garnaal, perzik met vis, rosbeef, ham opgerold met asperges, salami, meloen, gandaham, fricandon, kalkoenrollade, glaasje pasta, gevuld eitje, gebakken kippenvleugels en dit alles versierd met vers fruit	

Koud buffet: vis (zonder groenten)	€ 23.95 / persoon
Tomaat garnaal, perzik met vis, gevuld eitje, gerookte zalm, glaasje haringsalade, gestoomde zalm, kabeljauwhaasje, Noordzeetong, gebakken scampi, glaasje krabcocktail, gerookte forelfilet en dit alles versierd met vers fruit	

Kinderbuffet (schotel voor +/- 2 kinderen)	€ 14.20 / stuk
Gevulde perzik met vis, gekookte ham, frikandon, gevuld eitje, gebakken kippenvleugel, hespenworst en dit alles versierd met vers fruit en groenten	

EXTRA AANVULLINGEN:

Visschotel (voor +/- 4 personen)	€ 29.50 / stuk
Gerookte en gestoomde zalm, gerookte forel, gebakken scampi en glaasje haring honingmosterd	

Vitello tonato (voor +/- 4 personen)	€ 28.00 / stuk
--------------------------------------	----------------

Fijn kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes

LEKKER MET BROOD...

Lekker Vlaams (vanaf 4 personen)	€ 15.95 / persoon
----------------------------------	-------------------

Rilette, fricandon, paté met ajuinconfituur, mosterdspek, hoofdsvlees, droge worst, bloedworst, rauwe ham, gekookte ham, salami, varkenstong in vinaigrette, vleessalade, préparé, filet d'Ardenne, Breydelspek, 3 soorten kaas en dit alles rijkelijk aangevuld met noten, dadels, vijgen, mosterd, augurken, zilveruitjes en vers fruit

Kaasbuffet	€ 13.50 / persoon
------------	-------------------

Diverse kaassoorten gearneerd met fruit, noten, dadels, vijgen ...

Charcuterieschotel	€ 9.50 / persoon
Fijne vleeswaren gearneerd met vers fruit, ideaal om te combineren met een kaasschotel	

Zuiders buffet (vanaf 4 personen)	€ 16.95 / persoon
-----------------------------------	-------------------

Italiaanse en Spaanse kaas- en vleesspecialiteiten, tapas en vers fruit

TRENDY

Tapasbuffet (vanaf 6 personen)	€ 22.00 / persoon
--------------------------------	-------------------

3 koude en 3 warme gerechtjes, mozzarellaspies, meloen met Italiaanse ham, gerookte zalm, tapenades, ansjovis banderil, olijven, sweet peper, lomo, chorizo, Spaanse salami, fuet, la legante, pancetta, manchego, pecorino, fruit, brood, toastjes ...

Rijkelijk belegde broodjes

Minisandwiches zonder groenten	€ 1.20 / stuk	Frankels broodmandje (vanaf 6 pers.)	€ 12.90 / pers.
Minisandwiches met groenten	€ 1.40 / stuk	Focacciabroodje met mozzarella, tomaat en pesto	
Minibroodjes zonder groenten	€ 1.50 / stuk	Wit ovenkoekje met pancetta, zongedroogde tomaat en rucola	
Minibroodjes met groenten	€ 1.70 / stuk	Bruin ovenkoekje met gerookte Noorse zalm en huisbereide tartaar	

Luxe ovenbroodjes "winter" (vanaf 4 pers.)	€ 11.50 / pers.
--	-----------------

Ambachtelijke beenham met verse groentjes en mayonaise

Paté met konijn, sla en nootjes

Gerookte zalm met kruidenkaas, krokante sla en ajuin

Préparé met geroosterde ajuintjes, bickysaus en augurk

Romig kaasje met nootjes en honing

Borden en bestek
huren is zorgeloos
feesten!
€ 1 / persoon

Bestel ^{7/24} online
Lekker en vers, elke dag opnieuw
www.slagerijfrankel.be