



koen&veerle

traiteurslagerij

• DE BBQ SPECIAL •

ZOMER FOLDER

2026

CULINAIRE MOMENTEN
OM SAMEN TE VIEREN





APERERO • SHARING HAPJES • BARBECUE • GERECHTEN • GRILL TIME • DESSERTS • BUFFETTEN

Barbecue Special

- 5 **BBQ PARTYHAPJES**
- 6 **GRILL TIME**
- 7 **BIJGERECHTEN EN GARNITUREN**
- 8-9 **BBQ PAKKETTEN**

-
- 10-11 **SHARING FORMULES**
 - 13 **VOORGERECHTEN**
 - 14 **HOOFDGERECHTEN**
 - 15 **BIJGERECHTEN EN GARNITUREN**
 - 17 **HEERLIJKE DESSERTS**
 - 18-19 **GOURMET & FONDUE, SUPPLEMENTEN & SAUSJES VOOR DE ALLERKLEINSTEN**
 - 20-21 **KOUDE SCHOTELS & BUFFETTEN**
 - 23 **HAMBURGERFESTIJN, TEPPANYAKI & PIZZA PARTY**
 - 25 **BELEGDE BROODJES & WRAPS**



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 rundspiesje

Mini witte pens

Mini merguez

Mini chipolata omwikkeld met gerookt spek

Pipo (gekruide mini chipolata op een stokje)

Mini zalmbrochetje

Brochetje van mini scampi's (+/-10 stuks)

Souvlaki brochet

Spekfakkel

Kippenvleugelbrochet (4 stuks per brochet)

Kaasgrillworst

Bicky grillworst

Grillworst

Grillworst op een brochetje met ananas



PASSIE, LIEFDE & AMBACHT



IT'S GRILL TIME

BEKIJK ONS RUIM ASSORTIMENT BARBECUEVLEES

1STE KWALITEIT RUNDVLEES 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
Curryworst

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)

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 met aardappeltjes of een frisse salade.

Scampibrochet
Zalmbrochet
Verse reuze Gamba's
Verschillende papillotten* € 14,50 / papillot

- Papillot van zalm
- Papillot uit de Noordzee (vispannetje)
- Papillot met scampi's diabolique
- Papillot van gamba's met kruidenboter

(*) 1 papillot = 2 personen



min. 2 personen

BIJGERECHTEN & GARNITUREN

AARDAPPEL GARNITUREN

Barbecue aardappelen	4,40 € / st.
Aardappelsalade van het huis Vers gekookte aardappeltjes met tartaarsaus	3,85 € / pp.
Gevulde aardappel van de chef	4,40 € / st.
Papillot van aardappeltjes met fijne kruiden	3,20 € / st.
Pastasalade Bij mooi weer is een groot assortiment pastasalades te verkrijgen in de winkel	3,85 € / pp.

VERSE GROENTJES

Groentenpapillot	7,60 € / st.
Verse groentjes	5,75 € / pp.

Het assortiment verse groentjes bestaat uit:

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

GROENTENBUFFET

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, pastasalade, aardappelsalade van het huis en koude sausjes*.

(*) tartaar, cocktail, curry, provençalse saus en vinaigrette



Onze overheerlijke BBQ pakketten zijn altijd inclusief het volledig groentebuffet en koude sausjes.

Uiteraard kan U onze pakketten ook zonder groenten bestellen. -> enkel het vlees.

Gelieve bij het bestellen telkens de naam van het pakket te vermelden.

VANAF 4 PERSONEN **ONZE BARBECUE PAKKETTEN**

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



BARBECUE KOEN & VEERLE

24,20 € / pp.
13,00 € / pp. (enkel vlees)

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

FAMILY GRILL

24,60 € / pp.
13,60 € / pp. (enkel vlees)

Witte pens, 1/2 ribbetje, scampi brochet, steak maison, groentebuffet en verschillende koude sausjes

KIDS GRILL

tot 10 jaar
4,80 € / kind

Kippenspiesje, mini hamburger, chipolata, groentebuffet en verschillende koude sausjes

GRILL MASTER

35,00 € / pp.
24,00 € / pp. (enkel vlees)

Lamskoteletje, varkens côte à l'os, côte à l'os "Wit-Blauw", gemarineerd kippenboutje, groentebuffet en verschillende koude sausjes

COTE À L'OS PAKKET

min. 2 personen
39,50€ / pp.

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

RIBBETJES PAKKET

min. 2 personen
23,40 € / pp.

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

GRILL & CHILL

11,50 € / pp.

Banana split, scampi brochet, spekfakkel, grill worst, boerenbroodworst (2 st.) met pistolet, saus en ajuin

VANAF 5 PERSONEN

LUXE KNABBEL & BABEL BUFFET

37,95 € / pp. -> 15 hapjes / pp.

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

VANAF 5 PERSONEN

*Broodje
Barbecueburger*

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

6,50 € / st.

*Spitsburger
Broodje beenham*

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

6,50 € / st.

(*) 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.

SHARING HAPJES

OM TE DELEN



KOUDE HAPJES

Vitello Tonato
€ 22,00 / 4 p. (1 bordje / 4 p.)

Assortiment mini wraps
€ 12,00 / plateau (16 st.)

Pastrami Carpaccio
€ 22,00 / 4 p. (1 bordje / 4 p.)

Tataki van tonijn
€ 25,50 / 4 p. (1 bordje / 4 p.)

Zomer borrelhapje met curry en gerookte paling
€ 3,50 / st. (min 4 st.)

Borrelhapje met tartaar van zalm
€ 3,50 / st. (min 4 st.)

Hapje van de chef met couscous
€ 3,50 / st. (min 4 st.)

WARME HAPJES

Traaggegaard buikspek
€ 8,40 / 4 p.

Plukbrood met gerookte ham en kaas:
• klein (4 tot 5 personen) € 11,95
• groot (6 tot 8 personen) € 13,95

Knapperige kippenboutjes
€ 4,50 / 6 st.

Mini croque monsieurs
€ 7,15 / 12 st.

Assortiment mini kroketjes
Mini kroketjes met kaas, garnalen & Breydelham
€ 12,00 / 15 st.

Assortiment mini pizzaatjes:
• Klassiek (spaghettisaus) € 7,00 / 6 st.
• Gerookte zalm € 7,50 / 6 st.

WARME TAPAS HAPJES

€ 4,00 / st. (min. 4 st. / soort)

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

LUXE TAPASBUFFET

€ 45,00 / pp. (vanaf 4 p.)
€ 41,00 / pp. (vanaf 10 p.)

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

DRANK  SUGGESTIES

BUBBELS KOEN & VEERLE

Te koop in de shop of online.

APERITIEFSCHOTEL VAN HET HUIS

€ 69,00 / plank (8 tot 10 p.)

Gandaham	Coppa van het huis
Saltufo	Pur porc
Mosterdkaas Groendal	Picaloste
Ensorkaas	Mosterd
Gerookte worstjes	Olijven
Paté van het huis	Ansjovis
Rode confit	Zongedroogde tomaten
Chorizo	

ZUIDERSE TAPASSCHOTEL VAN DE CHEF

€ 55 / plank (4 tot 6 p.)

Olijven	Saltufo
Regendruppels	Brochetje van scampi
Mini batoens geit	Brochetje van
Peppadews	Mozarellabolletjes
Gandaham	Groendal met
Picaloste	Italiaanse kruiden
Veggiechips	Coppa van het huis

TAPASSCHOTEL "KLASSIEK"

€ 32,00 / schotel (2 tot 3 p.)

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

KINDERPLANKJE

€ 25,00 / plank (4 kindjes)

Kinderworstjes, hespenworst, grillworst, salami, kaas en spice balls

TAPAS BORDJE

€ 3,85 / st. (min. 4 st. / soort)

Carpaccio van Wit-Blauw
Carpaccio van gerookte zalm

FLEUR DE CAMEMBERT

€ 35,00 / schotel

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

PAËLLA SCHOTEL MET BROOD

€ 15 / pp. (500gr. / pp. - vanaf 5 p.)

Heerlijke paëlla om te delen, boordevol zon, smaak en Spaanse vibes.

ZUIDERS SHARING BUFFET

€ 30 / pp. (vanaf 10 p.)

Wrap met kippenwit	Tomaat – mozarellasalade
Huis gerookte zalm	Slaatje van de chef
Carpacciosalade	Bord met gebakken rosbief
Bord met onze ambachtelijke gerookte Zilverbergse ham	Tatatki van tonijn
	Zomerse pastasalade
	Couscoussalade
	Ciabatta brood

ÉÉN METER TAPASPLANK

€ 65

Onze XL tapasplank is pure gezelligheid op tafel: één meter vol lekkere borrels en snacks zoals huisgemaakte charcuterie, kaas, wraps, gezonde hapjes en afgewerkt met aangepast dipsausje.



VOORGERECHTEN

VOORGERECHT

VOOR GERECHTEN



KOUDE VOORGERECHTEN vanaf 4 p.

- Bord carpaccio Wit – Blauw € 10,50 / pp.
Verse carpaccio van Wit – Blauw rundsvlees
gegarneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaatjes
- Bord carpaccio van huisgerookte zalm € 13,95 / pp.
- Bord pastrami van het huis € 12,95 / pp.
- Bord Vitello Tonato € 13,95 / pp.

WARME VOORGERECHTEN vanaf 2 p.

- Roeselaarse kaaskroket € 2,20 / st.
- Kroket met Zeebrugse garnalen € 4,10 / st.
- Vispannetje van het huis € 13,20 / pp.
- Kabeljauw in een zacht mosterdsausje € 14,20 / pp.
- Karnemelkstampers met garnalen € 12,55 / 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

DEZE HOOFDGERECHTEN ZIJN NIET VOORZIEN VAN GROENTJES, AARDAPPELBEREIDINGEN EN SAUSJES
Die kan je naar wens bijbestellen.

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
geparfumeerd met veenbessen
€ 13,20 / pp.

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

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



BIJGERECHTEN & GARNITUREN

min. 2 personen

Groentjes

Groentengratin € 3,90 / pp.
Assortiment van verse groentjes
gegratineerd in een lichte bechamelsaus

Warme groentenschotel € 5,90 / pp.
Boontjes in spek, gekarameliseerd
witlofstronkje, tomaat Provençal
en groententaartje

Geglanceerde groentjes € 5,30 / pp.
Variatie licht gestoomde groentjes



Aardappelen

Verse voorgebakken frietjes € 4,20 / kg
Verse aardappelkroketjes (per 10 st.) € 3,50 / 10 st.
Verse aardappelkroketjes (per 15 st.) € 5,25 / 15 st.
Verse mini aardappelkroketjes (per 20 st.) € 5,00 / 20 st.
Gratin dauphinois € 3,50 / pp.
Première aardappelen van het huis € 3,20 / pp.

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



HEERLIJKE DESSERTS

- Chocolademousse op een bordje met vers fruit € 8,50 / pp.
- Duo van witte & bruine chocolademousse op een bordje met vers fruit € 10,00 / pp.
- Dessertbordje van het huis € 9,70 / pp.
- Zoete bol van framboos en citroen € 9,35 / pp.
- Exotische cirkel met passie en chocoladebiscuit € 9,35 / pp.



GEZELLIG TAFELN

Deze schotels zijn niet voorzien van groentjes, aardappelbereidingen en sausjes. Die kan je naar wens bijbestellen. (zie pag. 11 & 17)



GOURMET PARTY

€ 13,50 / pp.

Chateaubriand, brochetje van kip, cordon bleu, chipolata, kaasburger, witte pens, kippengyros, boomstammetje en Zilverbergs smulhammetje

GOURMET SPECIAL OF STEENGRILL PARTY

€ 15,00 / pp.

Chateaubriand, ardeens gebraad, lamssteak, chipolata, scampi's, médaillon 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

€ 7,00 / schotel

Kleurrijke mix van 24 gehaktballetjes

SUPPLEMENTEN

Verse groentjes	€ 5,75 / pp.
Geglanceerde groentjes	€ 5,50 / pp.
Première aardappelen	€ 3,20 / pp.
Aardappelsalade	€ 4,20 / pp.
Pastasalade	€ 4,20 / pp.
Verse frietjes	€ 4,20 / kg

SAUSJES

Warm

Provençalse 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

MEAT LOVERS GOURMET

€ 52,00 / schotel (vanaf 2 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 pers.
Per schotel ongeveer 500g vlees.

Favoriet van slager Koen!



Voor de Allerkleinsten

SMULLEN VAN OVERHEERLIJKE FEESTGERECHTEN OP MAAT VAN ONZE ALLERKLEINSTE GENIETERS!



FONDUE BOX

€ 7,25 / kindje

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



GOURMET BOX

€ 7,25 / kindje

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

KOUDE SCHOTELS

Verkrijgbaar vanaf 4 p.

ONZE KOUDE SCHOTELS ZIJN RIJKELIJK VERSIERD MET VERS FRUIT.

KOUDE VLEESCHOTEL

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

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

KOUDE VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, 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: € 29,75 / pp.
All-in formule*: € 39,75 / pp.

KOUDE VLEES- & VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, 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 een leuk geschenkje.

€ 15,00 / pp.

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



KOUDE BUFFETTEN



ONZE KOUDE SCHOTELS ZIJN RIJKELIJK VERSIERD MET VERS FRUIT.

LUXE KOUD BUFFET

Verkrijgbaar vanaf 5p.
Enkel in All-in formule

Tomaat gevuld met garnaalsalade, 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 rosbief, gebakken kippenboutje en een opgevuld eitje

All-in formule*: € 42,90 / 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. (€ 0,65 / broodje)

VERFIJND "ZILVERBERGS" BREUGEL BUFFET

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

MET GROENTJES, SAUSJES, AARDAPPELSALADE, PASTALADE OF FRIETJES.

SAUSJES
Currysous, cocktailsaus en tartaar

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

* All-in Formule

PARTY PARTY PARTY PARTY PARTY



HAMBURGER FESTIJN

vanaf 4 pers.
€ 19,75 / pp.

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

TEPPANYAKI

All-inn formule:
€ 22,55 / pp.

Vlees & vis:
€ 17,00 / pp.

ONZE TEPPANYAKI BESTAAT UIT VIS & VLEES

VIS

Scampi, zalmfilet, Sint-jacobsvrucht en tonijn

VLEES

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

GROENTJES EN AARDAPPELEN VOOR BIJ DE TEPPANYAKI

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

Teppanyaki sausjes

Béarnaisesaus, provençaalse saus, roze pepersaus en Don Pedrosaus 🍷

Bij Teppanyaki kan je ook koude groentjes eten: € 5,75 / pp.

Huur klein Teppanyaki toestel, 4 tot 5 personen: € 4,00 / toestel
Huur groot Teppanyaki toestel, 6 tot 7 personen: € 7,00 / toestel

PIZZA PARTY

vanaf 4 pers.
€ 25,25 / pp.

STEL ZELF JOUW PIZZA SAMEN NAAR VOORKEUR EN SMAAK. WIJ VOORZIEN 5 KLEINE PIZZA BODEMS PP. EN EEN RUIKE KEUZE AAN GARNITUREN.

Voor een perfecte bereiding raden we onze pizzaoven aan. U kan er bij ons eentje huren voor € 20,00 / toestel (max. 6 pers.)

KAZEN

Gemalen Gruyère
Gemalen mozzarella
Schijfjes mozzarella

VLEES

Ham
Salami
Spekblokjes
Stukjes kip

VIS

Gerookte zalm
Scampi's

SAUZEN

Bolognese saus
Italiaanse saus
Vissaus

KRUIDEN

Oregano
Provençaalse kruiden
Bieslook

GROENTEN

Olijven
Tomaten
Paprika's
Ananas
Champignons
Rode ajuin
Zongedroogde tomaatjes



WRAPS • BROODJES

BROODJES • WRAPS

WRAPS • BROODJES

WRAPS • BROODJES

MINI BELEGDE BROODJES

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

VERRASSINGSBROOD
6 broodjes / pp. (vanaf 4 p.)

€ 13,50 / pp. op plateau zonder fruit
€ 15,50 / pp. op plateau met fruit

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

ASSORTIMENT WRAPS

20 stuks met diverse vullingen volgens het seizoen.

€ 22,95 / plateau



WRAPS • BROODJES

LAAT JE VERLEIDEN DOOR ONZE CULINAIRE PASSIE

*Ambachtelijke
Truiterij & Slagerij*

PUUR VLEES • GERECHTEN • MENU'S



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.

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. Dank voor het begrip.

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

TRAITEUR-SLAGERIJ KOEN & VEERLE
MEENSESTEENWEG 420 | 8800 ROESLARE-ZILVERBERG
TEL. 051 / 25 40 19 | WWW.SLAGERIJKOENENVEERLE.BE

Smakelijk



slagerijkoenenveerle