

Zomersuggesties 2026

Geldig
juni-juli-augustus



Zomers buffet vanaf 4 pers. € 39,95/pp

Ruim assortiment rauwe groenten, tomaat gevuld met een salade van rivierkreeftjes, gekookte ham met asperges, perzik met huisbereide krabsalade, gebakken rosbief, gepocheerde zalm, varkensgebraad, gerookte zalm en heilbot, rundsfilet, gegrilde gamba, Parmaham met meloen, kippenboutje, huisbereide pastei met uienconfijt, tomaat-mozzarella, 2 tafelbroodjes, aardappel- en rijstsalade, pastasalade, half eitje en sausjes.

Dessert: verse, huisbereide fruitsalade

Zomerse gourmet vanaf 4 pers. € 19,45/pp

Country-steak • Zomerse kippenmedaillon
Gemarineerd kalkoenhaasje • Gemarineerd lamsnootje
gevogeltebrochetje • Gemarineerde secreto • Beefburgertje
brochetje van scampi en st. jacobsvrucht • Chipolata • Mignonette Italiano

"All-in" zomerse gourmet vanaf 4 pers. € 34,45/pp

Zomerse gourmet + koude groenteschotel, aardappel-, rijst- en pastasalade, gebakken krielaardappeltjes, 2 tafelbroodjes, koude sausjes

Dessert: Verse, huisbereide fruitsalade

Hamburgerbox vanaf 5 pers. € 54,00/box

5 x beefburger • 5 x ardeense burger • 10 x hamburgerbroodje
hamburgersausjes • cheddar kaas • bicky-uitjes • Sla – tomaat – augurk
Verkrijgbaar vanaf 1 box

2 burgers & garnituur extra: € 10,80



Mini Hamburger - partybox vanaf 5 pers. € 62,00/box

10 x mini beefburger • 5 x mini ardeense burger • 5 x mini kaasburger
20 gemengde mini hamburgerbroodjes • hamburgersausjes
• cheddar kaas • bicky-uitjes • Sla – tomaat – augurk
Verkrijgbaar vanaf 1 box

4 mini burgers en garnituur extra: € 12,40



Wannelappers-broodjes box 3 tot 4 pers. € 44,00/box

Ruime portie blokjes wannelappersspek • 6 x flaguette broodje
• honingmosterd-dressing • wortel - sla
Enkel verkrijgbaar per volledige box



Paëlla v/h huis € 19,95/pp

Huisbereide paëlla rijkelijk gevuld met kip en zeevruchten, afgewerkt met gebakken
zalm, kippeboutjes, scampi's en gamba's
Dessert: verse, huisbereide fruitsalade

Feestelijk verrassingsbrood vanaf 5 pers. € 15,50/pp

7 broodjes (enkel zachte broodjes, bruin en wit) rijkelijk belegd met zalm Boursin
& komkommer, kip curry met ananas, geroosterde beenhamsalade met gebakken
uitjes en sla, ham & kaas met sla, wannelappersspek met honingmosterdvinaigrette
en sla, tonijn cocktail met perzik, italiaanse ham met pesto en zongedroogde
tomaatjes.

>> Gepresenteerd in een kistje verpakt in mica.

**Verder steeds verkrijgbaar van juni tot eind augustus,
alles vanaf 4 personen, tenzij anders vermeld
(zie culinaire feestfolder voor meer info)**

Voorgerechten

Tongrolletjes in preiroomsaus 11,00/pp

Parmaham met meloen (gedresseerd op een bord) 9,75/pp

Rundercarpaccio met garnituur en parmesanschilders (gedresseerd op een bord) 12,50/pp

Vitello tonato met garnituur (gedresseerd op een bord) 13,00/pp

Buffetten

Koud buffet 1 23,00/pp

Zalmschotel Belle Vue 32,50/pp

Italiaans buffet (vanaf 6 personen) 35,00/pp

Koud gedeelte, geserveerd als hoofdgerecht: 24,00/pp

Enkel pasta's als hoofdgerecht: 15,00/pp

Hoofdgerechten

Warme beenhesp (zigeuner-, champignon- of peperroomsaus) met warme groenten 17,00/pp

Varkenshaasje (champignon- of peperroomsaus) met warme groenten 18,00/pp

Kalkoenfiletgebraad (druiven-, champignon- of peperroomsaus) met warme groenten 18,00/pp

Speenvarken-rugfilet (mosterdsaus) warme groenten 21,00/pp

kroketjes of aardappelgratin inbegrepen

Diversen

Kaasschotels 18,00/pp tot 24,50/pp

Wok 17,00/pp

(niet tijdens vaderdagweekend)

Fondue 13,00/pp

Gourmet gewoon 13,75/pp

(niet tijdens vaderdagweekend)

Teppanyaki 19,00/pp

(niet tijdens vaderdagweekend)

Feestmenu

Duo van kaas- en breidelhamkroket met rauwkost

Tomatenroomsoep met balletjes, (incl. tafelbroodje en boter)

Kalkoenfiletgebraad (druiven-, champignon- of peperroomsaus) met warme groenten, kroketten of aardappelgratin

Chocomousse

29,50/pp

voor iedereen dezelfde keuze van saus en aardappelprodukt

Tappasschotels

Tapassschotel A: ruime aperitiefschotel voor 3 à 4 personen 34,00/st

Tapassschotel B: ruime aperitiefschotel voor 5 à 6 personen 50,00/st

Tapassschotel C: ruime aperitiefschotel voor 7 à 8 personen 65,00/st

Onze barbecue-suggesties (ENKEL op bestelling)
(Pakketten vanaf 4 personen, maximaal 2 verschillende pakketten per bestelling)

Barbecue pakket 1 (€ 13,50/pp)

scampi brochette met 4 gemarineerde scampi's, barbecueworst provençale,
gemarineerd lamskoteletje,
countrysteak, gemarineerde vakenssaté

Barbecue pakket 2 (€ 8,50/pp)

barbecueworst provençale, gemarineerde kipsaté, gemarineerd spek,
1/3 gemarineerde rib

Barbecue pakket 3 (€ 9,50/pp)

barbecueworst provençale, gemarineerd lamskoteletje,
mignonette Italiano, beefburger

Barbecue pakket 4 (€ 9,50/pp)

barbecueworst provençale, gemarineerd kippenboutje,
gemarineerde rundsbrochette, wannelapperspek

Extra "all-in" formule bij barbecue

(vanaf 4 personen - € 12,00/pp)

gemengde koude groentenschotel, aardappel-, rijst- en pastasalade,
voorgedaarde aardappel in de schil met kruidenboter
en gemalen Emmenthal, koude sausjes, 2 tafelbroodjes

Côte à l'os-menu

(per 2 personen - € 55,00/2 pers)

gemarineerde côte à l'os (ca. 1kg), gemengde koude groentenschotel,
2 warme sausjes te kiezen uit peper, champignon of béarnaise,
frietjes, huisbereide mayonaisse en cocktailsaus

Barbecue-menu "all-in"

(vanaf 4 personen - € 35,00/pp)

Hapjes: brochetje van grill worst, scampi-brochetje, kippen-aperoboutje, mini-worstje

Barbecue-assortiment

vispapillotte, brochetje van merguez en varkenshaasje, country steak, kipsaté
koude groenteschotel, aardappel-, rijst- en pastasalade,
aardappel in de schil met kruidenboter en gemalen Emmenthal,
2 tafelbroodjes, koude sausjes

Dessert: Verse, huisbereide fruitsalade



Brasvar-varkensvlees

(Super sappig varkensvlees uit eigen streek)

Gemarineerde kotelet: neutrale marinade

Gemarineerde secreto: stukje mals vlees uit de nek, in lookmarinade

Varkenscôte à l'os: ca. 500gr stuk, reeds gekruid en voorgegaard (vacuum verpakt)

Mignonette Italiano: snede mager vlees uit de rug, licht pittige marinade

Gemarineerd spek: een echte topper op uw barbecue

Spekfakkel: dunne snede gemarineerd spek, op een stokje gedraaid

Wannelappersspek: huisgekruid en voorgegaard,
ook ideaal om te versnijden als barbecue-hapje

Varkens-rib eye: gemarineerde snede varkensvlees, van tussen schouder en rug

Gemarineerde ribbetjes: alomgekend recept, niet pikant maar toch lekkere kruiding

Ribbetjes natuur

Gemarineerde saté: stukjes gemarineerd varkensvlees, met ajuin

Balletjesbrochette: 3 voorgegaarde balletjes op een stokje,
met telkens een verschillende marinade

Mini hamburgerbrochette: 4 mini kaasburgertjes op een stok,
met telkens een verschillende chapelure

Brochette van de chef: 2 x tournedos van varkenshaasje,
stukje chipolata en stukje merguez

Grill burger: voorgegaarde burger, licht gemarineerd



Gevogelte

Gemarineerde kipfilet: halve kipfilet, met een heerlijke marinade
Gemarineerd kippenboutje: voorgegaarde, gemarineerde kippendrumstick
Gemarineerde kipsaté: stukjes gemarineerde kippenfilet met ananas
Gemarineerd kalkoenhaasje: het sappigste stukje van de kalkoenborst,
met een lekkere marinade
Italiaanse kipfilet: halve kipfilet plat doorgesneden,
gevuld met mozzarella en pesto,
afgewerkt met marinade en zongedroogde tomaatjes
Kippenmedaillonbrochette: voorgegaarde stukjes kippenvlees
omwikkeld met gerookt spek



Rundsvlees

**“Bijna alle rundsvlees is Belgisch WIT-BLAUW,
verder aangevuld met een aantal extra
soorten buitenlands vlees”**

Gemarineerde rundsbrochette: malse stukken gemarineerd rundsvlees op een stokje,
afwisselend met ajuin en paprika
Côte à l'os, al dan niet gemarineerd: gewicht kan tussen ca. 1 à 1,5kg/stuk
Entrecôte, al dan niet gemarineerd: versneden naar wens
Ierse rib eye: het alomgekende stuk superlekker rundsvlees,
mooi dooraderd met vet
Chateaubriand, al dan niet gemarineerd:
mooi supermals stuk rundsvlees uit de bil, ideaal om saignant te bakken
(wordt op maat versneden)
Steak maison: heerlijke steak in een olie-marinade met peper
Country steak: heerlijke steak in een trendy marinade,
afgeboord met fijne kruiden
Beefburger: DE perfecte burger voor op uw barbecue.
Top smaak door eigen kruiding
Italiaanse steakrollade: malse rundsrollade opgevuld met pesto, zongedroogde
tomaatjes, parmezaan en pijnboompitten



Lamsvlees

“ALLE lamsvlees is van Nieuw-Zeeland

Lamskoteletjes, al dan niet gemarineerd in de lookmarinade
Lamskroontje (ca. 8 beentjes/st) al dan niet gemarineerd in de lookmarinade
Lamssaté: stukjes gemarineerd lamsvlees met ajuin en paprika



Worst

Varkensbraadworst: 100% glutenvrij

Kalfsbraadworst: gemengde varkens-kalves, 100% glutenvrij

Barbecueworst provençale: onze topper voor de barbecue,

lekker sappig en perfect gekruid

(kan sporen van gluten bevatten)

Merguez: pittig worstje van zuiver varkensvlees

Witte pens: steeds huisbereid

Chipolata: gemengd varkens-kalves, 100% glutenvrij

Barbecueworst v/d chef: licht gerookt en voorgedaard, een absoluut uniek product

Verse chorizo braadworst



Vis

(ENKEL OP BESTELLING)

Scampi-brochette: 4 scampi's gemarineerd in de look, op een stokje

Brochette met tourneados van sint-jacobsvruchten: 3 stuks per stokje

Visbrochette: mix van diverse soorten gemarineerd vis

Zalmpapillotte: stukje zalm in alu-bakje met witte wijn, lichte room,

fijne groentjes en bijpassende kruiding

Tongrolletjes in papillotte: 3 stuks in alu-bakje met witte wijn, lichte room,

fijne groentjes en bijpassende kruiding



Speciaal voor bij uw aperitief

Gebakken kippen-apero vleugeltje: nog eens kort op de barbecue leggen en klaar

Mini varkens- of kipsaté: stukjes gemarineerd varkensvlees, zonder garnituur

Balletjesbrochette: 3 voorgedaarde balletjes op een stokje,

met telkens een verschillende marinade

Wannelappersspek: huisgekruid en voorgedaard,

ideaal om te versnijden als barbecue-hapje

Spekfakkel: dunne snede gemarineerd spek, op een stokje gedraaid

Mini-scampi-brochette: 2 scampi's gemarineerd in de look, op een stokje

Brochetje van grill worst

Witte pens met kaas en mosterd, omwikkeld met spek

**Niet alles is steeds beschikbaar, gelieve steeds te informeren
naar beschikbaarheid**

Kom je graag kiezen uit onze toonbank?

Een groot deel van onderstaand assortiment is steeds aanwezig!

Verder voor bij de barbecue

(Deels op voorraad, maar toch aan te raden om op voorhand te bestellen)

Koude groentenschotel: sla, tomaat, komkommer, wortel, boontjes, broccoli- en bloemkoolroosjes

Aardappel in de schil met kruidenboter en gemalen Emmenthal: reeds voorgedaard

Aardappelsalade: gekookte krielaardappeltjes met heerlijke tartaarsaus

Pastasalade: spirelli met geblancheerde paprika, ui, champignons en een heerlijke dressing

Rijstsalade: gekookte rijst met heerlijke vinaigrette en fijne groentjes

Kilo killer (ook als maaltijdsalade): spirelli, huisbereid kippenwit, pijpajuin, tomaat, komkommer en vinaigrette

Caraïbische pastasalade (ook als maaltijdsalade): penne, stukjes gebakken kipfilet, dressing, ananas, mais, tomaat en pijpajuin

Couscous-salade: parelcouscous, paprika, radijs, komkommer, tomaat, granaatappel, vinaigrette

Gemengde salade rucola: spirelli, rucola-sla, stukjes rundspastrami, parmezaankaas, notenmix en balsamico

Griekse salade : tomaat, komkommer, prei, paprika, rode ui, feta, olijven, vinaigrette

Tomaat mozzarella salade: kerstomaatjes, komkommer, mozzarella en vinaigrette

Houtskool: zakken van 4 of 10 kg, houtskoolbriketten, provencaalse kruiden, kruidenassortiment WEBER...

Heerlijke sangria "Eviva" en sangria **Tching – by bassie**, verse fruitsalade, diverse heerlijke wijnen, champagne, cava enz....

DEMEULEMEESTER
MEESTER IN SMAAK
SLAGERIJ TRAITEUR KAAS GROENTEN BROODJES

NEDERZWALMSESTEENWEG 7
9750 KUISEM
TEL. 09 384 12 10
INFO@SLAGERIJDEMEULEMEESTER.BE
WWW.SLAGERIJDEMEULEMEESTER.BE