



# BARBECUE

VOOR UW FIJNSTE GRILLMOMENTEN  
"UW SMAAK, ONZE PASSIE"







# FEEST !

## HET VLEESGEGROET ASSORTIMENT

### Startertjes koud in een glaasje

- Amuse van La Belle Flamande kip 3.50€/stuk
- Amuse van het Duroc varken 3.50€/stuk
- Vitello Tonato van kalf en tonijn 3.50€/stuk
- Carpaccio van wit/blauw rund 3.50€/stuk
- Zoete haring in dille 3.50€/stuk
- Scampi in curry met appel 3.50€/stuk
- Veggieselder, Franse sla of lentesla met nootjes 3.50€/stuk

### Starters warm op de BBQ

- Chicken Wings 1.85€/stuk
- Spekfakkel 1.85€/stuk
- Grill - stick 1.85€/stuk
- Scampi spies 1.85€/stuk

AMERIKSE SLAGER  
**KS**

KLASSESLAGER

## Fondue

14.45€/pp

- Kippenblokjes
- Rundsblokjes
- Varkensfilet
- Spekvinken
- Kruidenballetjes

## Steengrill

16.75€/pp

Edele vleessoorten in grotere stukken;

- Kalfscordonbleu
- Biefstuk
- Kipfilet
- Varkensfilet
- Scampi saté
- Chipoliniworstje

## Teppanyaki

16.75€/pp

- Gemarineerde steak
- Scampi
- Varkensfilet
- Kippenspiesje
- Gekruid worstje
- Ovengebakken spek van het huis
- Zalmfilet

## Gourmet

15.95€/pp

- Kipfilet
- Cordonbleu
- Hamburger
- Blinde vink
- Kippenworst
- Saté

## Kids Grill

8.50€/pp

- Chipolini
- Spek
- Saté
- Hamburger





# Degustatie specialiteit van het huis

## Gegroet 1

± 60g /stuk 9.75€/pp

- Kippenhaasje
- Sparerib
- BBQ worst met spek van het huis
- Boerenlapje
- Hamburger
- Rundssaté

## Gegroet 2

± 60g /stuk 12.45€/pp

- Scampi
- Lamskroontje
- Rundsfilet
- BBQ worst met spek van het huis
- Varkenshaasmedaillon
- Kippenhaasje

## Standaard gegroet

± 100g /stuk 7.25€/pp

- Saté
- Gemarineerde kipfilet
- BBQ worst
- Spek van het huis

## Kids Gegroet

4.50€/pp

- Grill worst spies
- Sparerib
- Kippenspiesje



“UW SMAAK, ONZE PASSIE”

## **Saladbar “Klassiek”**

**7.95€/pp**

- Tomaat en komkommer natuur
- Worteltjes natuur
- Aardappelsla
- Pastasla
- Gekookt eitje
- Gemengde slasoorten

## **Saladbar “Het Vleesgegroet” 9.95€/pp**

Klassieke Saladbar uitgebreid met :

- Zomerse couscoussalade
- Rauwkostsalade in vinaigrette
- Witte koolsla van het huis met rozijnen

## **Koude sauzen**

**11.75€/kg**

Cocktailsaus, tartaar, BBQ-saus,  
looksaus, mayonaise

## **Warme sauzen**

**16.50€/kg**

Champignonsaus, pepersaus, béarnaisesaus,  
provençalse saus, vleesjus

**MAAK HET COMPLEET !**



# Assortiment BBQ “ Het Vleesgegroet ”

## **Gevogelte** (La Belle Flamande)

- Kalkoenaté gemarineerd 17.95€/kg
- Kipfilet gemarineerd 19.75€/kg
- Kipfilet 19.00€/kg
- Ovengegarde kippenbout 16.50€/kg

## **Varkensvlees** (Duroc D'olives)

- Vleesgegroet gestoomd spek 20.85€/kg
- Vleesfakkel 1.85€/stuk
- Boerenlapje 19.25€/kg
- Varkenssaté 19.50€/kg
- Sparerib gebakken 16.85€/kg
- Vleesribben gemarineerd 13.85€/kg
- Varkenshaasje medaillon 25.50€/kg

## **Worsten**

- BBQ-worst 16.95€/kg
- Grill-worst lolly 14.85€/kg
- Kippenworst 16.50€/kg
- Chipollini 13.75€/kg
- Merguze 14.70€/kg





## Rund - Specialiteit van het huis

- Rundssaté gemarineerd 29.25€/kg
- Rundssteak gemarineerd 29.25€/kg
- Filet Pur 49.00€/kg
- T-bone dry aged 4 weken 33.50€/kg
- Entrecote dry aged 4 weken 38.50€/kg

## Lams

- Lamskroon gemarineerd 58.00€/kg
- Lamsfilet gemarineerd 60.00€/kg
- Lamszadel 38.00€/kg

## Vis

- Scampi-Brochette 42.00€/kg
- Zalmpapillot (100g/stuk) 6.00€/stuk



# Vleesgegroet tafelen à la buffet

(vanaf 15 personen)

**Onze Saladbar Klassiek uitgebreid met :**

## Vlees

22.50€/pp

- Boerenham met meloen
- Ovengegaarde kippenbout
- Rosbief
- Gevuld eitje
- Ham-Asperge rolletje
- Varkensgebraad

## Vlees+ vis

32.50€/pp

- Gebakken Noorse zalm
- Assortiment gerookte vis
- Gevulde perzik met tonijn
- Tomaat garnaal

---

## Charcuterieschotel 15.90€/pp

De fijnste charcuterie, salades, patés en kazen versierd met noten en fruit

## Tapasschotel

17.90€/pp

(vanaf 4 personen)

Zuiderse aperitiefschotel afgewerkt met fijne vleeswaren, blokjes kaas, heerlijke olijven, zongedroogde tomaten, ...





## **Breugheltafel van het Vleesgegroet** (vanaf 4 personen)

**16.75€/pp**

- Zwarte en witte beulingen
- Kop van het huis met mosterd
- Gebakken kippenbouten
- Frikadellen met krieken
- Patés met aangepaste confituren
- Spek van het huis
- Vleesribben

## **Traiteur !**

### **Ovenklare gerechten van het Vleesgegroet**

- Varkenshaasje Duroc
- Varkensgebraad Duroc
- Rosbief
- Kipfilet Belle Flamande
- Kalfsfricassee
- ...

- Prijs op aanvraag
- Alle gerechten, ovenschotels,...  
uit onze toog zijn leverbaar.





## Feest in den hof !

Ciao Carne, traiteur en Foodtruck,  
komen graag naar uw thuis om lekker eten,  
sfeer en gezelligheid te creëren.

Gelieve tijdig te reserveren, ons voorjaar (communiefeesten)  
en zomer zijn snel volgepland. Feesten vanaf 30 gasten komen  
in aanmerking voor onze service. Borden en bestek zijn  
bespreekbaar, tenten om onze materialen, plus groenten en  
brood te presenteren voorzien we zelf en is inbegrepen. De afwas  
wordt met een glimlach ingepakt.

Verdere praktische afspraken maken we graag in een persoonlijk  
gesprek in de winkel, telefonisch of via mail. In deze folder, maar  
ook op onze site, vindt u referenties en info betreffende menu en  
voorwaarden.

**Kortom !!**

Oost-West, thuis eten is the best, geniet van het leven, doe het  
met de mensen die je graag ziet en wij zorgen voor de rest !!!

**Team CIAO CARNE, HET VLEESGEGROET**

VRAAG ZEKER MEER INFO IN ONZE WINKEL!

---

## BBQ en traiteur



Ons heerlijk vlees, perfect  
gegrild, slow cooked bij u thuis.  
Wij zorgen voor de beleving en  
de omkadering van uw feest.  
Ontzorgen is onze boodschap en  
u geniet van heerlijke artisanale  
producten door onze chefs bereid.  
Verse groentjes zorgen voor de  
frisse toets.

De mogelijkheden zijn eindeloos, van warme Breugheltafel tot een  
koud buffet met overheerlijke vis. Lekker gebraden kippetjes met  
champignonsaus en ga zo maar door. Informeer naar onze  
traiteur-service voor grote feesten.

Alles op maat en naar wens van de feestneus !!



## Foodtruck !

Voor een feest met de Foodtruck werken we meestal met een ALL-IN formule.

Deze kost 20€/volwassenen , kids onder 12 jaar 10€/pp , echt vlees uit eigen atelier, dat proef je!  
Maak een keuze van 3 stuks uit onderstaande lijst.

- Dry aged hamburger classic, cheese, bacon
- Chicken tenders
- Pulled pork met patatas bravas
- Loaded hotdog
- Veggies burger



Met deze formule eten uw gasten zoveel ze willen, u heeft geen bestek of dergelijke nodig, ook afval en dergelijke wordt meegenomen.

Het is wel belangrijk dat we ons ergens kunnen stationeren waar er voldoende plaats is.

Voor een groep vanaf 30 volwassenen wordt er geen voorrijkost meer aangerekend.

Voor een groep van minder dan 30 volwassenen bedraagt de voorrijkost 185€.( energiekost, opkuis, personeelskost)

Ik geef even mee dat we 2 verschillende stopcontacten nodig hebben, onze verlengkabels zijn lang genoeg.  
(20 METER), 2 stopcontacten, apart afgezekerd.

Mochten er nog vragen of opmerkingen zijn dan hoor ik ze graag.

Tuur Van Laer: 0479/96 67 67  
Het Vleesgegroet: 03/484.62.18  
email: [ciaocarne@slagerijvleesgegroet.be](mailto:ciaocarne@slagerijvleesgegroet.be)

KLASSESLAGER

LET'S  
"MEAT" FRIENDS  
LET'S  
BARBECUE



Amelbergstraat 67, 2240 Zandhoven  
Tel. 03/484 62 18 - info@slagerijvleesgegroet.be

**ONLINE BESTELLEN MOGELIJK!**

LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!  
#KLASSESLAGER #UWKLASSELAGERUWFEESTPARTNER

**MEER INFO EN TIPS OP**  
**www.hetvleesgegroet.be**

*Gedrukt op FSC-papier. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie. Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten. Een sterke evolutie in de prijzen voor grondstoffen en energie kunnen een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. KlasseSlagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.*