



koen&veerle

traiteurslagerij



www.slagerijkoenenveerle.be

Hapjes Vooraf

|||||||

Aperitiefschotel van het huis

Verfijnde kaas- en vleeswaren, specialiteiten en tapas mooi gepresenteerd op een plank

8 À 10 PERS. €45/schotel

Zuiderse tapasschotel van de chef

Heerlijke zuiderse tapas en specialiteiten op een leisteel gepresenteerd

4 À 6 PERS. €38/schotel

Luxe tapasschotel Aperio

Vervangt aperitiefhapje en voorgerecht. Een rijk gevulde schotel met een ruim aanbod van hapjes bereid met seizoensgebonden producten (gevulde glaasjes, aperitiefschaaltjes, bordjes tapas, ...)

VANAF 4 PERS. €13,95/pers.

Party hapjes voor op de barbecue

mini brochetje van kip	€ 0,70/ST
mini witte pens	€ 0,30/ST
verse aperio	€ 0,40/ST
mini chipolata omwikkeld in gerookt spek	€ 0,90/ST
grillworst op een brochetje met ananas	€ 0,90/ST
mini zalmmédaillon met gerookt spek	€ 1,80/ST
zalmbrochetje	€ 1,80/ST
mini scampibrochet	€ 1,20/ST
spareribs: prijs volgens gewicht los versneden per ribbetje, per 12 stuks	

ons assortiment barbecuevlees

|||||||

1ste kwaliteit rundsvlees Wit-Blauw

- entreçote (al of niet gekruid)
- côte à l'os (min. 2 pers.) al of niet gekruid
- steak maison
- chateaubriand
- tournedos

Kip en kalkoenspecialiteiten:

- gemarineerde kalkoensneetjes
- gemarineerde kippenfilets
- gemarineerde kippenboutjes
- kalkoenhaasje al of niet gekruid
- gemarineerde kippenkoteletjes

Lamsvlees

- gemarineerde lamskoteletjes
- lamssteaks lichtjes gemarineerd
- lamskroontje al of niet gekruid
- gemarineerd lamsfilet
- lamsboutsneden

1ste kwaliteit varkensvlees v/h Slagersvarken

- gemarineerd koteletje
- spekfakkels
- smulhammetje
- kasselrib van het huis
- vers spek al of niet gekruid
- gemarineerde ribbetjes
- varkens côte à l'os



Assortiment worstjes

- ▮ barbecueworst
- ▮ chipolata / merguez / chipo van de chef
- ▮ witte pens / witte pens met kaas en spek
- ▮ grillworst met of zonder kaas
- ▮ Italiaanse grillworst
- ▮ curryworst
- ▮ boerebraadworst

Vis voor op de barbecue

- ▮ brochetje van mini scampi's (± 10 stuks)
- ▮ zalmmedaillon met spek
- ▮ visbrochet
- ▮ verschillende soorten papilotten: € 6/ST
van zalm / uit de Noordzee (vispannetje) /
tongfilets / scampi's in een pittig sausje

Assortiment brochetten

- ▮ varkensbrochet "slagersvarken"
- ▮ kalkoenbrochet
- ▮ lamsbrochet
- ▮ brochetje van kalfsvlees
- ▮ rundssaté
- ▮ mix grill spies
- ▮ duo van chipolata en merguez
- ▮ filetbrochet
(gekruid varkenshaasje met spek)
- ▮ saté van kippenvleugeltjes
- ▮ brochetje van kippenballetjes

Voor echte vleesliefhebbers “Dry-Aged” vlees:

|||||||

Simmenthal vlees

Afkomstig van Oostenrijk en Duitsland. Het vlees is fijn van structuur en heeft een goede vetdooradering.

Charolais vlees

Afkomstig uit de streek Charolais. Dit is één van de grootste en oudste vleesrassen. Het vlees met weinig vet en daardoor een vollere smaak.

Blond d'Aquitaine

Afkomstig uit Frankrijk. In het vlees zit veel karakter, ouderwetse biefstuk zoals vroeger.

Holstein

Afkomstig uit Friesland (Nederland). Het vlees is lekker mals en sterk van smaak.

Limousin

Afkomstig uit het zuidwesten van Frankrijk. Het vlees heeft een fijne vezel en is uitstekend van kwaliteit.

Spaanse Rubia Gallega

Afkomstig uit Galicië. Het vlees heeft een lekkere vette en volle smaak. Velen appreciëren de lichte kaassmaak die dit vlees zijn uniek karakter geeft. Het is een absolute top van Spanje.

Montbéliarde

Komt oorspronkelijk uit de Jura, een bergachtige regio in het oosten van Frankrijk, dichtbij de Zwitserse grens. De Montbéliarde is een ras met een behoorlijk formaat. Dit is een melk-vleesras met een gunstige vet-/eiwitverhouding.

West-Vlaams rood ras

Afkomstig uit de streek Diksmuide–Staden. Het vlees heeft een fijne vezel en is zéér mals.

Salers

Afkomstig uit het Franse centraal Massief, het departement Cantal. Dit is ook wel het meest karaktervolle Franse ras. Roodkleurige runderen met lange S-vormige hoorns. Door de vele beweging die ze hebben tijdens het zoeken naar natuurlijke voeding geven ze heel intens vlees: een volle, diepe vleessmaak. Vlees voor de echte vleeseters.

Wit-Blauw rundvlees

Dit is ons Belgisch rundsvlees. Een perfecte prijs–kwaliteit–smaak–vet–verhouding. Dit vlees is perfect geschikt voor een goeie biefstuk, côte à l'os,...

Hoe bereid je gerijpt vlees? Of hoe bak je een goeie côte à l'os?

Dry-aged vlees mag nooit op hoge temperatuur worden gegaard. Het vlees is gerijpt en heeft dus een deel van zijn vocht verloren.

- je vlees kruiden met peper van de molen en zeezout.
- min. 50 à 60 min in de oven op 50° C
- juist voor het serveren nog eventjes kort bakken tot de gewenste bakwijze.
- dit serveer je best met gemende sla en verse frietjes.

Smakelijk eten !

Met smaak en passie ...

Een geslaagd feest met onze PAKKETTEN

Volgende pakketten zijn inclusief het volledig groentenbuffet zoals omschreven op de volgende pagina en koude sauzen.

Bij deze pakketten is een korting van 5% verrekend. Uiteraard kan U ook onderstaande pakketten nemen zonder groenten – enkel het vlees. (gelieve dit bij het bestellen op te geven)

Alle pakketten zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen. / Voor groepen vanaf 20 personen **extra € 1 korting/persoon.**

Barbecue Classic

€ 12,30/pers.

prijs enkel vlees:

€ 5/pers.

- witte pens
- barbecueworst
- ½ gemarineerd ribbetje
- spekfakkel
- groentenbuffet
- koude sausjes

Barbecue Special

€ 15,45/pers.

prijs enkel vlees:

€ 8,15/pers.

- gemarineerde steak “Wit-Blauw”
- gemarineerd kippenboutje
- scampibrochette
- filetbrochet
(gekruid varkenshaasje met spek)
- groentenbuffet
- koude sausjes

Barbecue Meatlover

€ 16,45/pers.

prijs enkel vlees:

€ 9,50/pers.

- kalkoensaté
- barbecueworst
- lamskoteletje
- varkens côte à l'os

Barbecue de Luxe

€ 17,30/pers.

prijs enkel vlees:

€ 10/pers.

- côte à l'os Belgisch Wit-Blauw
- lamssteak
- gemarineerd kippenfiletje
- chipo van de chef
- groentenbuffet
- koude sausjes

Kinderbarbecue

ENKEL VLEES

€ 3/pers.

Hierbij kan U uiteraard ook verse groentjes bijbestellen

- pipo (mini chipolata)
- gemarineerd kippenboutje
- kids saté

Steak Degustatie

V.A. 4 PERS.

€ 17,95/pers.

- côte à l'os West-Vlaams rood
- filet pure (ossenhaas)
- zesrib Belgisch Wit-Blauw
- kogel biefstuk

In dit pakket zit enkel vlees. Hierbij kan U uiteraard ook verse groentjes bestellen.

Hierbij kan U het verschil proeven tussen de verschillende “betere” biefsteak soorten met elk hun eigen typische smaak en textuur. Per persoon voorzien wij ± 400 gr vlees samen met een begeleidende uitleg over het geserveerde vlees en hoe u alles moet bereiden in de pan of grill.

Ook afzonderlijk te verkrijgen

|||||

Aardappel garnituren

- aardappelsalade van het huis € 2,45 P.P.
(vers gekookte aardappeltjes met tartaarsaus)
- zomerse hutsepot: € 9,95/KG
gekookte aardappelen, boontjes, ei,
kippenwit en tomaatjes met een vinaigrette
- gevulde aardappel van de chef € 3,50/ST
- papillot van aardappeltjes € 2,50/ST
met fijne kruiden
- papillot met € 2,50/ST
première aardappelen
- aardappelbrochet € 0,95/ST

Onze soorten pastasalades:

- pastasalade van het huis € 9,50/KG
ham, tomaatjes, gekookt eitje,
komkommer en vinaigrette
- Caraïbische pasta € 10,05/KG
gebakken kippenfilet, ananas,
pijpajuin en tomaatjes
- pasta gezond € 16,65/KG
verschillende soorten groentjes, kippenwit,
gerookte boereham en pijnboompitten
- zomerse hoevenoedels € 15,55/KG
noedels, kaas, tomaatjes, pijpajuinen
en natuurham

Sauzen

koude sausjes:

mayonaise, cocktailsaus, tartaar, currysaus,
Don pedro saus (lichtjes pikant)

warme sausjes:

béarnaise, champignonsaus, roze pepersaus,
pepersaus, don pedrosaus (lichtjes pikant),
provençaalse saus (zowel koud als warm)

Verse groentjes

- tomaatje met speciale kruiden € 0,85/ST
en kaas
- verse groentenschotel € 4 P.P.
dit bestaat uit verse boontjes in vinaigrette,
geraspte wortelen, lekkere tomaatjes, bloemkool,
komkommer, witte kool in currysaus
- groentenbuffet V.A. 4 PERS. € 7,90 P.P.
dit groentenbuffet is standaard voorzien bij al onze
bbq pakketten zoals elders vermeld in deze folder.
 - + boontjes in vinaigrette
 - + lekkere tomaatjes
 - + verse geraspte worteltjes
 - + komkommers
 - + bloemkool
 - + witte kool in currysaus
 - + gemengde salade
 - + pastasalade
 - + aardappelsalade van het huis
 - + koude sausjes (tartaar, cocktail,
provençaalse saus)

Luxe groentenbuffet V.A. 10 PERS. € 10 P.P.

- vitamientjes
(verschillende soorten groentjes in vinaigrette)
- boontjes in vinaigrette
- lekkere tomaatjes
- verse geraspte worteltjes
- aardappelsalade
- komkommers
- bloemkool
- witte kool in currysaus
- gemengde salade
- pastasalade
- papillot met première aardappelen
- koude sausjes
(tartaar, cocktail, provençaalse saus en vinaigrette)

Niet zeker van het weer?

Kies dan voor één van de volgende party schotels.
Deze schotels van kleine stukjes vlees
en vis kunnen zowel op de barbecue
als op de grillplaat!

Knabbel & Babbel barbecue € 11 P.P.

- rundsspiesje / kalkoenpiesje /
spekfakkeltje / mini scampibrochet /
zalmmedaillon met gerookt spek /
lamskroontje / kippenvleugeltje /
brochtje van grillworst / mini merguez

Gourmetparty € 9,40 P.P.

- chateaubriand / brochetje / cordon bleu /
chipolata / kaasburger / witte pens /
pepermedaillon / kippenschnitzel /
spekrolletje en smulhammetje

Gourmet special Steengrill party € 10,50 P.P.

- rundstournedos / ardeens gebrad /
lamssteak / chipolata / kippenvleugeltje /
scampi's / medaillon van varkenshaasje /
gemarineerd kippenfiletje / kalfslapje

Fondue party € 8,50 P.P.

- rundsvlees / kippenfilet / varkensvlees /
kalkoenhaasje / gevarieerd
assortiment gehaktballetjes

Fondue special party € 9,50 P.P.

- rundsvlees / kippenfilet / varkensvlees /
lamssteaks / kalkoenhaasje /
gevarieerd assortiment gehaktballetjes /
smulhammetje / chipolata / witte pens

Desserts

|||||||

■ tiramisu	€ 2,50/potje
■ chocolademousse	€ 1,90/potje
■ duo van witte en bruine chocolademousse	€ 2,00/potje
■ bord met waaier van nagerechten v/h huis versierd met vers fruit	€ 8,50 P.P.
■ glas chocolademousse op een bordje met vers fruit	€ 6,00 P.P.
■ assortiment van mini desserts mooi gepresenteerd op een leisteen	€ 2,00/ST

Verhuur

|||||||

Houtskool barbecue

Voor dit wordt een forfait van
€ 30 aangerekend.
Deze wordt terugbetaald
indien U een gereinigd
toestel terug brengt!

GRATIS
vanaf
10 pers.

Bij het bestellen van een volledig All Inn barbecuepakket

Hierbij wordt ook een forfait van
€ 25 aangerekend.
Deze wordt terugbetaald
indien U alles mooi
afgewassen Terug brengt!

GRATIS
gebruik van
borden
en bestek
vanaf
15 pers.



Meensesteenweg 420
8800 Roeselare-Zilverberg

051 25 40 19

meer informatie:
www.slagerijkoenenveerle.be

volg ons op 

Bestellen?

|||||||

Kom langs in de winkel of
vul het bestelformulier in op onze website.
Geef uw bestelling ten laatste 3 dagen
op voorhand door, zo bent u zeker van
een vlotte bediening.

Barbecuetips

|||||||

- maak tijdig het vuur aan: 40 min. voor je begint
- laat 25 cm. afstand tussen rooster en kolen
- giet nooit teveel houtskool ineens in het toestel
- begin pas te bakken als de gloeiende houtskool bedekt is met een wit laagje as
- vlees vooraf marineren en afdeppen, nooit in oliën voor of tijdens het roosteren
- geroosterde groenten: champignons, uien, aubergines of courgettes bestrijken met wat kruidenolie of vul een tomaat met kruidenboter en laat mee roosteren

