



# BARBECUE 2020



LEANDER  
SLAGERIJ - TRAITEUR

WWW.SLAGERIJLEANDER.BE

## BBQ PAKKETTEN

PAKKET easy € 4,95/pers.

BBQ worst  
Kipsaté  
Gekruide rib

PAKKET summer € 5,05/pers.

Chipolata  
Gemarineerde kipfilet  
Sneetje buikspek  
Burger

PAKKET voor kids € 2,45/pers.

Chipolata  
Balletjes saté

PAKKET fine € 5,80/pers.

*Kleinere stukjes, proef meerdere soorten.*  
Burger  
Scampi spiesje  
Chipolata  
Rundssaté  
Kalkoenbrazade  
Lamskotelet

PAKKET voor fijnproevers € 11,45/pers.

Vispapillot van het huis  
Witte pens  
Kippenbrazade  
Côte à l'os

"Wij bieden u een aantal pakketten aan die u zelf kan aanvullen met groentjes, aardappeltjes, ...  
Of stel zelf uw bbq-pakket samen."

# HAPJES

Spekfakkel	€ 1,00/st.
Grillworst-saté	€ 0,80/st.
Kippenboutje	€ 0,50/st.
Balletjes saté (2st.)	€ 0,70/st.
Brazade van kip	€ 0,80/st.
Apero saté deluxe	€ 1,30/st.
Mini-worstjes saté (3st.)	€ 0,90/st.
Scampi-saté (2st.)	€ 1,35/st.

# VLEES

*"Bereidingsadvies krijg je er gratis bij!"*

## Varken

Chipolata	€ 1,30/st.
Merguez	€ 1,60/st.
BBQ worst	€ 1,00/st.
Witte pens	€ 1,60/st.
Witte pens special (spek & kaas)	€ 1,90/st.
BBQ burger	€ 1,20/st.
Balletjes saté	€ 1,40/st.
Buikspek	€ 1,19/st.
Gegrild BBQ-spek (voorgegaard)	€ 1,30/st.
Gemarineerde varkenssaté	€ 2,10/st.
Gekruide rib	€ 2,35/st.

## Gevogelte

Gekruide kipbout	€ 1,25/st.
Kipsaté	€ 2,25/st.
Kalkoensaté	€ 2,50/st.
Gemarineerde kipfilet	€ 1,30/st.
Kippenbrazade	€ 1,20/st.



## MEAT LOVER!

Meat lover burger	€ 1,20/st.
BBQ steak gekruid	€ 2,80/st.
Steak van het huis	€ 2,90/st.
BBQ saté	€ 2,60/st.
Côte à l'os	€ 21,90/kg.

*Rood ras van West-Vlaanderen.*

*Tijdens het BBQ seizoen hebben we meerdere runderrassen hangen.*

## Andere specialiteiten

Lamskotelet	€ 19,28/kg.
Lamskroontje	dagprijs
Mixed saté	€ 2,60/st.
Scampi saté (5st.)	€ 3,39/st.
Vispapillot (300gr.)	€ 5,95/st.



## GROENTEN & BIJGERECHTEN

Groenten: basic € 1,80/pers.  
Gemengde salade, tomaatjes en worteltjes

Groenten: normaal € 3,50/pers.  
Gemengde salade, tomaatjes , worteltjes,  
komkommer en boontjes

### Koude pastasalades

Voorjaarssalade € 12,40/kg.  
Barbecuesalade € 14,20/kg.  
Italiaanse pastasalade € 13,40/kg.  
Taboulé € 11,90/kg.  
Granny smith salade € 13,60/kg.  
Caraïbische pastasalade € 11,50/kg.  
Pastasalade gerookte zalm € 14,20/kg.  
Pastasalade tomaat-mozzarella € 13,40/kg.

### Koude salades

Salade met parmaham en meloen € 12,90/kg.  
Salade van ananas en mango € 13,20/kg.

### Aardappelen

Krieltjes met spek € 6,80/kg.  
Aardappel in de schil met  
kruidenboter € 0,90/st.  
Aardappelsalade € 6,50/kg.

**Zuiders buffet** € 8,40/pers.  
*Vanaf 4 personen.*

Pastasalade tomaat-mozzarella  
Romeinse salade met parma & cavaillon  
Rucola salade met feta, pijnboompitten  
en zongedroogde tomaatjes  
Groentenpapillot voor op de BBQ  
Wortels en komkommers  
Provençaalse krielaardappeltjes

**Fris zomers buffet** € 7,80/pers.  
*Vanaf 4 personen.*

BBQ salade  
Gandaham met cavaillon  
Babyleaf salade met kerstomaatjes  
Topfitt-salade rucola  
Wortels en komkommers  
Borrelstokbrood

# TAPASPLANK

€ 40,00/plank

*Als aperitief voor 6 à 8 personen, als maaltijd voor 4 personen. (TIP: vul aan met brood!)*

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, peppaduws, huisgemaakte tapenade, kaasblokjes, saltufo, mini grissini's, tomaat-mozzarella spiesje, chorizo, gerookte kalkoenfilet, spaanse aperitiefsalami, pastrami, pain d'ardenne, kip aan't spit, spaanse ham met peper

## FEESTJE, KLEIN OF GROOT?

*"Materiaal of bediening nodig?  
Vraag naar de mogelijkheden!"*

Meat lovers burger, broodje, salade, tomaat, rode ajuin, authentieke barbecuesaus	€ 3,45/st.
Warme beenham in een ovenbroodje, met koude groenten en koude sauzen	€ 2,95/st.
BBQ worsten (vanaf 25 stuks)	€ 0,90/st.
Meat lover burger (vanaf 25 stuks)	€ 1,10/st.

## BURGERPARTY !

€ 14,60/pers.

Het burgerbuffet bestaat uit 6 verschillende huisgemaakte burgers, broodjes, koude groenten, kazen en koude sauzen.

U kan de burgertjes klaarmaken, op de barbecue, op de teppanyakiplaat of in de oven.

Iedereen kan zijn favoriete burger samenstellen. Enkele suggesties:

- Maak met de kippenburger een echte hawaïburger.
- Voeg bij onze toscaanse burger een beetje rucola salade, zongedroogde tomaat en parmezaan toe.
- Je eigen bicky burger met augurkjes en geroosterde uitjes.
- Een klassieke cheese burger met mozzarella en een gebakken spekreepje.

*"Heb jij zelf een creatie die we echt moeten geproefd hebben?  
Deel deze dan op onze sociale media met #slagerijleander."*