

# LEKKER ZOMERS



\*  
AANBOD VOOR  
FIJNPROEVERS



\*  
ZOMERSE  
FOLDER



MET  
PASSIE  
GEMAAKT  
MET  
LIEFDE  
GESMAAKT







## **GEZELLIG APERITIEVEN**

P. 4–5

Barbecue hapjes  
Koude hapjes  
Tapasbordjes  
Aperitiefplanken

## **HOOFDGERECHT & DESSERT**

P. 8–9

Luxe knabbel en babbel buffet  
Vleespakketten voor de BBQ  
Verse BBQ groentjes  
Aardappelgarnituur voor de BBQ

## **LEKKERE NAGERECHTEN**

P. 12

Hemelse desserts om duimen  
en vingers bij af te likken.  
De perfecte afsluiter na een  
overheerlijk etentje met  
vrienden en familie.

## **GEZELLIG TAFELN**

P. 14

Gourmets & fondue  
Kidsbox  
Teppanyaki

## **DRY-AGED MEAT**

P. 6

Ons gerijpt rundsvlees is van  
topkwaliteit en zorgt voor  
een echte smaakbeleving.

## **VIS OP DE BARBECUE**

P. 10–11

Het hoeft niet altijd vlees te  
zijn op de barbecue.  
Wij selecteerden lekkere vis  
geschikt om te grillen.

## **SCHOTELS & BUFFETTEN**

P. 13

Vleesschotel  
Visschotel  
Vlees- & visschotel  
Breugelbuffet  
Luxe koud buffet  
Kids buffet

## **ONZE EXTRA'S**

P. 15

Hamburgerfestijn  
Broodjes



# LEKKER GEZELLIG APERITIEVEN

---

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.







## PARTY HAPJES VOOR OP DE BARBECUE

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| Mini brochetje van kip                    | 0,90 € / stuk |
| Mini witte pens                           | 0,40 € / stuk |
| Verse aperio                              | 0,40 € / stuk |
| Mini chipolata omwikkeld met gerookt spek | 1,20 € / stuk |
| Grillworst op een brochetje met ananas    | 1,20 € / stuk |
| Mini zalmbrochetje                        | 1,80 € / stuk |
| Brochetje van mini scampi's (+/-10 stuks) | 2,70 € / stuk |
| Mini rundsspiesje                         | 1,80 € / stuk |
| Spekfakkel                                | 1,20 € / stuk |

## TAPAS BORDJES

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Bordje met Pastrami Carpaccio | 2,80 € / stuk |
| Carpaccio van Wit - Blauw     | 2,80 € / stuk |
| Carpaccio van gerookte zalm   | 2,80 € / stuk |

## KOUDE HAPJES ( min. 4 stuks / soort ) 2,50 € / stuk

|                                                           |
|-----------------------------------------------------------|
| Borrelglasje met gerookte zalmousse                       |
| Borrelglasje gevuld met grijze garnaltjes                 |
| Spiesje van mozzarella en zongedroogde tomaatjes          |
| Canneloni van gerookte zalm                               |
| Verfijnd hapje met een Hollands maatje (seizoensgebonden) |
| Quinoa met Scampi                                         |
| Mousse van prei met Ganda ham                             |
| Crèmeux van kaas en peer                                  |
| Borrelglasje gevuld met een mousse uit de Noordzee        |

## APERITIEF PLANKEN

**Aperitiefschotel van het huis ( 8 à 10 pers. ) \* 45 € / plank**  
Verfijnde kaas -en vleeswaren, specialiteiten en tapas  
gepresenteerd op een plank.

**Zuiderse tapasschotel v/d chef ( van 4 tot 6 pers. ) \* 38 € / schotel**  
Heerlijke zuiderse tapas en specialiteiten op leisteel gepresenteerd.

**Luxe Tapasschotel Aperio \* 18 € / pers. ( vanaf 4 personen )**  
Vervangt aperitiefhapje en voorgerecht.  
Een rijk gevulde schotel met een aanbod van 8 verschillende  
hapjes bereid met seizoensgebonden producten.





## DRY-AGED MEAT VOOR ECHTE LIEFHEBBERS

Voor een **echte smaakbeleving** zorgen wij ervoor dat uw rundsvlees enkele weken wordt gerijpt in onze **eigen rijpingskast**. Dit naargelang de klant wenst, duurt het rijpingsproces ongeveer 3 tot 10 weken.

Hierdoor krijgt het vlees **een krachtigere smaak**.  
Wij voorzien steeds een uitgebreid aanbod aan rassen.

Voor meer uitleg over ons **“dry-aged meat”** vraagt u best naar Koen.  
Hij staat U graag bij met deskundige uitleg.

WIJ HECHTEN  
ENORM VEEL  
BELANG AAN DE  
KWALITEIT VAN  
ONS VLEES. ENKEL  
VERS VLEES EN  
VAN TOPNIVEAU.  
ONZE GERECHTEN  
WORDEN OOK MET  
RESPECT EN OP  
AMBACHTELIJKE  
WIJZE VERWERKT.



# NIEUW IN ONS ZOMERS GAMMA

**Luxe knabbel en babbel buffet**  
**30,00 € / pers. ( 15 hapjes / pers. )**

Een leuk assortiment van koude en warme hapjes om klaar te maken op de barbecue of op de grill.

Het luxe knabbel en babbel buffet kan dienen als een volledige maaltijd.

## EEN GESLAAGD FEEST MET ONZE PAKKETTEN

Alle pakketten op deze bladzijde zijn inclusief het volledig groentenbuffet en koude sauzen.

Bij deze pakketten is een korting van 5% verrekend.  
Uiteraard kan U onze pakketten ook zonder groenten bestellen – enkel het vlees.

Gelieve dit 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 € / persoon voorzien.**

---

### BARBECUE CLASSIC

**13,45 € / pers. \* prijs enkel vlees: 5,70 € / pers.**

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

### BARBECUE SPECIAL

**16,25 € / pers. \* prijs enkel vlees: 8,50 € / pers.**

Gemarineerd steak “Wit-Blauw”, gemarineerd kippenboutje, scampibrochette, brochette van filet ( gekruid varkenshaasje met spek ), groentenbuffet en koude sausjes

### BARBECUE KOEN & VEERLE

**17,25 € / pers. \* prijs enkel vlees: 9,50 € / pers.**

Entrecôte “Wit-Blauw”, witte pens, lamskoteletje, varkens cote à l’os ( 1st. voor 2 pers. ), groentenbuffet en koude sausjes

### BARBECUE DE LUXE

**20,95 € / pers. \* prijs enkel vlees: 13,20 € / pers.**

Cote-à-l’os Belgisch Wit-Blauw, ½ lamskroontje, ½ gemarineerd ribbetje, chipolata, groentenbuffet en koude sausjes







## AARDAPPEL GARNITUREN

|                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Aardappelsalade van het huis<br>(vers gekookte aardappeltjes met tartaarsaus) | 2,45 € / pers. |
| Gevulde aardappel van de chef                                                 | 3,50 € / stuk  |
| Papillot van aardappeltjes met fijne kruiden                                  | 2,50 € / stuk  |
| Papillot met première aardappelen                                             | 2,50 € / stuk  |

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

## VERSE GROENTJES

|                                                                                                                                                                                 |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Groentenpapillot                                                                                                                                                                | 6,00 € / stuk  |
| Verse groentjes                                                                                                                                                                 | 4,50 € / pers. |
| Het assortiment verse groentjes bestaat uit:<br>Verse boontjes in vinaigrette, vers geraspte worteltjes, lekkere tomaatjes, ½ bloemkool, ½ witte kool in currysous en komkommer |                |

## GROENTENBUFFET

7,75 € / pers. \* vanaf 4 personen.

Dit groentenbuffet is standaard voorzien bij al onze barbecue pakketten zoals elders 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, provençalse saus en vinaigrette)

## LUXE GROENTENBUFFET

10,00 € / pers. \* vanaf 10 personen.

Vitamientjes (verschillende soorten groentjes in vinaigrette), boontjes in vinaigrette, lekkere tomaatjes, vers geraspte worteltjes, komkommers, bloemkool, witte kool in currysous, gemengde salade, pastasalade, papillot van aardappelen en koude sausjes (tartaar, cocktail, provençalse saus en vinaigrette)

## ONZE SAUZEN

**KOUD**  
Cocktailsaus, tartaar en currysous

**WARM**  
Béarnaise, champignonsaus, roze pepersous, pepersous, Don Pedro saus (licht pikant), provençalse saus (zowel koud als warm)







# VIS OP DE BARBECUE

---

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



## VIS OM TE GRILLEN

Scampibrochette

Zalmbrochette

Verse reuze Gamba's

Verschillende papillotten ( min. 2 stuks / soort )

6,00 € / stuk

\* Papilot van zalm

\* Papilot uit de Noordzee ( vispannetje )

\* Papilot met tongfilets

\* Papilot met scampi's in een pittig sausje



# HAUSEN

9,00 € / pers.

6,00 € / pers.

7,50 € / pers.

6,50 € / pers.



## KOUDE VLEESSCHOTEL

13,50 € / pers. zonder groentjes  
18,90 € / pers. All-in\*

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges,  
Ganda met meloen, kippenwit van het huis, paté van het huis,  
gebakken rosbief, gebakken kippenboutje, seizoensglaasje en  
een opgevuld eitje

## KOUDE VISSCHOTEL

20,50 € / pers. zonder groentjes  
25,90 € / pers. All-in\*

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

## KOUDE VLEES & VISSCHOTEL

18,50 € / pers. zonder groentjes  
23,90 € / pers. All-In

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, forelfilet,  
gepocheerde zalm, gamba's, krab, gevuld eitje, Ganda met meloen,  
gekookte ham met asperges, fijnkostsalami en kippenwit van het huis.

# SCHOTELS EN DIVERSE BUFFETTEN



## VERFIJND “ZILVERBERGS” BREUGELBUFFET

Vanaf 4 pers.  
**16,50 € / pers.**  
Met koude groentjes + 4,50 € / pers.

Paté van het huis, seizoenspaté, hoofdvlees, rilette, mosterdspek  
van het huis, artisanale ham, gerookte ham, kippenwit, salami,  
droge worstjes, Zilverbergse worstjes, ½ lookworst,  
½ kippenlookworst, mosterdkaas, passendale, gevuld eitje,  
bloedworst ( seizoen gebonden ), witte pens, gehakt, préparé  
en vleessalade

Deze schotel is mooi gegarneerd met vers fruit en aangepaste  
garnituren. Dit “Zilverbergs” Breugelbuffet is ook voorzien van  
½ aardappelsalade en ½ mini broodjes ( 4 stuks / pers. )

## LUXE KOUDE BUFFET

Vanaf 5 pers.  
Enkel te verkrijgen in de all-in formule  
**28,90 € / pers. All-in\***  
+ extra halve “verse” kreeft + 12,00 € / pers.

Prachtig gegarneerd vlees – vis buffet voorzien van verse groentjes,  
sausjes, aardappelsalade of pastasalade.

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

**All-in formule**  
Met groentjes, sausjes, aardappelsalade, pastalade of frietjes

Sausjes: currysaus, cocktailsaus en tartaar  
Groentjes: Fijne boontjes in vinaigrette, vers geraspte worteltjes,  
½ witte kool in currysaus, ½ bloemkool, salade en komkommer

## KIDSBUFFET

**7,00 € / kind**  
  
Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kinderworstje,  
een gevuld eitje en een lekker snoepje.

Elk kindje ontvangt ook een leuk geschenkje.



# GEZELLIG TAFELEN ONZE SPECIALITEIT

Onweerstaanbare  
mini panklare gerechten  
feestelijk geserveerd

## GOURMET PARTY

9,60 € / pers.

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

## FONDUE PARTY

9,00 € / pers.

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees,  
kalkoenhaasje, gevarieerd assortiment  
gehaktballetjes

## KIDS FONDUEBOX

5,00 € / kind

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

## GOURMET SPECIAL OF STEENGRILL PARTY

10,75 € / pers.

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

## FONDUE SPECIAL PARTY

10,00 € / pers.

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

## KIDS GOURMETBOX

5,00 € / kind

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

## GOURMET & FONDUE SUPPLEMENTEN

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| Verse groentjes       | 4,50 € / pers. |
| Geglaceerde groentjes | 4,00 € / pers. |
| Première aardappelen  | 2,50 € / pers. |
| Aardappelsalade       | 2,45 € / pers. |
| Pastasalade           | 2,85 € / pers. |
| Verse frietjes        | 3,00 € / kg    |

|                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Warme sausjes:</b>                                       | 2,00 € / pers. |
| Provençaals & pikant sausje,<br>béarnaise en roze pepersaus |                |

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <b>Koude sausjes:</b>      | 1,25 € / pers. |
| Curry, cocktail en tartaar |                |

|                                                                   |                       |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Bij de gourmet is er ook<br/>pannenkoekendeeg verkrijgbaar</b> | <b>2,00 € / pers.</b> |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|

# TEPPANYAKI

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| All-inn     | 17,50 € / pers. |
| Vlees & vis | 12,00 € / pers. |

## HUUR TOESTEL

klein model voor 4 à 5 pers.  
4,00 € / toestel

Groot model voor 6 à 7 pers.  
7,00 € / toestel

## Onze Teppanyaki bestaat uit

Vis: Scampi, zalmfilet, visgyros, Sint-Jacobsvrucht  
Vlees: Lamskoteletje, kalkoenspiesje, rumsteak, varkenshaasje, witte pens, kalkoenschnitzel

## Groentjes en aardappelen voor bij de teppanyaki:

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

## Teppanyaki sausjes :

Béarnaisesaus, provençaalse saus, roze pepersaus en don pedrosaus ( pikante saus)

Bij teppanyaki kan men ook koude groentjes eten 4,50 € / pers.





# Heerlijk hamburgerfestijn

14,95 € / pers.

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  
zuidere kippenburger  
pizza burger  
smokey Chilli burger  
pulled Beef burger

### Garnituren

kaas  
gerookt spek  
gedroogde ajuin  
tomaat  
augurken  
ijsbergsla  
rode ajuin

### sauzen

don pedro saus  
looksaus  
honing mosterdsaus  
bickysaus

# Broodjes

Mini belegde broodjes die rijkelijk gevuld zijn met fijne vleeswaren, kaas en visspecialiteiten en die mooi gepresenteerd worden.

Verrassingsbrood op een plateau vanaf 4 pers.  
11,00 € / pers. zonder fruit  
12,00 € / pers. met fruit

Mini belegde broodjes kunnen ook los besteld worden. Deze worden gepresenteerd in een doos 1,50 € / stuk

Min. 3 dagen op voorhand bestellen

Assortiment belegde stokbroden in kleine stukjes gesneden in een houten bakje of in een doos gepresenteerd. 4,25 € / ½ stokbrood

Iedere dag vers stokbrood met of zonder groentjes en volgens eigen keuze belegd. Die kan u ook online bestellen via de website.

Ook verkrijgbaar op zondag maar enkel op bestelling.



# 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.**



## CONTACT

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

[www.slagerijkoenenveerle.be](http://www.slagerijkoenenveerle.be)

Parking voor de winkel

## OPENINGSUREN

Maandag - vrijdag  
7u tot 13u en 14u tot 18u30  
Zaterdag  
7u tot 13u en 14u tot 18u  
Zondag  
8u30 tot 12u  
Gesloten op donderdag

## BESTELLEN

Bestellen van gerechten uit deze zomerfolder  
kan enkel in onze winkel in Roeselare of  
via onze website [www.slagerijkoenenveerle.be](http://www.slagerijkoenenveerle.be)

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