



BARBECUE

VOOR UW FIJNSTE GRILLMOMENTEN
"UW SMAAK, ONZE PASSIE"





FEEST !

HET VLEESGEGROET ASSORTIMENT

Startertjes koud in een glaasje

- Amuse van La Belle Flamande kip 3.50€/stuk
- Amuse van het Duroc varken 3.50€/stuk
- Vitello Tonato van kalf en tonijn 3.50€/stuk
- Carpaccio van wit/blauw rund 3.50€/stuk
- Zoete haring in dille 3.50€/stuk
- Scampi in curry met appel 3.50€/stuk
- Veggieselder, Franse sla of lentesla met nootjes 3.50€/stuk

Starters warm op de BBQ

- Chicken Wings 1.85€/stuk
- Spekfakkel 1.85€/stuk
- Grill - stick 1.85€/stuk
- Scampi spies 1.85€/stuk

Assortiment BBQ “ Het Vleesgegroet ”

Gevogelte (La Belle Flamande)

- Kalkoensaté gemarineerd 21.85€/kg
- Kipfilet gemarineerd 19.25€/kg
- Kipfilet 19.00€/kg
- Ovengegaarde kippenbout 16.50€/kg

Varkensvlees (Duroc D'olives)

- Vleesgegroet gestoomd spek 20.85€/kg
- Vleesfakkel 1.85€/stuk
- Boerenlapje 19.25€/kg
- Varkenssaté 19.50€/kg
- Sparerib gebakken 18.85€/kg
- Vleesribben gemarineerd 13.85€/kg
- Varkenshaasje medaillon 25.50€/kg
- Filetsaté 25.50€/kg

Worsten

- BBQ-worst 16.95€/kg
- Grill-worst lolly 14.85€/kg
- Kippenworst 17.50€/kg
- Chipollini 16.50€/kg
- Mergueze 17.50€/kg





Rund - Specialiteit van het huis

- Rundssaté gemarineerd 29.50€/kg
- Rundssteak gemarineerd 29.50€/kg
- Filet Pur 49.00€/kg
- T-bone dry aged 4 weken 33.50€/kg
- Entrecote dry aged 4 weken 38.50€/kg

Lams

- Lamskroon gemarineerd 58.00€/kg
- Lamsfilet gemarineerd 60.00€/kg
- Lamszadel 38.00€/kg

Vis

- Scampi-Brochette 42.00€/kg
- Zalmpapillot (100g/stuk) 6.00€/stuk



Degustatie specialiteit van het huis

Gegroet 1

± 60g /stuk

9.75€/pp

- Kippenhaasje
- Sparerib
- BBQ worst met spek van het huis
- Boerenlapje
- Hamburger
- Rundssaté

Gegroet 2

± 60g /stuk

12.45€/pp

- Scampi
- Lamskroontje
- Rundsfilet
- BBQ worst met spek van het huis
- Varkenshaasmedaillon
- Kippenhaasje

Standaard gegroet

± 100g /stuk

7.85€/pp

- Saté
- Gemarineerde kipfilet
- BBQ worst
- Spek van het huis

Kids Gegroet

4.50€/pp

- Grill worst spies
- Sparerib
- Kippenspiesje



“UW SMAAK, ONZE PASSIE”

Saladbar “Klassiek”

7.95€/pp

- Tomaat en komkommer natuur
- Worteltjes natuur
- Aardappelsla
- Pastasla
- Gekookt eitje
- Gemengde slasoorten

Saladbar “Het Vleesgegroet” 9.95€/pp

Klassieke Saladbar uitgebreid met :

- Zomerse couscoussalade
- Rauwkostsalade in vinaigrette
- Witte koolsla van het huis met rozijnen

Koude sauzen

11.75€/kg

Cocktailsaus, tartaar, BBQ-saus,
looksaus, mayonaise

Warme sauzen

16.50€/kg

Champignonsaus, pepersaus, béarnaisesaus,
provençaalse saus, vleesjus

MAAK HET COMPLEET !



Vleesgegroet tafelen à la buffet

(vanaf 15 personen)

Onze Saladbar Klassiek uitgebreid met :

Vlees

22.50€/pp

- Boerenham met meloen
- Ovengegaarde kippenbout
- Rosbief
- Gevuld eitje
- Ham-Asperge rolletje
- Varkensgebraad

Vlees+ vis

32.50€/pp

- Gebakken Noorse zalm
- Assortiment gerookte vis
- Gevulde perzik met tonijn
- Tomaat garnaal

Charcuterieschotel 15.90€/pp

De fijnste charcuterie, salades, patés en kazen versierd met noten en fruit

Tapassschotel 17.90€/pp

(vanaf 4 personen)
Zuiderse aperitiefschotel afgewerkt met fijne vleeswaren, blokjes kaas, heerlijke olijven, zongedroogde tomaten, ...



Fondue

14.45€/pp

- Kippenblokjes
- Rundsblokjes
- Varkensfilet
- Spekvinken
- Kruidenballetjes

-Steengrill

16.75€/pp

Edele vleessoorten in grotere stukken;

- Kalfscordonbleu
- Biefstuk
- Kipfilet
- Varkensfilet
- Scampi saté
- Chipoliniworstje

T Teppanyaki

16.75€/pp

- Gemarineerde steak
- Scampi
- Varkensfilet
- Kippenspiesje
- Gekruid worstje
- Ovengebakken spek van het huis
- Zalmfilet

Gourmet

15.95€/pp

- Kipfilet
- Cordonbleu
- Hamburger
- Blinde vink
- Kippenworst
- Saté

Kids Grill

8.50€/pp

- Chipolini
- Spek
- Saté
- Hamburger



Breugheltafel van het Vleesgegroet (vanaf 4 personen)

16.75€/pp

- Zwarte en witte beulingen
- Kop van het huis met mosterd
- Gebakken kippenbouten
- Frikadellen met krieken
- Patés met aangepaste confituren
- Spek van het huis
- Vleesribben

Traiteur !

Ovenklare gerechten van het Vleesgegroet

- Varkenshaasje Duroc
- Varkensgebraad Duroc
- Rosbief
- Kipfilet Belle Flamande
- Kalfsfricassee
- ...

- Prijs op aanvraag
- Alle gerechten, ovenschotels,...
uit onze toog zijn leverbaar.





Feest in den hof !

We komen graag naar uw thuis om lekker eten, sfeer en gezelligheid te creëren.

Gelieve tijdig te reserveren, ons voorjaar (communiefeesten) en zomer zijn snel volgepland. Feesten vanaf 30 gasten komen in aanmerking voor onze service. Borden en bestek zijn bespreekbaar. Wij voorzien zelf tenten om onder te bakken en het nodige materiaal om onze groenten en brood te presenteren.

De afwas wordt met een glimlach ingepakt.

Verdere praktische afspraken maken we graag in een persoonlijk gesprek in de winkel, telefonisch of via mail. In deze folder, maar ook op onze site, vindt u referenties en info betreffende menu en voorwaarden.

Kortom !!

Oost-West, thuis eten is the best, geniet van het leven, doe het met de mensen die je graag ziet en wij zorgen voor de rest !!!

Team "HET VLEESGEGROET"

Stel zelf u offerte samen op onze site !

BBQ en traiteur



Ons heerlijk vlees, perfect gegrild, slow cooked bij u thuis. Wij zorgen voor de beleving en de omkadering van uw feest. Ontzorgen is onze boodschap en u geniet van heerlijke artisanale producten door onze chefs bereid. Verse groentjes zorgen voor de frisse toets.

De mogelijkheden zijn eindeloos, van warme Breugheltafel tot een koud buffet met overheerlijke vis. Lekker gebraden kippetjes met champignonsaus en ga zo maar door. Informeer naar onze traiteur-service voor grote feesten.

Alles op maat en naar wens van de feestneus !!

Foodtruck !

Voor een feest met de Foodtruck werken we meestal met een ALL-IN formule.

Deze kost 25€/volwassenen , kids onder 12 jaar 10€/pp , echt vlees uit eigen atelier, dat proef je!
Maak een keuze van 3 stuks uit onderstaande lijst.

- Dry aged hamburger classic, cheese, bacon
- Chicken tenders
- Pulled pork met patatas bravas
- Loaded hotdog
- Veggie burger



Met deze formule eten uw gasten zoveel ze willen, u heeft geen bestek of dergelijke nodig, ook afval en dergelijke wordt meegenomen.

Het is wel belangrijk dat we ons ergens kunnen stationeren waar er voldoende plaats is.

Voor een groep vanaf 30 volwassenen wordt er geen voorrijkost meer aangerekend.

Voor een groep van minder dan 30 volwassenen bedraagt de voorrijkost 185€.(energiekost, opkuis, personeelskost)

Ik geef even mee dat we 2 verschillende stopcontacten nodig hebben, onze verlengkabels zijn lang genoeg.
(20 METER), 2 stopcontacten, apart afgezekerd.

Mochten er nog vragen of opmerkingen zijn dan hoor ik ze graag.

Tuur Van Laer: 0479/96 67 67
Het Vleesgegroet: 03/484.62.18
email: ciaocarne@slagerijvleesgegroet.be

LET'S
"MEAT" FRIENDS
LET'S
BARBECUE



Amelbergstraat 67, 2240 Zandhoven
Tel. 03/484 62 18 - info@slagerijvleesgegroet.be

ONLINE BESTELLEN MOGELIJK!

LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!
#KLASSESLAGER #UWKLASSELAGERUWFEESTPARTNER

Stel zelf je offerte samen op
www.slagerijhetvleesgegroet.be