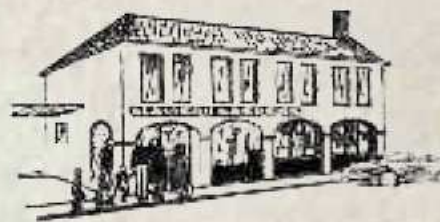


# SLAGERIJ SAERENS



STATIONSSTRAAT 5 - BUGGENHOUT - 052 33 22 39 - 0473 31 24 88 - INFO@SLAGERIJSAERENS.BE

## WWW.SLAGERIJSAERENS.BE



### OP GOEDE WEG

- Gebruik een mix van houtskool en kokosbriketten om te bakken; houtskool op de bodemlaag, briketten erbovenop.
- Gebruik kwalitatieve houtskool en kokosbriketten, deze gaan veel langer mee!
- BBQ op gas kan uiteraard ook, maar vind ik minder geschikt voor de smaak en het plezier van bbq'en.
- Een aanmaakkoker vergemakkelijkt de klus om je briketten te laten gloeien. Deze kan je bij ons huren!
- Verdeel de briketten over de houtskool pas wanneer de kokosbriketten een asgrijze kleur hebben ( $\pm$  30min), wacht dan nog 10 minuutjes tot ook de houtskool vuur heeft gevat, schep dan eens voorzichtig om.
- Verlaat nooit je bbqtoestel als er voedsel op ligt te bakken.
- Hou, voor het geval dat ..., een emmer water in de buurt.
- Wees steeds voorzichtig met kindjes in de buurt.
- HAVE FUN!



### VOOR BIJ HET APERITIEF

- I Mediterraanse knabbelmix: gemengde olijven, zongedroogde tomaten, sweety drops, chips 'n dips € 3,00 pp.
- I Knabbelgroentjes: bloemkoolrosjes, honingtomaatjes, wortel- en komkommerstaafjes, cocktailsaus € 1,20 pp.
- I Spiesje tomaat/mozzarella/basilicum € 1,10 pp.
- I Lepelhapje rundcarpaccio € 2,00 pp.
- I Grissinistokjes met assortiment van gedroogde hammen € 2,25 pp.
- I Assortiment van Spaanse en Italiaanse vleeswaren € 4,50 pp.

### APERITIEFHAPJES OP DE BBQ

- I Dadel met gerookt spek € 0,70/st
- I Perzik met gerookt spek € 0,70/st
- I Gekonfijte abrikoos met gerookt spek € 0,75/st
- I Merguezworstje € 1,00/st
- I Scampi op 'n stokje € 1,50/st
- I Kippenvleugeltjes € 0,75/st
- I Grillworst op 'n stokje € 0,70/st
- I Hamburger op 'n stokje € 1,00/st
- I Ribbeke in honingmarinade € 1,00/st
- I Pens met graantjesmosterd en breydelspekjasje € 0,70/st
- I Mosseltje op de bbq € 0,50/st

# EEN FANTASTISCH STUKJE VLEES VOOR OP UW BBQ/GRILL/GREEN EGG?

## Rundvlees

### Ons Belgisch Wit-Blauw

Prijs/kwaliteit het beste vlees met de beste smaak!

I Kleinhoofd (filet mignon)	€ 23,00/kg
I Filet pur	€ 38,00/kg
I Entrecôte/ dunne lende	€ 18,00/kg
I Côte à l'os	€ 16,00/kg
I Entrecôte Dry Aged uit onze rijpingskelder	€ 24,00/kg
I Entrecôte Fumé (Dry Aged en gerookt)	€ 32,00/kg

### Txogitxu (Spanje)

Selectie van oudere runderen (tot 15 jaar!), gelig vet, 'gerijpte' smaak.

I Entrecôte/ dunne lende Dry Aged	€ 59,50/kg
-----------------------------------	------------

### Limousin Red Label (Frankrijk)

Jongere vrouwelijke runderen, grazen in het centraal massief (Corrèze, Charentes) en krijgen moedermelkvoeding gedurende 1<sup>ste</sup> half jaar; bergkruiden- en hooi en aanvullend voeder; essentiële plantenzaden.

I Entrecôte/ dunne lende	€ 44,00/kg
I Filet pur	€ 49,00/kg

### Aubrac Red Label (Frankrijk)

Oudere rundsvleessoorten (10-15 jaar oud). Eten vooral berghooi, kruiden en mals gras van de Aubrac plateau. Kruidige en 'gerijpte' smaak.

I Entrecôte/ dunne lende	€ 44,00/kg
I Filet pur	€ 49,00/kg

### Simmental Bayern

Graast op de uitlopers van de Alpen (tussen Zuid-Duitsland en Noord-Oostenrijk). Alpenkruiden en bloemen zijn zijn voornaamste voedselbron. Het vlees heeft een karaktervolle, doch zachte smaak. Fijne vetmarbrering & fijne structuur.

I Entrecôte/ dunne lende	€ 37,00/kg
I Filet pur	€ 38,00/kg

### Rubia Gallega (Spanje)

Noord-West Spanje, voedsel door Atlantisch klimaat wat zorgt voor een zilte smaak. Fijne marbrering, karakteristieke, complexe smaak met toetsen van boter en kruiden.

I Entrecôte/ dunne lende	€ 52,50/kg
--------------------------	------------

I Gekruide rundsaté	€ 16,00/kg
I Argentijnse rundsaté (gemarineerd)	€ 16,00/kg
I Beef stick	€ 20,00/kg
I Entrecôte Belgisch Wit-Blauw	€ 18,00/kg
I Dunne lende Belgisch Wit-Blauw	€ 18,00/kg
I Côte à l'os Belgisch Wit-Blauw	€ 16,00/kg
I Gemarineerde biefstuk Belgisch Wit-Blauw	€ 17,50/kg
I Schotse Angus beef rib eye	€ 46,00/kg
I Ierse of Australische Grain Fed rib eye	€ 36,00/kg
I Argentijnse rib eye	€ 32,00/kg

## TIP!

Om de pure smaak van rundvlees te proeven hoeft U het niet te marinieren; maar het mag altijd!

Enkele voorbeeldjes uit onze keuken die perfect bij rundvlees passen:

### - Droge marinade

**Basic Crispy:**gedroogde uitjes, chilipepertjes, komijn en oregano.

**Pittige Grillkruiden:** o.a. paprika, pili pili, look, piment.

**Andy:** simpel maar altijd lekker, vers gehakte rozemarijn, grof zeezout, zwarte peper (en geef die extra toets met gekneusde lookteentjes en olijfolie).

### - Marinades op olie- of waterbasis

Gebroken roze peperbolletjes, boter, salie, peterselie, grof zeezout, rozemarijn, basilicum.

## Varkensvlees

Belgisch varkensvlees 100% biologisch

### Brasvarken

Voeding met o.a. draf van de Filliers Jeneverstokerij, aardappelmoes, biogroenten en olijfolie geeft dit Belgisch varkentje een fijne, malse en sappige textuur!

I Gemarineerde varkenssaté 'Provençale'	€ 10,00/kg
I Breydelsaté (gemarineerd varkensvlees + gegrield spek)	€ 17,00/kg
I Souvlaki (Griekse saté)	€ 14,00/kg
I Gemarineerd buikspek 'Kroky'	€ 10,50/kg
I Fettini di coppa sneetjes	€ 14,00/kg
I Gemarineerde kotelet	€ 12,00/kg
I Gemarineerde kotelet met bandvet 'boter/salie/peterselie'	€ 10,00/kg
I Varkens T-bone kotelet	€ 12,50/kg
I Gemarineerde carréribbikes	€ 12,00/kg
I Gemarineerde carréribbikes honing	€ 12,00/kg
I Gekruide carréribbikes van de chef	€ 14,00/kg
I Spies van varkenshaasje 3 smaken	€ 21,50/kg
I Varkenskroon	€ 14,00/kg
I Koteletjes/kroon van Schots Miller varken	€ 32,00/kg

### Ibérico pata negra

Rechtstreeks ingevoerd uit het Spaanse hooggebergte!

I Buikspek	€ 22,00/kg
I Koteletjes/kroon	€ 32,00/kg
I Spies van Ibérico varken	€ 26,00/kg

### Duke of Berkshire

Een herontdekt oud Engels ras, met de smaak van vroeger

I Buikspek	€ 19,00/kg
I Koteletjes/T-bone	€ 22,00/kg
I Varkenskroon	€ 24,00/kg



## Kalfsvlees

- | Gekruide kalfssaté € 24,00/kg
- | Gemarineerde kalfssaté 'gebroken roze peper' € 24,00/kg
- | Gemarineerd kalfsneetje 'boter/salie/ peterselie' € 26,00/kg
- | Kalfskotelet € 22,50/kg
- | Kalfs côte à l'os € 22,50/kg
- | Kalfs T-bone - OP BESTELLING € 25,00/kg

## Gevogelte

- | Gemarineerde kipsaté 'oriëntal' € 14,00/kg
- | Gemarineerde kipsaté met ananas 'magic' € 14,00/kg
- | Gekruide kipsaté € 14,00/kg
- | Gemarineerde kippilon € 5,00/kg
- | Gekruide kippenvleugeltjes € 4,00/kg
- | Gemarineerde kippenvleugeltjes 'chili' € 6,00/kg
- | Gemarineerde kipfilet 'salsa' € 10,00/kg
- | Gevulde kipfilet tomaat/mozzarella/ pesto € 14,50/kg
- | Gemarineerd kalkoensneetje 'oriëntal' € 13,00/kg
- | Parelhoenfilet 'salsa' € 28,00/kg

## Lamsvlees

- | Gemarineerd lamskroontje 'zeezout/rozemarijn' € 42,00/kg
- | Gemarineerde lamskoteletjes Schotland € 20,00/kg
- | Gemarineerde lamskoteletjes Pays d'Oc 'label rouge' € 22,00/kg
- | Lamsboutsneden 'gebroken roze peper' € 17,50/kg

## WORSTJES

- | BBQ worst (gerookt en voorgegaard) OP BESTELLING € 13,00/kg
- | Magic BBQ worst (vers gehakt met Italiaanse marinade) € 12,00/kg
- | Merguez (lams/varkensvlees) € 14,00/kg
- | Chipo worst 100% bio varkensvlees € 9,50/kg
- | Gekruide chipo worst 100% bio varkensvlees € 10,00/kg
- | Grillworst € 12,00/kg
- | Boerenworst (ajuin en peterselie) € 10,00/kg
- | Witte pens € 8,75/kg
- | Zwarte pens € 8,75/kg
- | Luikse pens € 9,75/kg
- | Breydelpens wit of zwart (graantjesmosterd en breydelspek) € 12,00/kg
- | Ibérico worst € 17,00/kg
- | Aubrac worst met rode wijn € 17,00/kg

## HAMBURGERS

- | Hamburger tomaat/pesto/basilicum € 12,00/kg
- | Rundshamburger (100% puur rundvlees) € 11,00/kg
- | Hamburger met ajuin € 9,50/kg
- | Kaashamburger € 10,50/kg
- | Spekburger € 11,00/kg
- | Hamburger tomaat/ basilicum/ pesto € 12,00/kg
- | Angus beef hamburger € 17,00/kg
- | Simmental hamburger € 17,00/kg
- | Kruidige ballekessaté € 10,00/kg



## VOOR DE KIDS

- | Basic hamburger (rund/varkensgehakt, that's it) € 9,50/kg
- | Appelmoesburger € 12,00/kg
- | Curry ketchup burger € 12,00/kg
- | Basic chipo worst (opgerold) € 9,50/kg
- | Grote chipo worst op een stokje € 9,50/kg
- | MEGA chipo slang (bijna 1 meter lang!) € 11,00/kg
- | Gekruide kippenvleugeltjes € 4,00/kg
- | Gemarineerde kippenvleugeltjes 'chili' (maar niet pikant) € 6,00/kg
- | Kindersteak (gemarineerd en geprepareerd door Andy) € 17,50/kg
- | Stukje Springvis € 26,00/kg



## NIEUWE GERECHTJES OP DE BBQ

- I Moink balls/whiskey bourbon sauce € 17,00/kg
- I Honey style pork chops € 13,00/kg
- I Porky pinwheels € 19,00/kg
- I Beef pinwheels € 19,00/kg
- I Pork rib eye 'currasco' € 14,00/kg

### HOOFDGERECHTEN VIS (op bestelling)

- I Lotte (vaste vissoort) € 35,00/kg
- I Forel of bakharing € 18,00/kg
- I Zalmfilet met vel € 19,00/kg
- I Vispapillotte € 35,00/kg
- I Scampibrochette € 30,00/kg
- I Reuzengamba/mediterrane kruiden € 58,00/kg

### VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Specialiteit van Ilse

- I Vegetarische papillotte met groenteburger € 22,00/kg
- I Vegetarische kaaspapillotte € 22,00/kg
- I Groentebrochette € 12,00/kg



### SALADEBAR EN TOEBEHOREN

- I Basisassortiment verse groentjes, aardappeltjes in tartaar (100g pp.) en 3 huisgemaakte koude sausjes € 5,00 pp.
- I Pastasalade (100g pp.) € 10,00/kg
- I Koude krielaardappeltjes in tartaar (100g pp.) € 10,00/kg
- I Aardappel in de schil met lookboter € 1,00 pp.
- I Wit of bruin boerenbrood (boter inbegrepen) € 1,00 pp.
- I Focacciabrood op de BBQ € 1,50 pp.
- I All-in formule: koude en warme seizoensgroentjes, koude en warme krielaardappeltjes, 2 soorten pastasalade en 3 koude sausjes € 9,00 pp.



### DESSERTS

- I Dessertbord van het huis € 6,00 pp.
- I Fruitbrochette € 2,75 pp.
- I Fruitpapillotte € 3,00 pp.
- I Platte kaas/munt/vers fruit € 3,50 pp.
- I Panna cotta/frambozencoulis € 5,00 pp.

### HUURMATERIAAL (indien voorradig)

- I Vorken € 0,30/st
- I Steakmessen € 0,30/st
- I Borden € 1,00/st

**Wij verzorgen ook feesten op locatie tot 250 personen!**