



# DESANGHERE

TRAITEUR - CATERING

zaakvoerders : Desanghere Mario  
Vandamme Mieke

*Wij staan klaar om van jouw evenement  
een echt fijnproeversfeest te maken.*

VELDEGEMSESTRAAT 98 - 8210 VELDEGEM - Tel : 050/27.72.53

Email : [info@slagerijdesanghere.be](mailto:info@slagerijdesanghere.be) - [www.slagerij.desanghere.be](http://www.slagerij.desanghere.be)

Stelt aan U voor:

## barbecue - afhaalfolder 2025

Denkt u eraan een groot feest te organiseren ter gelegenheid van een verjaardag, lentefeest, huwelijk, communie, jubileum of gewoon een barbecue. Dan hoeft U ons enkel te vragen wat U wenst, wij maken de bestelling voor u klaar.

Indien U liever zelf achter het vuur staat maar een barbecue toestel tekort hebt dan kunt U ons toestel gebruiken mits een huurprijs te betalen van 15,00 euro/dag

### Kinderbarbecue 6,41 euro/p.p.

- Smulstok (grillworst op stokje)
- Worstenbrochet (merguez, chipolata)
- Aperiobrochet (2 st kippenboutjes)

### Voorstel 1 5,92 euro/p.p.

- Barbecueworst
- Gemarineerde kippenbout
- Gemarineerde kotelet

### Voorstel 2 9,26 euro/p.p.

- Barbecueworst
- Gemarineerde varkensbrochet
- Gemarineerd speklapje
- Casselriblapje

### Voorstel 3 10,76 euro/p.p.

- Gekruide spekrollade
- Kalfsbiefstukje
- Merguez
- Gemarineerde kippenfilet

### Voorstel 4 10,34 euro/p.p.

- Chipolata
- Scampibrochet
- Gemarineerde kippenbout
- Gemarineerd ribbetje

### Voorstel 5 13,47 euro/p.p.

- Witte pens
- Lamskotelet gekruid
- Stuk entrecôte
- Gemengde brochet

### Voorstel 6 10,18 euro/p.p.

- Gemarineerd biefstukje
- Babysteak (varkenshaasje)
- Gemarineerde kalkoenbrochet

### Warme aperitiefhapjes euro/p.p.

- Geroosterd mini-kalkoenbrochetje 2,25
- Lepeltje met scampi en roze pepersaus 2,25
- Gegrild lamskroontje met sausje 2,50
- Lepeltje barbecueham met vinaigrette 2,25
- Soepje tomaat/paprika met geitenkaas 2,25

## ⇒ AARDAPPELEN/DEEGWAREN

- aardappelsalade 1,75 euro/p.p.
- en/of aardappel gekookt in de schil 1,50 euro/p.p.
- en/of spirellisalade (tricolor) 1,75 euro/p.p.
- en/of rijstsalade 1,75 euro/p.p.
- en/of stokbrood (in sneetjes) 0,90 euro/p.p.
- en/of verse gebakken frieten 2,25 euro/p.p.

## ⇒ SAUSEN 1,75 euro/p.p.

provencaalse saus, cocktail, tartaar, mayonnaise, bieslookvinaigrette, bearnaise

## ⇒ GROENTENBUFFET 7,00 euro/p.p.

gemengde sla, tomaat in vinaigrette, geraspte wortelen, komkommer, carpaccio van wortel, boontjessalade, bloemkoolsalade, seldersalade, witte koolsalade



## ⇒ BARBECUE :

Nieuwe vleescombinaties kunnen gemaakt worden uit :

Gewicht	Keuze uit :	Euro/st	Euro/kg
160 gr	gemar. Kalkoenbrochet	2,72	17,00
125 gr	gemar. Kippenfilet	2,06	16,50
150 gr	gemar. Kippenbout	1,73	11,50
130 gr	kippeworst	2,28	17,50
100 gr	aperio-brochet (2 st)	1,50	15,00
180 gr	gemar. carrérib	2,61	14,50
180 gr	casselriblapje	3,33	18,50
190 gr	baby-steak (varkenshaasje)	3,71	19,50
200 gr	gemar. kotelet	2,50	12,50
150 gr	gekruide spekrollade	1,80	12,00
140 gr	gemar. Speklapje	1,68	12,00
125 gr	smulstok (grillworst op stokje)	2,25	18,00
130 gr	braadworst	1,56	12,00
130 gr	barbecueworst	1,69	13,00
150 gr	chipolata	2,10	14,00
150 gr	merguez	2,10	14,00
130 gr	barbecueburger	1,95	15,00
190 gr	worstenbrochet(merguez, chipolata)	2,66	14,00
120 gr	witte pens	1,68	14,00
160 gr	gemar. varkensbrochet	2,56	16,00
160 gr	gemengde brochet	3,04	19,00
150 gr	gekruide entrecôte	4,50	30,00
150 gr	gemar. biefstuk	3,75	25,00
150 gr	simmentaler entrecôte	9,75	65,00
150 gr	cote à l'os	4,80	32,00
150 gr	gekruide kalfsbiefstuk	4,80	32,00
100 gr	gekruide lamskotelet	4,25	42,50
120 gr	lamsnootje (2 st)	5,40	45,00
100 gr	gekruide scampibrochet	3,90	39,00
200 gr	zalmnoot in papilotte	9,60	48,00
150 gr	spiesje met tongrolletjes	4,05	27,00

Opm: Deze tabel is louter informatief, het vlees wordt gewogen en verkocht in verse toestand.

## ⇒ RECEPTIE :

euro/st

Keuzelijst koude hapjes :

1. Lepelhapje carpaccio van gerookte zalm	1,95
2. Gazpacho met rivierkreeftje	1,95
3. Glaasje van courgettemousse met chorizo	1,95
4. Hapje van zalm en prei	1,95
5. Glaasje van bloemkoolmousse met garnalen	1,95
6. Hapje gerookte eendeborst met mangodressing	1,95
7. Hesprollade in boursin met kruidenvinaigrette	1,95
8. Lepeltje met scampi en kruidenslaatje	2,25
9. Heilbot met garnituur	1,95
10. Paté op een bedje van sla	1,95
11. Cappuccino van meloen met passievruchtenjenever	1,95
12. Gegrild kippenboutje in currysaus	1,00

## ⇒ VERHUUR BORDEN EN BESTEK:

	<b>PROPER</b> TERUG	<b>VUIL</b> TERUG
<b>Mes</b>	<b>0,15</b>	<b>0,20</b>
<b>Lepel</b>	<b>0,15</b>	<b>0,20</b>
<b>Vork</b>	<b>0,15</b>	<b>0,20</b>
<b>Kleine lepel</b>	<b>0,15</b>	<b>0,20</b>
<b>Steakmes</b>	<b>0,15</b>	<b>0,20</b>
<b>Plat bord</b>	<b>0,20</b>	<b>0,25</b>
<b>Diep bord</b>	<b>0,20</b>	<b>0,25</b>
<b>Dessertbord</b>	<b>0,20</b>	<b>0,25</b>
<b>Ondertas</b>	<b>0,20</b>	<b>0,25</b>
<b>Koffietas</b>	<b>0,20</b>	<b>0,25</b>
<b>Barbecuestel</b>	<b>15,00</b>	
<b>Bain marie</b>	<b>15,00</b>	

*Alle stukken die gebroken, beschadigd of tekort zijn worden aan de aankoopprijs aangerekend.*

Enkele richtlijnen :

- onze produktprijzen zijn 6 % BTW inbegrepen voor afhaling
- het aantal exacte persoon moet ons ten laatste 3 dagen op voorhand doorgegeven worden