

Barbecue catering

FOLDER



2018 - 2021

**BESTE BEENHOUWER VAN BELGIË
MET DE BESTE BOERENHAM**

2021 - 2025

**BESTE VROUWELIJKE BEENHOUWER VAN BELGIË
FINALIST SALAMI**

2021 - 2025

TWEEDE BESTE BEENHOUWER

2013 - 2015

EERSTE PRIJS KOUD BUFFET


VERMEULEN
KLASSESLAGER

Klasseslager Vermeulen

ELKE DAG FEEST!!

Barbecue & catering folder



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 houdt ons tegen.

Sharingplates

Het beste van "Vermeulen" op de plank € 10,00/p.p.
(vanaf 4 pers.)

Boerenhesp van het huis, coppasalami, notensalami, grillworst, beenham, droge ringworst erkend streekproduct van het Meetjesland, coppa, boeren paté, vleesbrood, krab sla, toastjes, ...

Zuiderse tapas schotel (vanaf 4 pers.) € 12,00/p.p.

Olijven, zongedroogde tomaten, droge worst, blokjes kaas, ansjovis, serranoham ham, ventricina pikanté, borsoto salami, kerstomaatjes, mozzarella, pastrami, chorizo, coppa, ...

Lepelhapjes € 1,75/stuk

Assortiment met vlees en vis, ganda met meloen, mousse, zalm, garnaaftjes, ... en dit met zorg afgewerkt

APERIO KAASJES € 30/ schotel (4 à 6 pers)

Voor onze cheese lovers afgewerkt met fruitgarnituurtje. Heerlijk met een aperitiefwijnkje erbij!

APERITIEF HAPJES BBQBOX

(verkrijgbaar vanaf 4 pers.) € 10,00/p.p.

- Chipolata klein
- Kippe apero's (2 st.)
- Ribbetje klein
- Mini scampi stokje (2 st.)
- Stukje Grillworst
- Mini BBQ worstje
- Mini kalkoenbrochette

Kip apero's (10st) € 6/doos

Mini hamburgers van het huis (4st)
Mini hamburgersbroodjes (4st) € 10/doos

Pulled pork kant en klaar met Mini hamburgersbroodjes (4st) € 10/doos

Walking dinner

Bij een walking dinner komen culinaire beleving, gezelligheid en afwisseling samen. Door de vele soorten gerechtjes is er voor ieder wat wils en kan men genieten tot de maag volledig gevuld is. Het walking dinner is een ideale manier om luxe te eten, maar ondertussen ook te kunnen netwerken. Walking dinner, de naam zegt het al, een lopend diner. Doordat het walking dinner bestaat uit kleine gerechten, is het makkelijk om deze staande te eten. De gasten hoeven dus niet aan tafel te zitten.

Wanneer kies je voor een walking dinner?

Er zijn veel gelegenheden te bedenken voor een walking dinner. Het kan een leuke invulling zijn van het diner op jouw bruiloft. Maar ook zakelijk is het een hele geschikte manier van dineren. Maak een keuze uit onderstaande gerechten voor uw walkingdinner.

WALKING DINNER EN AMUSE HAPJES KOUD

DEZE ARTIKELN WORDEN VERKOCHT PER STUK
VERKRIJGBAAR VANAF 6 STUKS

Parelcouscous salade met gegrilde paprika en groentjes	€ 2,00/stuk
Glaasje met zalm mousse	€ 2,00/stuk
Glaasje met ham mousse	€ 1,75/stuk
Bordje rundscarpaccio	€ 2,15/stuk
Bordje met gevogeltecarpaccio	€ 2,15/stuk
Hapje tomaat/mozzarella	€ 1,65/stuk
Lepeltje parmaham met meloen	€ 1,75/stuk
Lepeltje met paté van het huis	€ 1,75/stuk
Glaasje met garnalen en garnituur	€ 2,50/stuk
Bordje met scampi en parmaham	€ 2,50/stuk
Glaasje gerookte zalm op krokante appel	€ 2,50/stuk
Bordje salade rucola met pastrami en balsamico	€ 2,20/stuk
Zalmhapje belle vue	€ 2,50/stuk
3 stukjes Belgische kaas met vers fruit	€ 4,00/stuk

WALKING DINNER EN AMUSE HAPJES WARM

DEZE ARTIKELN WORDEN VERKOCHT PER STUK
VERKRIJGBAAR VANAF 6 STUKS

Kip apero's (10st)	€ 6,00
Mini hamburgers van het huis (4st) Mini hamburgersbroodjes (4st)	€ 10,00
Mini Entrecote burger geserveerd op mini brioche broodje met hamburgersaus, Parmezaan kaas en rucola	€ 3,00/broodje
Pulled pork tussen mini hamburgerbroodje en garnituur	€ 3,00/broodje
Spitbroodje large Pulled pork en garnituur	€ 5,50/broodje
Spitbroodje large met burger gebakken ajuintjes, hamburger saus sla en tomaat	€ 5,50/broodje
Spitbroodje large met gebakken beenham gebakken ajuintjes, sausje sla en tomaat	€ 5,50/broodje
Duivelse scampi met tagliatelle	€ 5,50/p.p.
Bakje friet met saus	€ 2,00/p.p.
Penne Napolitano afgewerkt met Parmezaan	€ 3,00/p.p.
Kom verse soep van de chef met broodje	€ 3,00/p.p.
Mini Kopje verse soep van de chef met schijfje stok brood	€ 1,65/p.p.
Lamsrack met salie, jus saus en garnituur	€ 6,00/p.p.
Kip archiduc met groentjes en gebakken aardappel	€ 5,50/p.p.
Portie gebakken ribbetjes	€ 3,00/p.p.
Yakitori stokje met verse ananas en bosuitjes	€ 4,50/p.p.
Ossehaas spies met teriyaki saus en garnituur	€ 6,00/p.p.
Wildstoofpotje met garnituur (enkel in het seizoen)	€ 6,00/p.p.
Zalmfilet met kruidenkorst vissausje en wortelpuree	€ 6,00/p.p.

Koude Voorgerechten

BOERENHAM duroc d'olive met meloen	€ 8,25
Garnalencocktail in ouderwetse coupe	€ 10,95
Duo van huisgerookte en -gemarineerde zalm met garnituur	€ 10,95
Runds carpaccio van chateaubriand met garnituur, rucola -pijnboompitten en parmesan	€ 10,45
Vitello tonato met garnituur kalfs - tonijn - rucola	€ 10,95

Warme Voorgerechten

Tong/zalm roletje met scampi en puree voorgerecht	€ 10,95
Tongrolletjes in preiroomsaus met puree voorgerecht	€ 9,30
Kaasrollen huisgemaakt	€ 2,90/stuk
Gevulde vide met malse kip en champignon	€ 3,75/stuk
Romig vispannetje met hand gepelde garnalen	€ 9,00/p.p.
Gegratineerde visschelp (met puree)	€ 6,50/p.p.
Artisanale Kaaskrokot Een echte klassieker	€ 2,50/stuk
Artisanale Garnaalkrokot 37% garnaal Van grijze garnalen	€ 4,18/stuk

Tafel barbecue

€ 18,50/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 het
- Yakitori (Japanse kipsaté)
- 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

€ 19,85/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
- Mexicaans steakje
- Ossobuco varken licht gezouten, gegaard en gelakt
- Chipolata

Barbecue pakketten

BARBECUE “BENJAMIN”

€ 4,75/p.p.

- Barbecueworst
- Kippenboutje
- Chipolata

BARBECUE “FAMILIE”

€ 7,55/p.p.

- Barbecueworst
- Gemarineerde kipfilet
- Saté ronds

BARBECUE “TOPPER”

€ 8,00/p.p.

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

BARBECUE “DAGTRIP”

€ 10,10/p.p.

- Kalkoenbrochette
- Pepermedaillon
- ½ gebakken sparerib
- BBQ worst

BARBECUE “STYLE”

€ 16,50/p.p.

- Gemarineerde lamskotelet
- Gemarineerde kalf saté
- Scampibrochette
- Yakitori (Japanse kipsaté)
- Souvlaki
- Mexicaanse steak

BOER'N BBQ PAKKET

€12,55/p.p.

- Gemarineerde kipfilet
- Brochette gemengd varken & rund
- Traag gegaard BBQ spek
- BBQ braadworst

BEEF & STEAK BBQ PAKKET

VANAF 4 PERS

€ 26,85/p.p.

- ½ Entre Côte
- Spies van ossehaas
- ½ simmental gerijpt Entre Côte
- Entre cote burger

BBQ MEAT TASTING

VANAF 4 PERS

€ 25,50/p.p.

Met dit pakket krijgt u 4 toppers te degusteren. Een beleving van 4 verschillende toprassen

- Entrecote wit blauw ras
- Gerijpte Simmental,
- Côte a l'os The Duke of Berkshire,
- Kalfsoester





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.

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 Klaseslager 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 ...

Simmental Entre Côte of Côte a l'os. 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 microorganismen kunnen er niet langer gedijen.

VARKENSVLEES

- Gemarineerde kotelet
- Gemarineerd spek
- Gemarineerde ribben of natuur
- Gebakken ribben
- Steak maison van varkenshaas
- Casselerrib met been
- Ardens gebraad
- Traag gegaard BQ spek
- Barbecuerolletjes
- Varkensoester
- Kuitenbijter
- Ossobuco varken licht gezouten, gegaard en gelakt
- 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 lamsgigot
- 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

KIP & WILD

- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde kippotelet
- Voorgegaarde kippoutjes
- Gemarineerde parelhoenfilet & eendenborst
- Yakitori (Japanse kipsaté)
- ...

BROCHETTES

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

KALF

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

WORSTEN

- BBQ worst
- Kaasgrillworst
- Chipolata
- BBQ chipolata
- Duo worst (merguez + chipolata)
- Kipchipolata
- Merguez
- Mini BBQ worst
- Verse BBQ worst
- Grillworst
- Kipgrillworst
- ...



Voor bij de barbecue

AARDAPPELEN ANDERS

- Aardappel in de schil met verse kruidenboter
- BBQ krieltjes in de schil met basilicum en salie in bakje voor op BBQ voor grote groepen in een reuze braadpan
- Aardappelsalade

GROENTENSCHOTEL

Groentebuffet "elite" € 6,75/p.p.

Verse seizoen groenten
Geraspte wortel · sla · jonge boontjes · partjes tomaat · komkommer · rauwkostsalade · aardappelsalade · pastasalade

Groentebuffet "classic" € 5,00/p.p.

Verse seizoen groenten zonder aardappelsalade

ZOMERSE PASTA'S EN SALADES

Kilo killer · Vitamientje · Rauwkost · Slaatje gezond · Penne Napolitano · Fruitsalade · ...
Verschillende soorten, zonder vlees, afwisselend assortiment

KOUDE SAUZEN

Cocktail, tartaar, zigeuner, look, ...

WARME SAUZEN

Barbecuesaus, archiduc-, pepersaus



BROODJES

Assortiment mini-pistolet mals en krokant € 0,50/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, ...

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

TIP
SERVEER DE
DESSERTJES
MET
VANILLE-IJS

Eetfestijn voor ieder wat wils

(prijzen afhaal zonder bediening)

Ribbetjes	€ 8,95/p.p.
Stoverij	€ 7,80/p.p.
Vol au vent	€ 8,50/p.p.
Bolletjes in tomaten saus	€ 6,80/p.p.
Warme beenham met archiduc of Provençaalse saus	€ 11,50/p.p.
Kalf blanket	€ 9,80/p.p.
Vogelnestjes in tomatensaus	€ 8,50/p.p.
Broodje Côte a l'os krokante sla, tomaat en saus	€ 6,50/broodje
Spit broodje met gebakken beenham bicky uitjes, groentjes en saus	€ 5,50/broodje
Broodje pulled chicken	€ 7,50/broodje
Broodje pulled pork	€ 7,50/broodje
Broodje pulled lam	€ 8,50/broodje
Wokfestijn	€ 14,80/p.p.
Warme groentekrans	€ 6,75/p.p.
Boontjes in spek, stronkje gestoofd witloof, vers gestoofde wortel en erwtjes, bloemkool, broccoli, vers gestoofde appeltjes, ...	
Frietjes	€ 2,00/p.p.
Vers gebakken krielaardappel in de schil	€ 2,20/p.p.
Vers kroketten (7stuks)	€ 2,20/p.p.
Gratin	€ 2,50/p.p.

Let's party

Eens zin om het over een andere boeg te gooien?
Probeer dan zeker eens onze Party's! Leuk om met het hele gezin gezellig
en met de nodige dosis fun te tafelen.

PITA PARTY

€ 14,80/p.p.

Wil jij ook heerlijke pita's maken bij jou thuis?
Dit kan met onze Pita Party. Wij voorzien alle ingrediënten. Wat heb je nodig een broodrooster en een grillplaat (kan je huren € 5,00)

Wat voorzien wij:

- Pitabroodjes 5 st/p.p.
- 4 Soorten pita vlees: Rund, kip, varken, kalkoen
- Vers gesneden groenten: Sla, tomaten, komkommer, geraspte wortelen, uienringen, paprika, champignons, sojascheuten, pepers, bicky ajuin
- Sauzen: Mayonaise, Andalouse, Looksaus, zigeunersaus

HAMBURGERPARTY

€ 14,80/p.p.

- Hamburgers: 1 mini Zwitserse burger, 1 mini kippenburger, 1 mini entre Côte burger, 1 mini Toscaanse burger, 1 mini citrusburger, 1 mini spekburger
- 6 mini hamburgerbroodjes, gerookt spek, kaas
- Groenten: Sla, tomaat, augurk, komkommer, worteltjes, gegrilde uitjes, hamburgersaus, tartaarsaus

PIZZAPARTY

€ 14,80/p.p.

Gezellig tafelen stel zelf je pizza samen en bakken in de pizzarette. Fun verzekerd.

- 6 pizza's per pers, pizzasaus, pesto, olijven en kruiden
- Groenten garnituur rucola, verse ananas, ajuin, paprika, verse champignon, tomaat,...
- Vlees: gekookte ham, rauwe ham, chorizo, kip
- Vis: Tonijn, scampi, ansjovis
- Kaas: mozzarella, gemalen kaas

Huur pizzarette

€ 10,00

WOKPARTY

€ 14,80/p.p.

Een culinaire wokschotel met 4 gangen vanaf 4 pers.

- Kippengyros met verse champignon, ananas, rijst, sausje
- Ossehaaspunten op oosterse wijze, wit van prei, tagliatelle, room
- Varkensreepjes gekruide, rijst, paprika ajuin, sausje
- Gemarineerde kalkoenblokjes, rijst, broccoli, sausje

Huur elektrische wok

€ 5,00

Bestellen kan ook eenvoudig via onze webshop !!
Bestel tijdig je producten en geniet van een heerlijk feestmenu!

Koude buffetten en kaasschotel

Nieuw Zuiders Buffet

€ 25,00/p.p.

Pancetta, pastrami, borsoto salami, parma salami, ventricina pikante, Italiaanse ham, Parma ham met cavaillon, Manchego kaas, Olijven en zongedroogde tomaat, Rundscarpaccio (parmesan -pijnboompitten-rucola), Vitello tonato (kalfs -tonijn) Tomaat mozzarella boerenkaas italiaanse mix, 2 Soorten pasta uitgebreid groentebuffet, aardappelsalade en sausjes.

Abdij Breughel plank

€ 18,80/p.p.

Ouderwetse boeren paté, gekookte beenham, boerenham van het huis, hoofdvak, gerookte boef, vleesbrood The Duke of Berkshire, kippenwit, droge ringworst erkend streekproduct, spek, Ardeense salami, bloed- en witte worst, frans gebrad, rosbeef, varkensgebrad kaas aangevuld met mosterd, smout, augurkjes, uitjes bijpassende konfijt. Groenten buffet met aardappelsalade en sausjes.

Kaasplank

€ 16,00/p.p.

VOOR DE KAASLIEFHEBBERS

Geen zin in vlees, maar wil je wel met jouw gasten mee aan tafel schuiven zonder teveel werk? Bestel dan eens onze kaasplank! Samenstelling van verschillende zachte, harde,... kazen aangevuld met fruit en nootjes.

Vleeswarenschotel

€ 12,00/p.p.

Ruim assortiment (meer dan 10 soorten) fijne vleeswaren met zorg op een schotel gegarneerd. Fijne vleeswaren: huisbereide gekookte ham met asperges, boerenham van het huis, gebakken rosbeef en varkensgebrad, Frans gebrad, vleesbrood, salami, kippenwit, gerookte bacon,...

Assortiment mini-pistolets, mals en krokant

€ 0,50/stuk

Fantasiebrood

Krokodil/schildpad

dagprijs

Mini broodje belegd

€ 1,40/stuk

Mini broodje belegd met groenten

In geschenkmand verpakt

€ 1,50/stuk
borg mandje

EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRIJD

Koud buffet € 18,75/p.p.

(vlees, groenten en sausjes) Ruim assortiment fijne vleeswaren (meer dan 10 soorten), asperges in een jasje van huisbereide ham, meloen met rauwe ham, verse ananas, rosé gebakken rosbeef en varkensgebrad, mimosa eitjes, groentebuffet, aardappelsalade en cocktail- en tartaarsaus.

EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRIJD

Koud buffet uitgebreid € 21,00/p.p.

(vlees, groenten vis aardappelsalade en sausjes) Ruim assortiment fijne vleeswaren (meer dan 10 soorten), asperges in een jasje van huisbereide ham, meloen met rauwe ham, verse ananas, rosé gebakken rosbeef en varkensgebrad, vers gerookte zalm, gevulde tomaat met grijze garnaltjes, perzik gevuld met tonijn, mimosa eitjes, groentebuffet, aardappelsalade en cocktail- en tartaarsaus.

Assortiment desserts

Dessertbuffet:

€ 8,00/p.p.

Minimaal 5 soorten, zoals mini-chocomousse, advocaat, mini-gebak, mini-bavarois, vers fruit en meer.

Kaasassortimentje (150g)

€ 5,50/p.p.

4 soorten kaas met een garnituurtje vers fruit en noten

Er zijn huisbereide dessertjes in de zelfbediening verkrijgbaar.

Barbecue op maat

Organiseert u binnenkort een school-, bedrijfs-, straat-, familie- of vereniging feest 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.

BARBECUE BENODIGDHEDEN

GRATIS GEBRUIK BARBECUE (mits proper retour)
Wij adviseren u tijdig te reserveren (eventueel schoonmaken € 25)

Afhaalformule of leveren aan huis.

- U bestelt online of in de winkel minstens 4 dagen op voorhand en komt afhalen wanneer u wenst.
- We overlopen welke materialen u nodig heeft voor u feest.
- Voor grotere bestellingen komen wij gratis leveren binnen een straal van 10 km (vanaf 10km rekenen we € 1 km)
- Al de prijzen op de folder zijn afhaalprijzen.

CATERING

Voor de catering werken we samen met traiteur Heyman

- € 150 voor gebruik en afwas van materialen, gas, kolen,...
- € 35/u per persoon aanwezig op het feest vertrek van thuis
- € 1,50/bord met bestek vuil retour
- Zorgeloos BBQ -EN voor grote groepen vraag een offerte aan.



GRAAG
BESPREKEN
WE U WENSEN
EN MAKEN
EEN AFSpraak
OM ALLES
NOG EENS TE
OVERLOPEN

Voor nog meer feest plezier bij u thuis
is er onze FEESTFOLDER.
Vraag er naar in de winkel of kijk online.

OPENINGSUREN

dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag, zaterdag
open van 8 tot 18.30 uur

zondag
open van 8 tot 12 uur

maandag gesloten

De prijzen dit jaar zijn afhankelijk van de marktomstandigheden en kunnen mogelijk afwijken van deze folder. De juiste prijs wordt steeds op de website/webshop weergegeven. Ook grondstoftekorten kunnen optreden dit jaar. Deze worden dan vervangen door de best mogelijke optie.

Betalingsmogelijkheden: cash-bancontact-maaltijdcheque -  Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!


VERMEULEN
KLASSESLAGER


Traiteur Heyman
G X H