



FEEST

VOOR UW FIJNSTE GRILLMOMENTEN
"UW SMAAK, ONZE PASSIE"





FEEST !

HET VLEESGEGROET ASSORTIMENT

Startertjes koud in een glaasje

- Amuse van La Belle Flamande kip 4.00€/stuk
- Amuse van het Duroc varken 4.00€/stuk
- Vitello Tonato van kalf en tonijn 4.00€/stuk
- Zoete haring in dille 4.00€/stuk
- Scampi in curry met appel 4.00€/stuk
- Veggieselder, Franse sla of lentesla met nootjes 4.00€/stuk

Starters warm op de BBQ

- Chicken Wings 2.50€/stuk
- Spekfakkel 2.50€/stuk
- Grill - stick 2.50€/stuk
- Scampi spies 2.50€/stuk
- Gevulde portobello's veggie 2.50€/stuk



Assortiment BBQ “Het Vleesgegroet”

Gevogelte (La Belle Flamande)

- | | |
|---------------------------|-----------|
| - Kalkoensaté gemarineerd | 24.85€/kg |
| - Kipfilet gemarineerd | 21.00€/kg |
| - Chickenwings | 15.50€/kg |
| - Ovengegaarde kippenbout | 16.50€/kg |
| - Kippenburger | 16.75€/kg |

Varkensvlees (Duroc D'olives)

- | | |
|---------------------------|------------|
| - Ovengebakken spek | 26.85€/kg |
| - Spekfakkelt | 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 |

Worsten

- | | |
|----------------------|-----------|
| - BBQ-worst | 16.95€/kg |
| - BBQ-worst met spek | 17.95€/kg |
| - Grill-worst lolly | 14.85€/kg |
| - Italiaanse worst | 18.50€/kg |
| - Kippenworst | 17.50€/kg |
| - Chipollini | 16.50€/kg |
| - Mergueze | 18.50€/kg |



1517

Rund - Specialiteit van het huis

- | | |
|------------------------------|-----------|
| - Rundssaté gemarineerd | 32.50€/kg |
| - Rundssteak gemarineerd | 32.50€/kg |
| - Filet Pur | 59.00€/kg |
| - T-bone dry aged 4 weken | 36.50€/kg |
| - Entrecote dry aged 4 weken | 39.50€/kg |

Lams

- | | |
|-------------------------|-----------|
| - Lamskroon gemarineerd | 69.00€/kg |
| - Lamsfilet gemarineerd | 69.00€/kg |

Vis

- | | |
|----------------------------|------------|
| - Scampi-Brochette | 42.00€/kg |
| - Zalmpapillot (100g/stuk) | 8.00€/stuk |



BBQ, de specialiteit van Het Huis !!

Degustatie gegroet 1

± 60g /stuk 13.95€/pp

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

Degustatie gegroet 2

± 60g /stuk 16.75€/pp

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

Traditioneel gegroet

± 100g /stuk 11.95€/pp

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

Kids grill

6.50€/pp

- Grill worst spies
- Sparerib
- Kippenspiesje



“UW SMAAK, ONZE PASSIE”

Saladbar “Het Vleesgegroet”

9.95€/pp

- Tomaat en komkommer natuur
- Worteltjes natuur
- Aardappelsla
- Pastasla
- Gekookt eitje
- Gemengde slasoorten
- Gekruide couscousslade met zijn groentjes
- Witte kool met wortelen en ananas in zachte yoghurt dressing

Koude sauzen

13.00€/kg

Cocktailsaus, tartaar, BBQ-saus,
looksous, mayonaise

Warme sauzen

18.00€/kg

Champignonsaus, pepersaus, béarnaisesaus,
provençaalse saus, vleesjus



MAAK HET COMPLEET !

Vleesgegroet tafelen à la buffet

(vanaf 15 personen)

Onze saladbar “Het Vleesgegroet” uitgebreid met:

Vlees

28.50€/pp

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

Vlees+ vis

35.00€/pp

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

Traiteur !

Ovenklare gerechten van het Vleesgegroet

- | | |
|---------------------------|-----------|
| - Varkenshaasje Duroc | 22.00€/pp |
| - Varkensgebraad Duroc | 18.50€/pp |
| - Rosbief | 24.00€/pp |
| - Kipfilet Belle Flamande | 19.50€/pp |
| - Kalfsfricassee | 24.00€/pp |
| - ... | |

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



!!!Bij al deze gerechten zijn groenten inbegrepen.!!! Kom gerust binnen voor een offerte op maat voor grote groepen, warm leveren, enz.



Charcuterieschotel

15.90€/pp

(vanaf 4 personen)

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

Tapasschotel

17.90€/pp

(vanaf 4 personen)

Zuiderse aperitiefschotel afgewerkt met fijne vleeswaren, blokjes kaas, heerlijke olijven, zongedroogde tomaten,

Breugheltafel van het Vleesgegroet

17.75€/pp

(vanaf 4 personen)

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

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

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

6.50€/pp

- Grill worst spies
- Sparerib
- Kippenspiesje



BBQ en traiteur op locatie

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 !!

BBQ-feest in den hof (min 30 volwassen personen)

Formule 1 traditioneel 25€/pp

- Varkenssaté, gemarineerde kipfilet, BBQ worst, ovengebakken spek.
- Saladbar Het Vleesgegroet

Formule 2 degustatie gegroet 30€/pp

- Kippenhaasje gemarineerd, sparerib gegaard in zijn marinade, BBQ worst met spek, rundshamburger, rundssaté gekruid, varkenssaté.
- Saladbar Het Vleesgegroet

Formule 3 degustatie deluxe 40€/pp

- Scampi, lamskroontje gekruid, dry aged entrecote, varkenshaasmedaillon, kippenhaasje, BBQ worst met spek.
- Saladbar Het Vleesgegroet

Al deze prijzen zijn exclusief BTW. Voor eten 12%, voor bediening, borden en bestek 21%.

- Traiteurservice, bakken, alle gebruik materiaal aan 40€/uur (gemiddelde duur, 3 uur ter plaatse)
- Borden en bestek, gebruikt en vuil terug mee aan 3€/pp
- Brood en boter, stokbrood of mini pistolet, 2€/pp

Stook

Ambacht - Tijd - Passie

**Biertjes proeven in de brouwerij,
genieten in ons restaurant,
ontspan in onze zomerbar en
ontdek de omgeving tijdens een
unieke huifkartocht in de natuur.**



KIJK VOOR MEER INFO OP: DESTOOK.BE

LET'S
"MEAT" FRIENDS
LET'S
BARBECUE



Amelbergastraat 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

www.slagerijhetvleesgegroet.be