Klasseslager Vermeulen

BBQ lijn: 09 357 46 08

vermeulen@klasseslager

Met smaak en passie...

Klasseslager, uw barbecue specialist!

LENTE / ZOMER 2018

Barbecue Ingrediënten:
- **een warm zonnetje,**
- **een stel vrienden**
- **vlees van je favoriete Klasseslager.**

Tijd voor een BBQ festijn! Wie BBQ zegt, denkt spontaan aan vlees. We helpen jou graag het ultieme BBQ assortiment samen te stellen. Ontdek het ruime assortiment aan dagvers BBQ vlees in onze winkel. Zomer en winter, zon en regen, niets houd ons tegen.

Verkozen tot 3de beste beenhouwer van België 2015-2018
1ste prijs koud buffet 2014

APERO ZUIDERSE TAPASPLANK

€ 5.00/p.p.

Wachtplank met assortiment zuiderse charcuterie, droge worst, kaas, tomaatjes, olijfjes.

APERITIEF HAPJES

(verkrijgbaar vanaf 4 pers.) € 6,00 p.p.

- **Chipolata klein**
- **Kippenvleugeltjes 2**
- **Ribbetje klein**
- **Mini scampi stokje (2 st.)**
- **Stukje Grillworst**
- **Mini BBQ worstje**
- **Mini kalkoenbrochette**

TAFEL BARBECUE

€ 15,50 p.p.

Barbecueën kan voortaan zowel binnen als buiten. We stelden een pakket samen dat de smaak en de sfeer van barbecue combineert met het gemak van aan tafel bakken. Met deze nieuwe vorm van partycooking grilt iedereen gewoon zelf zijn vlees. Je zet de barbecue namelijk in het midden van de tafel. Het menu bestaat uit fijne soortjes vlees (niet gekruid of gemarineerd om rook te vermijden), die zo werden bereid om makkelijk op de tafelbarbecue te bakken. Het pakket kan variëren naargelang het seizoen en zal rasechte barbecue liefhebbers verleiden.

- **Parelhoenfilet op vel of tournedos van hert**
- **Kipsaté met ananas**
- **Varkensoester**
- **Mini BBQ worst**
- **Scampibrochette**
- **Tournedos**
- **Casselerrib**

Alles kan klaargemaakt worden op de Amica barbecue van Barbecook. Is het hele jaar te verkrijgen. Huur Amica barbecue Barbecook: € 10,00/stel

DEGUSTATIEBARBECUE

€ 14,50 p.p.

Nieuwe tendens kleinere stukjes vlees waardoor men veel meer verschillende soorten vlees en vis kan proeven.

- **Souvlaki**
- **Gemarineerd lamskotelet**
- **Mini BBQ worstje**
- **Mini kalkoenbrochette**
- **Scampibrochette (5 st.)**
- **Mexicaans steakje**
- **Varkensoestertje met salie**
- **Chipolata**

BARBECUE PAKKETTEN

Barbecue "Benjamin"

€ 4,50/p.p.

- **Barbecueworst**
- **Kippenboutje**
- **Chipolata**

Barbecue "Familie"

€ 6,00/p.p.

- **Barbecueworst**
- **Gemarineerde kipfilet**
- **Saté runds**

Barbecue "Topper"

€ 8,00/p.p.

- **Chipolata**
- **Speklapje gemarineerd**
- **Varkenssaté The Duke of Berkshire**
- **Kalkoenhaasje.**

Barbecue "Dagtrip"

€ 9,00/p.p.

- **Kalkoenbrochette**
- **Pepermedaillon**
- **½ gebakken sparerib**
- **BBQ worst**

Barbecue "Style"

€ 14,50/p.p.

- **Gemarineerde lamskotelet**
- **Gemarineerde kalfs saté**
- **Scampibrochette (5 st.)**
- **Gemarineerde kipfilet**
- **Souvlaki**

Barbecue "a la carte"

Recht van Filip zijn hakblok naar de toonbank. Elk stuk kwaliteitsvlees wordt zorgvuldig geselecteerd, versneden, uitgebeend en bereid met puur vakmanschap. Vlees als (gerijpte) Entrecote à l'os, filet mignon, biefstuk,... worden met de grootste zorgvuldigheid en passie versneden.

Ons bedieningsteam helpt je met de glimlach verder doorheen de gevarieerde keuze.

RUNDSVLEES BELGISCH WITBLAUW

Wij weten perfect welk vlees we in de kuip hebben: Belgisch Witblauw enkel vrouwelijke dieren omdat ze nog fijner & malser zijn. Witblauw, ook gekend als Bleu Blanc Belge, is een typisch Belgisch runderras dat zijn naam dankt aan de witte vacht met een licht blauwachtige schijn. Het is een rasecht vleesdier, groot en gespierd, met een heel kenmerkende zachte smaak.

THE DUKE OF BERKSHIRE

Een authentiek en uniek Engels varkens ras in West Vlaanderen gekweekt, het stokpaardje van veel gerenommeerde chefs "De uitgesproken zachte smaak en sappigheid als gevolg van het mooi gedoseerde intramusculair vet, zijn kenmerkend voor The Duke of Berkshire." De Porsche van het varkensvlees

VARKENSVLEES DUROC D'OLIVES

" Varkensvlees Duroc d'Olives" een kwaliteitsverschil dat je meteen proeft. Wat maakt alles zo onweerstaanbaar lekker? Het antwoord schuilt in de naam Duroc d'Olives. Duroc is een bijzonder varkens ras dat bekend staat voor zijn mals en smaakvol vlees. En 'Olives' verwijst naar de olijfolie die bij het voeder gemengd word. Het mono-onverzadigd oliezuur komt in het varkensvet terecht waardoor het zachter en smaakvoller wordt. Deze basis, gecombineerd met Klasseslager Vermeulen eigen recepten, is de garantie voor de beste producten die je kan vinden!

SMAAKVOL EN MALS RUNDSVLEES

Wit-blauwras, vrouwelijke dieren

- **Entrecote à l'os (vraag naar braadadvies)**
- **Mexicaanse steak**
- **Entrecote**
- **Rib-Eye**
- **Tournedos met kruidenboter**
- **Saté rund**
- **Hamburger**
- **...**

GERIJPTE ENTRECOTE

Wit-blauwras ALS DE TIJD RIJP IS...
Vlees drogen is geen nieuwe trend. Het is een oude traditie die stilaan naar de achtergrond verdween. In een speciale rijping cel wordt het vlees gerijpt en gedroogd. De droge korst trekt het vlees als het ware vacuüm, en na 3 weken wordt het vlees, door de afbraak van eiwitten, lekker mals. De smaak wordt hierdoor heel intens. Het water wordt verdreven en ook micro-organismen kunnen er niet langer gedijen.

VARKENSVLEES

- **Gemarineerde kotelet**
- **Gemarineerd spek**
- **Gemarineerde ribben**
- **Gebakken ribben**
- **Steak maison**
- **Casselerrib met been**
- **Ardeense gebraad**
- **Gebakken BQ spek met Provençaalse kruiden**
- **Barbecuerolletjes**
- **Varkensoester**
- **Kuitenbijter**
- **Porchetta**
- **Côte à l'os van Duke of Duroc**
- **Spekbrochette van Duke of Duroc**
- **Gemarineerde varkensoester van Duke of Duroc**

Grotere stukken voor op de BBQ vraag naar advies.

LAMS

- **Gemarineerd lamsheupje**
- **Gemarineerd lamskroontje**
- **Lams saté**
- **Gemarineerde lamsbout**
- **Gemarineerde lamskotelet**
- **...**

LEKKERS UIT DE ZEE

- Van gemarineerde zalmbrochette
- Scampibrochette
- Visbrochette
- zalmpapillot met julienne groenten
- Verse mosselen (in bakje voor op BBQ enkel in seizoen)

Tip

Vis is snel gaar op de BBQ
blijf zeker in de buurt

BROCHETTES

- Brochetten rund + varken
- Saté rund
- Kalkoenbrochette
- Kippensaté
- Reuzebrochette
- Gemarineerde kalfssaté
- Souvlaki
- Groenten brochette
- Visbrochette
- Duke saté
- Lamssate
- ...

KIP & WILD

- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde kipkotelet
- Voorgegaarde kipboutjes
- Gemarineerde parelhoenfilet & eendenborst
- ...

KALF

- Kalfsoester (gemarineerd)
- Kalfs cote à l'os
- Gemarineerde kalfssaté
- Gebraad
- ...

WORSTEN

- BBQ worst
- Kaasgrillworst
- Chipolata
- BBQ chipolata
- Duo worst (mergueze + chipolata)
- Kipchipolata
- Mergueze
- Mini BBQ worst
- Verse BBQ worst
- Grillworst
- Kipgrillworst

MET PLEZIER! UW ZOMERS FEESTJE TOT IN DE PUNTJES VERZORGD

VOOR BIJ DE BARBECUE

Aardappelen anders

- **Aardappel in de schil** € 7,50/kg
  met verse kruidenboter
- **BBQ krieltjes in de schil** € 7,50/kg
  met basilicum en salie in bakje voor op BBQ
- **Gebakken krielpatat** € 8,96/kg
  (zonder schil) in bakje voor op BBQ
  voor grote groepen in een reuze braadpan
- **Aardappelsalade** € 7,50/kg

Groentenschotel

Groentebuffet "elite" € 4,50/p.p.

Verse seizoen groenten

- **geraspte wortel**
- **sla**
- **jonge boontjes**
- **partjes tomaat**
- **komkommer**
- **rauwkostsalade**
- **aardappelsalade**
- **pastasalade**

Groentebuffet "classic" € 3,60/p.p.

Verse seizoen groenten zonder aardappelsalade

Zomerse pasta's en salades

- **Kilo killer**
- **Vitamientje**
- **Rauwkost**
- **Slaatje gezond**
- **Penne santé**
- **Fruitsalade**
- **...**

Verschillende soorten, zonder vlees, afwisselend assortiment

Koude sauzen

Cocktail, tartaar, zigeuner, look,...

Warme sauzen

Barbecuesaus, archiduc-, peper-

Broodjes

Assortiment mini-pistolet mals en krokant €0,30/stuk, ½ stokbroodjes heel lekker in schijfje met kruidenboter op de BBQ

Goed weer en zon gratis indien in voorraad

ZOETE AFSLUITERS

- **Verse fruitsalade**
- **Meloensalade**
- **Verse ananasschijven** **€ 12,25/kg**
  (om op BBQ te bakken)
- **Fruitspie met marinade van Grand Marnier**

U vindt bij ons altijd huisgemaakte rijstpap en chocolademousse, ...

Tip

Serveer de dessertjes met vanille-ijs.

Deze folder is nooit volledig. Ons assortiment vernieuwt en groeit voortdurend. Vraag zeker naar onze nieuwigheden.

BARBECUE BENODIGDHEDEN

GRATIS GEBRUIK BARBECUE
(mits proper retour)
Wij adviseren u tijdig te reserveren
(eventueel schoonmaken € 10)

- **Kokosbriketten**
- **Huur borden** **€ 0,25**
- **Bestek** **€ 0,25**
- **Niet afgewassen borden +bestek** **€ 1/pp**

BARBECUE OP MAAT

Organiseert u binnenkort een school-, bedrijfs-, straat-, familie- of vereningsfeest en is hiervoor een budget vastgesteld? Geen probleem, wij bekijken samen met u wat de mogelijkheden zijn en maken er altijd een geslaagd barbecuefeest van!

Of het nu een budget is voor een complete barbecue of voor alleen vlees, voor ons is niks te gek. Ons doel is om aan de hand van uw budget en onze kwaliteit een pakket samen te stellen waarbij u binnen het budget blijft en wij onze kwaliteit kunnen leveren.

GROEPSKORTING?

VRAAG ER NAAR !!!

- **Vanaf 25 personen: 5% korting**
- **Vanaf 40 personen: 8% korting**
- **Vanaf 60 personen: 10% korting**

BETALINGSMOGELIJKHEDEN

Cash - bancontact – maaltijdcheques

Nog vragen over barbecueën?

- **Klasseteam Vermeulen geeft u graag advies!**
- **Of lees verder op onze website www.vermeulenklasseslager.be**
- **Volg klasseslager Vermeulen op facebook**

Kent u de geheimen van al onze specialiteiten? Onze mensen! Dag na dag toveren ze met veel enthousiasme en kennis de lekkerste gerechten voor u op tafel. Onze filosofie is nog altijd dezelfde, beenhouwer is onze stiel, een ambacht dat wij met passie uitvoeren.

Tip

Proef onze erkende streekproducten “droge worst uit het Meetjesland” en “gekookt keelstuk uit het Meetjesland”

Vermeulen K S Klasse ClubSlager Traiteur

Wurmstraat 6 • 9940 Sleidinge • 09 357 46 08

www.vermeulenklasseslager.be

Meer info en tips op
WWW.KLASSESLAGER.BE

gedrukt op 100% gerecycleerd papier

39_2018_500