

PERFECT VOOR OP DE BBQ

Vraag ook zeker achter ons rundsvlees, rechtstreeks van de boer! Côte à los, dry aged rib eye, entrecote of simpelweg een goed stukje (gemarineerde) steak, wij verzorgen het voor u! Speciale runderrassen zoals Black Angus en Hereford kunnen wij ook verkrijgen op bestelling. Tot slot kan u ook terecht bij ons voor het Spaans Batallé Varkensras of Duroc d'Olives of simpelweg ons eigen Slagersvarken.

VIS ASSORTIMENT

- ◆ Scampi brochette
- ◆ Zalm papillot
- ◆ Kabeljauw papillot
- ◆ Gemarineerde zalmfilet
- ◆ Gemarineerde kabeljauw filet

SIDE DISHES

- ◆ Aardappel in de schil
- ◆ Aardappelsalade
- ◆ Rauwkostsalade
- ◆ Frisse koolsalade
- ◆ Boerensalade met spekjes
- ◆ Tomaat-courgette brunoise
- ◆ Tabouleh van 't huis
- ◆ Pasta met appel en spekjes
- ◆ Frisse pasta met komkommer, tomaat, hesp en luchtige yoghurt dressing
- ◆ Griekse pasta
- ◆ Veggie pasta

VEGGIE?

Geen probleem! Laat het ons weten en wij kunnen hiervoor zorgen!

OPENINGSUREN

Ma: 08:30 - 18:00
Di: 08:30 - 17:00
Woe: Gesloten
Do: 08:30 - 18:00
Vrij: 08:30 - 18:00
Za: 08:00 - 17:00
Zo: 08:00 - 13:00



Bredabaan 1091
2930 Maria ter Heide
tel.: 03/663.01.39
www.slagerijvekemans.be
slagerijvekemans@outlook.com

SLAGERIJ VEKEMANS



BARBECUEFOLDER

Bredabaan 1091
2930 Maria ter Heide
tel.: 03/663.01.39
www.slagerijvekemans.be

BBQ PAKKETTEN

BBQ "Classic" €14,50/PP

- ♦ Barbecueworst
- ♦ Gemarineerde saté
- ♦ BBQ spek
- ♦ Gemarineerde kipfilet
- ♦ Hamburger

BBQ "Deluxe" €17,50/PP

- ♦ Barbecueworst
- ♦ Gemarineerde steak
- ♦ Gemarineerde kipfilet
- ♦ Merguez worst
- ♦ BBQ spek
- ♦ Hamburger

BBQ "Degustatie" €21,50/PP

- ♦ Barbecueworst
- ♦ Gemarineerde spare-ribs
- ♦ Steak van 't huis
- ♦ Catalaans varkenshaasje (gemarineerd haasje met gerookt spek)
- ♦ Kipsouvlaki
- ♦ Lamskroon
- ♦ Scampi Brochette
- ♦ Zalm papillot

BBQ "Kids" €6,50/PP

- ♦ Barbecueworst
- ♦ Kipsouvlaki
- ♦ Hamburgertje

BBQ "Mini" €9,00/PP

- ♦ Barbecueworst
- ♦ Gemarineerde saté
- ♦ Hamburger

VLEESASSORTIMENT

DIVERSE

- ♦ BBQ worst
- ♦ Merguez worst
- ♦ Toscaanse worst (kruidig worstje)
- ♦ Witte/Zwarte Beuling
- ♦ Kippenworst
- ♦ Hamburger
- ♦ Entrecote burger
- ♦ Pepper steak burger
- ♦ Kipburger
- ♦ Lamsburger
- ♦ Kippenboutjes (gemarineerd)
- ♦ Gemarineerde ribben

SATÉ

- ♦ Gemarineerde kalfssaté
- ♦ Lamssaté
- ♦ Kipsouvlaki
- ♦ Varkenssouvlaki
- ♦ Kalkoen brochette
- ♦ Balletjes op saté
- ♦ Gemengde saté
- ♦ Rundssaté
- ♦ Kipsaté
- ♦ Catalaans haasje
- ♦ Varkenssaté
- ♦ Spekfakkeltje

SALAD BAR

€10,00/pp

- ♦ Gemengde salade
- ♦ Worteltjes
- ♦ Frisse koolsalade
- ♦ Tomaat salade
- ♦ Pastasalade naar keuze
- ♦ Aardappelsalade
- ♦ Tabouleh van 't huis
- ♦ Assortiment van huisbereide sauzen

BBQ TIPS

- ♦ Maak tijdig uw vuur aan; ongeveer 40m. Voor u begint te bakken op de kolen.
- ♦ Zorg steeds voor een goede en voldoende afstand tussen uw rooster en uw vuur.
- ♦ Komt het vlees mooi los van de rooster? Dan is het klaar. Zo niet, geef het nog even tijd.
- ♦ Geen zin om te bakken? Dan doen wij dit met plezier!

BBQ OP LOCATIE

Heeft u een feest of geen zin om te bakken? Dan kan u rekenen op ons! Wij komen met plezier voor u bakken op locatie. Enkel onze uren (min. 2u) worden aangerekend. Afstand wordt niet gerekend. Tevens kan u ook bij ons terecht voor de huur van borden/bestek. Zo bespaard u ook de afwas en nemen wij dit terug mee. Zo kan u genieten zonder zorgen van een feest! Voor prijzen contacteer ons gerust!