

Zomerfolder

**ZONNIGE
GERECHTEN
& BARBECUE
TOPPERS**



Passie, liefde & ambacht



inhoud

- 4-5 Gezellig aperitieven
- 6-7 Koude & warme voorgerechten
- 8-9 Hoofd- & bijgerechten
Heerlijke desserts
- 10-11 Gourmet, steengrill & fondue
Voor de allerkleinsten
Supplementen & sausjes
- 12-13 Koude schotels & buffetten
- 14-19 **Alles voor de barbecue**
- 20 Hamburgerfestijn, teppanyaki
en pizza party
- 21 Belegde broodjes & wraps



Gezellig aperitieven

KOUDE HAPJES

€ 3,30 / st. (min. 4 st. / soort)

- Verrassingshapje van de chef
- Borrelglasje met Italiaanse ham
- Quinoa met scampi
- Borrelglasje met tartaar van zalm
- Zomers borrelhapje met curry en gerookte paling
- Spiesje van mozzarella en chorizo

TAPAS BORDJES

€ 3,85 / st. (min. 4 st. / soort)

- Bordje met Pastrami Carpaccio
- Carpaccio van Wit – Blauw
- Carpaccio van gerookte zalm

APERITIEFPLANKEN

Aperitiefschotel van het huis

€ 68,00 / plank (8 à 10 pp.)

Verfijnde kaas –en vleeswaren, specialiteiten en tapas gepresenteerd op een plank.

Zuiderse tapasschotel van de chef

€ 52,00 / schotel (van 4 tot 6 pp.)

Heerlijke zuiderse tapas en specialiteiten op een leisteen gepresenteerd

Bierplankje

€ 40,00 / plank (5 pp.)

Assortiment charcuterie en kaas

Kinderplankje (4 kindjes)

€ 25,00 / plank



TAPASSHOTEL KLASSIEK

€ 28,00 / schotel (2 à 3 pers.)

Leuke mix om het feestdiner te starten.
Een combinatie van huisbereide charcuterie, kaas en tapas.

LUXE TAPASBUFFET

Dient als volwaardige maaltijd.

€ 42,00 / pp. (vanaf 4 p.)

€ 38,00 / pp. (vanaf 10 p.)

Een rijkelijk gevulde schotel met een ruim assortiment van warme en koude hapjes vol met seizoensgebonden producten.

WARME TAPAS HAPJES

€ 3,85 / st. (min. 4 st. / soort)

- Aperio met paëlla
- Aperio vispannetje
- Aperio karnemelkstampers met granalen
- Aperio met Breydelspek
- Aperio van Sint-Jacobsvruchten
- Oester "Fine Champagne"

FLEUR DE CAMEMBERT

€ 35,00 / schotel

Stukje Camembert met bijpassende broodjes en bijhorende huisbereide charcuterie.
Bak thuis zelf nog even de Camembert en de broodjes af in de oven en genieten maar.

WARME HAPJES

Bladerdeeghapje met gerookte zalm
€ 10,00 / 5 stuks

Bladerdeeghapje met Italiaanse ham
€ 10,00 / 5 stuks

Knapperige kippenboutjes *Apèrio's*
€ 4,20 / 6 stuks

Mini croque monsieurs
€ 7,15 / 12 stuks

Assortiment mini kroketjes
Mini kroketjes met kaas, garnalen en Breydelham
€ 9,00 / 15 stuks

Assortiment mini pizzaatjes
€ 7,50 / 6 stuks





Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN vanaf 4 p.

Bord carpaccio Wit –Blauw € 10,50 / pp.
Verse carpaccio van Wit – Blauw rundsvlees
gegarneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaten

Bord carpaccio van gerookte zalm € 12,50 / pp.

WARME VOORGERECHTEN min 2 p.

Vispannetje van het huis € 13,20 / pp.

Kaaskroket € 1,80 / st.

Kroket met Zeebrugse garnalen € 4,10 / st.

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje € 14,20 / pp.

Karnemelkstampers met garnalen € 11,55 / pp.

Gebakken zalm met julienne van groentjes € 13,75 / pp.

Scampi's in pittig sausje met gegrilde groentjes € 13,20 / pp.

Mini broodjes voor bij de voorgerechten € 0,65 / st.

Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht mits een opleg van € 5,00 / pp.



Hoofd gerechten

Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groentjes, aardappelbereidingen en sausjes.

Ambachtelijke beenham in mosterdsaus of champignonsaus
€ 9,10 / pp.

Borst van jonge kalkoen in een romig sausje van roze peper- of champignonsaus
€ 10,00 / pp.

Feestelijk orloffgebraad voor fijnproevers
€ 10,45 / pp.

Feestelijk orloffgebraad van kalkoen voor fijnproevers
€ 11,35 / pp.

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda & mozzarella in een verfijnd jagersausje
€ 12,20 / pp.

Kippenoesters in een romig sausje gearfumeerd met veenbessen
€ 13,20 / pp.

Varkenshaasje rosé gebakken in een groene pepersaus
€ 14,20 / pp.

Stoofpotje van varkenswangetjes met Rodenbach
€ 13,50 / pp.

Lekkere Desserts

Chocolademousse op een bordje met vers fruit
€ 8,80 / pp.

Duo van witte & bruine chocolademousse op een bordje met vers fruit
€ 10,20 / pp.

Dessertbordje van het huis
€ 9,50 / pp.

Chocolademousse "Kids Style"
€ 7,70 / pp.

Zoete bol van framboos en citroen
9,35 / pp.

Bijgerechten & garnituren

min. 2 personen

Groentjes

Groentengratin € 3,85 / pp.
assortiment van verse groentjes gegratineerd in een lichte bechamelsaus

Warme groentenschotel € 5,75 / pp.
boontjes in spek, gekarameliseerd witlofstronkje, tomaat Provençaal, groententaartje

Geglaceerde groentjes € 5,50 / pp.
variatie van groentjes lichtjes gestoofd

Aardappelen

Verse voorgebakken frietjes € 3,50 / kg

Verse aardappelkroketjes (per 10 st.) € 3,50

Verse aardappelkroketjes (per 15 st.) € 5,25

Gratin dauphinois € 3,30 / pp.

Première aardappelen van het huis € 3,20 / pp.

Verse mini aardappelkroketjes (per 20 st.) € 5,00

Bij al onze warme bereidingen krijgt U uitleg betreffende het opwarmen.

Gezellig tafelen

GOURMET PARTY

€ 13,40 / pp.

Chateaubriand, brochetje, cordon bleu, chipolata, kaasburger, witte pens, kippengyros, spekrolletje en Zilverbergs smulhammetje

GOURMET SPECIAL of STEENGRILL PARTY

€ 14,85 / pp.

Chateaubriand, ardeens gebraad, lamssteak, chipolata, scampi's, medaillon van varkenshaasje, gemarineerd kippenfiletje, kippenvleugeltje en kalfslapje

FONDUE SPECIAL PARTY

€ 13,75 / pp.

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees, lamssteaks, kalkoenhaasje, gevarieerd assortiment gehaktballetjes, Zilverbergs smulhammetje, chipolata en witte pens

MIX FONDUE BALLETTJES

€ 6,50 / schotel

Kleurrijke mix van 24 gehaktballetjes



MEAT LOVERS GOURMET

€ 47,00 / schotel (vanaf 4 personen)

Maak kennis met de wereld van gerijpt vlees. Met de "Meat lovers" schotel geniet je van een mix van 5 verschillende soorten gerijpt rundsvlees en een heerlijk gerijpte entre-côte burger. Dit alles wordt gepresenteerd op het schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.

**Enkel verkrijgbaar per schotel van 2 personen.
Per schotel ongeveer 500gr. vlees.**

SUPPLEMENTEN

Verse groentjes	€ 5,75 / pp.
Geglaceerde groentjes	€ 5,50 / pp.
Première aardappelen	€ 3,20 / pp.
Aardappelsalade	€ 3,85 / pp.
Pastasalade	€ 3,85 / pp.
Verse frietjes	€ 3,50 / kg

SAUSJES

Warm

Provençaalse saus, pikant sausje, béarnaise en roze pepersaus

4 x 150gr.	€ 7,20
4 x 250gr.	€ 12,00

Koud

Curry, cocktail en tartaar

3 x 150gr.	€ 4,50
3 x 250gr.	€ 7,50



Voor onze Allerkleinsten



Smullen van overheerlijke feestgerechten op maat van onze allerkleinste genietters!

FONDUEBOX

€ 7,25 / kindje

Assortiment gehaktballetjes, mini chipolata, mini witte pens, kalkoenhaasje, frisdrankje en een leuke verrassing

GOURMETBOX

€ 7,25 / kindje

Mini kaasburger, mini chipolata, mini brochetje, mini kippenfilet, frisdrankje en een leuke verrassing



Koude schotels



Onze koude schotels zijn rijkelijk versierd met vers fruit.

Schotels vanaf 4 personen.

KOUDE VLEESCHOTEL

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges, Ganda met meloen, kippenwit v/h huis, salami, paté van het huis, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje, seizoensglasje en een opgevuld eitje

Zonder groentjes: € 17,85 / pp. • All-in formule *: € 27,85 / pp.

KOUDE VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaausalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, forelfilet, opgevuld eitje, sinaasappel met tonijn, scampi's, gamba's en krab

Zonder groentjes: € 29,70 / pp. • All-in formule *: € 39,70 / pp.

KOUDE VLEES- & VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaausalade, gerookte zalm, forelfilet, gepocheerde zalm, gamba's, krab, gevuld eitje, Ganda met meloen, gekookte ham met asperges, salami en kippenwit v/h huis

Zonder groentjes: € 24,45 / pp. • All-in formule *: € 34,45 / pp.

KIDSBUFFET

Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kinderworstje, een gevuld eitje en een lekker snoepje. Elk kindje ontvangt ook een leuk geschenkje.

Zonder groentjes: € 10,00

Volledig Nieuw

CHARCUTERIE KAASSCHOTEL

Assortiment van verfijnde charcuterie, harde & zachte kazen en aangepaste garnituren, mooi gepresenteerd op een plank.

€ 19,50 / persoon zonder broodjes

Assortiment mini broodjes kunnen apart besteld worden.

€ 0,65 / broodje

LUXE KOUD BUFFET

vanaf 5 personen en enkel in All-in formule *



Prachtig gearneerd vlees-vis buffet voorzien van verse groentjes, sausjes, aardappelsalade of pastasalade

Tomaat gevuld met garnaausalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, forelfiletje, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, krab, scampi's, gamba's, ganda met meloen, gekookte ham met asperges, kippenwit van het huis, salami, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje en een opgevuld eitje

All-in formule *: € 39,00 / pp.

VERFIJND "ZILVERBERGS" BREUGEL BUFFET

Paté van het huis, seizoenspaté, rilette, mosterdspek van het huis, artisanale ham, gerookte ham, kippenwit, salami, droge worstjes, Zilverbergse worstjes, halve lookworst, mosterkaas, Passendale, opgevuld eitje, bloedworst (seizoensgebonden), witte pens, gehakt en préparé

Dit buffet is mooi gearneerd met vers fruit, aangepaste garnituren, aardappelsalade en mini broodjes

Zonder groentjes: € 21,45 / pp. • met koude groentjes: + € 5,75 / pp.

KAASSCHOTEL

Deze schotel is rijkelijk voorzien van vaste en zachte kazen. Afgewerkt met aangepaste garnituren.

Zonder broodjes: € 17,00 / pp.

Indien u dit wenst kunnen we er ook broodjes bij voorzien.

** All-IN formule*

Met groentjes, sausjes, aardappelsalade, pastalade of frietjes.

SAUSJES

Currysaus, cocktailsaus en tartaar

GROENTJES

Fijne boontjes in vinaigrette, verse geraspte worteltjes, ½ witte kool in currysaus, ½ bloemkool, salade en komkommer

Onze zomerse barbecue special



Party hapjes voor de barbecue

Een gezellige zomeravond met vrienden of familie begint met hapjes. Wij bieden overheerlijke starters aan om koud op te eten of om klaar te maken op de barbecue.

- Mini kalkoenspiesje
- Mini witte pens
- Mini chipolata omwikkeld met gerookt spek
- Grillworst op een brochetje met ananas
- Mini zalmbrochetje
- Brochetje van mini scampi's (+/-10 stuks)
- Mini rundspiesje
- Spekfakkel
- Pipo (gekruide mini chipolata op een stokje)
- Souvlaki brochet
- Kippenvleugelbrochet (4 stuks per brochet)
- Mini merguez
- Grillworst
- Kaasgrillworst
- Bicky grillworst



Een geslaagd feest met onze barbecue pakketten.

Onze overheerlijke BBQ pakketten zijn inclusief het volledig groentenbuffet en koude sausjes. Uiteraard kan U onze pakketten ook zonder groenten bestellen – enkel het vlees.

Gelieve bovenvermelde keuze bij het bestellen op te geven !

Alle pakketten zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen.
Voor groepen vanaf 20 personen is een extra korting van 1,00 € per persoon voorzien.



BARBECUE CLASSIC

18,00 € / pp.
6,60 € / pp. (enkel vlees)

Witte pens, barbecueworst,
½ gemarineerd ribbetje, groentenbuffet
en verschillende koude sausjes

BARBECUE KOEN & VEERLE

23,40 € / pp.
12,00 € / pp. (enkel vlees)

Spekfakkel, gemarineerde kippenfilet, witte pens,
lamskoteletje, groentebuffet en koude sausjes

BARBECUE SPECIAL

22,20 € / pp.
10,80 € / pp. (enkel vlees)

Gemarineerde steak "Wit-Blauw", gemarineerd
kippenboutje, scampibrochet, barbecukotelet,
groentenbuffet en koude sausjes



COTE À L'OS PAKKET

min. 2 pers.

27,20 € / pp.

Cote à l'os gekruid of natuur, koude groentjes,
champignonsaus of béarnaise, papillot van
aardappelen of frietjes

RIBBETJES PAKKET

min. 2 pers.

23,40 € / pp.

1+1/2 ribbetje per persoon, verse groentjes,
barbecue aardappelen, provencaalse saus,
Don Pedro saus))

LUXE KNABEL & BABEL BUFFET

37,95 € / pp.
vanaf 5 pers. -> 15 hapjes / pp.

Assortiment van koude en warme hapjes.
Ideaal voor op de barbecue of op de grill.
Deze schotel dient als volwaardige maaltijd.

Broodje Barbecueburger

Ovenkoek,
rundshamburger, tomaten
ijsbergsalade, bicky-ajuintjes,
honingmosterd saus
en exotische saus

6,50 € / pp.

Spitsburger Broodje beenham

Ovenkoek,
beenham (vacuum verpakt*),
sla, tomaat, wortel en
honing-mosterd dressing

6,50 € / pp.

(*) Beenham wordt vacuum bezorgd, deze kan je au bain marie verwarmen: Water tot het kookpunt brengen, op een zacht vuurtje zetten en de vacuum zakjes in het water leggen. Laat de zakjes ongeveer 20 min in het water tot de beenham perfect warm is. Het water mag niet meer koken als de zakjes in het water liggen.

VIS OM TE GRILLEN

Grillen hoeft niet altijd met vlees te zijn!
Leg deze zomer eens wat vis op de BBQ.
Een lekker stukje vis, een spiesje of een papillot. Ook lekker om te serveren met aardappeltjes of een frisse salade.

Scampibrochet

Zalmbrochet

Verse reuze Gamba's

Verschillende papilotten (min. 2 st. / soort)

- * Papilot van zalm
- * Papilot uit de Noordzee (vispannetje)
- * Papilot met scampi's in een pittig sausje
- * **Papilot van gamba's met kruidenboter**

7,60 € / stuk

Topper

AARDAPPEL GARNITUREN

Barbecue aardappelen

Aardappelsalade van het huis

(vers gekookte aardappeltjes met tartaarsaus)

Gevulde aardappel van de chef

Papillot van aardappeltjes met fijne kruiden

Pastasalade

4,40 € / pp.

3,85 € / pp.

4,40 € / st.

3,20 € / st.

3,85 € / pp.

Bij mooi weer is een groot assortiment pastasalades te verkrijgen in de winkel

VERSE GROENTJES

Groentenpapillot

Verse groentjes

Het assortiment verse groentjes bestaat uit:

Verse boontjes in vinaigrette, vers geraspte worteltjes, lekkere tomaatjes, bloemkool, witte kool in currysous en komkommer

7,60 € / st.

5,75 € / pp.

AARDAPPEL GARNITUREN

12,65€ / pers. -> vanaf 4 personen.

Dit groentenbuffet is standaard voorzien bij al onze barbecue pakketten zoals eerder vermeld in deze folder.

Boontjes in vinaigrette, lekkere tomaatjes, vers geraspte worteltjes, komkommers, bloemkool, witte kool in currysous, gemengde salade, aardappelsalade van het huis en koude sausjes*.
(*) tartaar, cocktail, curry, provençalse saus en vinaigrette

Lekkere
Garnituren

Ruim assortiment barbecuevlees



1STE KWALITEIT RUNDSVLEES WIT-BLAUW

Dry aged meat van het moment
Entrecôte - natuur of gekruid
Côte à l'os (min. 2 pers.) - natuur of gekruid
Zesrib
Kalfs cote à l'os
Steak maison
Chateaubriand
Tournedos
Hamburger

KIP & KALKOEN

Gemarineerde kalkoensneetjes
Gemarineerde kippenfilets
Gemarineerde kippenboutjes
Kalkoenhaasje (natuur of gekruid)
Kalkoentournedos

1STE KWALITEIT VARKENSVLEES VAN HET BRASVARKEN

Gemarineerde koteletje
Spekfakkels
Smulhammetjes
Kasselrib van het huis
Vers spek (natuur of gekruid)
Gemarineerde ribbetjes
Varkens côte à l'os (natuur of gekruid)
Barbecueburger
Beenham in dikke sneden
Gemarineerd varkenshaasje
Gemarineerd of gekruid Bascote

ASSORTIMENT WORSTJES

Barbecueworst
Chipolata
Merguez
Chipo van de chef
Witte pens
Banana split (witte pens met kaas & spek)
Grillworst met of zonder kaas
Italiaanse grillworst
Currywurst

ASSORTIMENT BROCHETTEN

Varkensbrochet "Brasvarken"
Kalkoenbrochet
Lamsbrochet
Brochet van kalfsvlees
Rundssaté
Gemengde brochet van het huis
Duo van chipolata en merguez
Filetbrochet (gekruid varkenshaasje met gerookt spek)
Brochet van kippenballetjes
Balletjesbrochet (4 stuks per brochet)
Kippenvleugelbrochet (4 stuks per brochet)



Hamburger Festijn

Diverse mini burgers, voorzien van gepaste broodjes, sauzen en garnituren. Bak de burgers gezellig op een grillplaat, in de oven of op de barbecue.

BURGERS

Kaasburger
Kippenburger
Zuiderse kippenburger
Pizza burger
Smokey Chilli burger
Pulled Beef burger

GARNITUREN

Kaas
Gerookt spek
Tomaat
Augurken
Ijsbergsla
Rode ajuin
Gedroogde ajuin

SAUS

Don Pedro saus 🍷
Looksaus
Honing/mosterd
Bickysaus

€ 19,75 / pp.
vanaf 4 personen

Teppanyaki

Onze Teppanyaki bestaat uit vis & vlees

VIS

Scampi, zalmfilet, Sint-jacobsvrucht en een visburger

VLEES

Lamskoteletje, kalkoenspiesje, rumsteak, varkenshaasje, witte pens en kalkoenschnitzel

Groentjes en aardappelen voor bij de Teppanyaki

Champignons, courgettes, witlofstronkje, een variatie verse warme groentjes en gemarineerde aardappelblokjes

Teppanyaki sausjes

Béarnaisesaus, provençaalse saus, roze pepersaus en Don Pedrosaus 🍷

All-inn formule:
€ 22,55 / pp.

Vlees & vis:
€ 16,50 / pp.

Bij teppanyaki kan je ook koude groentjes eten: € 5,20 / pp.

Pizza Party

Iedereen stelt zelf zijn eigen pizza samen naar voorkeur en smaak. Wij voorzien 5 kleine pizza bodems en een ruime keuze garnituren.

Voor een perfecte bereiding raden we onze pizza oven aan.
U kan er eentje huren voor €20,00 (max. 6 pers.)

KAZEN

Gemalen Gruyère
Gemalen mozzarella
Schijfjes mozzarella

VLEES

Ham
Salami
Spekblokjes
Stukjes kip

VIS

Gerookte zalm
Scampi's

SAUSEN

Bolognaise saus
Italiaanse saus
Vissaus

KRUIDEN

Oregano
Provençaalse kruiden
Bieslook

GROENTEN

Olijven
Tomaten
Paprika's
Ananas
Champignons
Rode ajuin
Zongedroogde tomaatjes

€ 25,25 / pp.
vanaf 4 pers.

Mini belegde broodjes

Mooi gepresenteerde minibroodjes rijkelijk belegd met fijne vleeswaren, kaas en visspecialiteiten.



VERRASSINGSBROOD OP PLATEAU ZONDER FRUIT

6 broodjes / pp. (vanaf 4 p.)

€ 13,00 / pp. (zonder fruit)
€ 15,00 / pp. (met fruit)

Belegde mini broodjes kunnen ook afzonderlijk besteld worden. De broodjes worden verpakt in een doos.
€ 2,20 / broodjes

Assortiment mini wraps

20 mini wraps met diverse vulling volgens het seizoen.

€ 20,90 / plateau



Geniet en laat het smaken!

*Koen & Veerle, Febe, Siebe, Silke
en het volledige team !!*



Onze ambacht, ons vak, onze passie.



Echte fijnproevers wisten het al langer: Traiteurslagerij Koen & Veerle is niet zomaar een slagerij. Kwaliteit, versheid en hygiëne. De pure ambacht uitgeoefend met hart en ziel. Daar draait alles om, elke dag opnieuw.

Onze producten zijn nog steeds ambachtelijk. Dat merk je aan alles. Aan het zelf versnijden van vers vlees en het vervolgens puur verwerken in bereidingen. Aan de keuze van rassen van uitzonderlijke kwaliteit voor ons runds- en varkensvlees. Aan het culinair verwennen voor een feest, van hapje tot dessert. En aan ons uitgebreid aanbod en ons assortiment gerijpt vlees uit onze eigen rijpingskast.

Elke dag opnieuw leggen we die passie in ons werk, samen met ons team. We streven voortdurend naar verbetering en vernieuwing. Zonder het belangrijkste uit het oog te verliezen: jullie, onze klanten.



*Vergeet ons
niet te volgen!*



slagerijkoenenveerle

CONTACT

Meensesteenweg 420
8800 Roeselare-Zilverberg
tel. 051 25 40 19

slagerijkoenenveerle.be

Parking voor de winkel

OPENINGSUREN

Maandag - vrijdag
7u tot 13u en 14u tot 18u30
op woensdag tot 18u

Zaterdag
7u tot 13u en 14u tot 18u

Zondag
8u30 tot 12u

Gesloten op donderdag

BESTELLEN

Bestellen van gerechten en pakketten uit deze barbecuefolder kan enkel in onze winkel, telefonisch of via onze website slagerijkoenenveerle.be

Om fouten te vermijden kunnen er geen aanpassingen meer gebeuren na het plaatsen van uw bestelling.