

• SLAGERIJ  TRAITEUR •

# CARNE



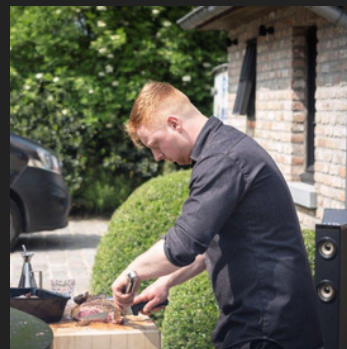
ISSUE 03 • 2026

# BBQ MAGAZINE

LET'S GRILL TOGETHER!

# WIE ZIJN WE?

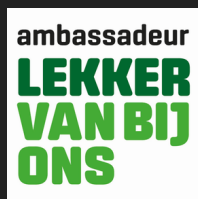
Waar wij voor staan? **Pure ambacht & passie** voor het vak! Dit met respect voor de natuur, onze dieren en liefde voor de smaak. Dat betekent kiezen voor kwaliteitsvol vlees met aandacht voor de **korte keten**, niets beter dan rechtstreeks bij de boer!



Daarnaast **maken wij alles nog écht zelf!** Geen massaproductie, maar unieke en smaakvolle bereidingen gemaakt met passie en volgens de regels van de ambacht.



Als erkenning voor onze ambacht kregen het Belgisch label '**erkend ambachtsman**'. Een titel waar wij tot op vandaag nog erg trots op zijn. Later volgden nog de labels **rechtstreeks bij de boer** en **lekker van bij ons!**





## **04 FEESTJE IN HET VOORUITZICHT?**

Ontdek wat wij voor u kunnen betekenen.

## **11 CATERING AAN HUIS**

Hoe wij te werk gaan? Dat ontdek je hier! Wij doen het werk, zodat u en uw gasten zorgeloos kunnen genieten.

## **05 OFYR**

Mag het eens wat anders zijn? Geniet van de warme vlammen van de OFYR en verbaas uw gasten met lekkere creaties!

## **12 CONTACT**

## **08 BBQ**

Niets beter dan een goede BBQ! Bij ons vindt u heerlijke stukken vlees. Rechtstreeks van bij de boer en dat proef je!

# FEESTJE IN HET VOORUITZICHT?

Wij zijn er graag bij! Wil je graag samen genieten met vrienden, organiseer je een receptie of ander spetterend feest?

Wij bezorgen u graag een zorgeloze avond en komen **aan huis** langs om u en uw gasten te laten genieten van puur en lekker eten.

Neem een kijkje in ons BBQ magazine en vind de formule die bij u past! Nog niet helemaal gevonden wat u wilt? Geen probleem. Wij luisteren graag naar uw wensen.

Doet u liever alles zelf? Ook dat kan bij ons! U kunt ons heerlijk vlees en side dishes **afhalen** en zelf onze OFYR-trailer **huren**.

Heeft u nog vragen of bent u geïnteresseerd? Neem gerust **contact** op met ons!

Wij kijken er alvast naar uit om met u te mogen samenwerken.

Team Slagerij Carne





# LET'S OFYR!

• SLAGERIJ  TRAITEUR •

## CARNE

# OFYR MENU'S

Mag het eens wat **unieker** zijn?

Dan is OFYR iets voor u! Heerlijk genieten van lekker eten rond de gezellige warme vlammen van de OFYR.

## OFYR MENU I

### HAPJES

Bruschetta boerenham, pesto en pijnboompitten

Zuiders Spiesje

Gelakt Buikspek

---

### VOORGERECHT

Gegrilde gamba's - basisilcum - groentenkrans

---

### HOOFGERECHT

Entrecote Wit Blauw, assortiment groenten,  
aardappelen in spek en kruidenboter en  
één saus naar keuze

*36,95 euro pp.*



## OFYR MENU II

### HAPJES

Bruschetta pastrami, pesto en pijnboompitten

Gegrilde apero

Scampi Brochette

---

### VOORGERECHT

Opgevulde puntpaprika met feta, zomerse kruiden  
en focaccia brood

---

### HOOFGERECHT

Zalm gegrild op cederhout met citroen

*38,95 euro pp.*

# CATERING

## WALKING DINNER - BUFFET



### LET'S START

- Volcano Potatoes met zure room
- Pulled Porcs Burger
- Spitburger
- Angus Hereford burger
- Quinoa Salade
- Salade Geitenkaas
- Gegrilde gamba's met citroen
- Puntpaprika's met feta
- Burrata met tomatensalsa (v)
- Gevulde Portobello (v)

### APEROS

- Bruschetta pastrami/boerenham
- Mosseltje - tartaar
- Croque Deluxe
- Spekfakkel / Zalmfakkel
- Tapaskroketjes
- Runds- & pastrami carpaccio
- Miniquiche
- American Chicken Wings
- Boudin Blanc Speciaal
- Gegrilde Gamba's met lookboter
- Scampi brochette
- Gelakt buispek
- Low and slow ribs
- Focaccia brood

### SIDES (buffet)

- Zalm gebakken op cederhout
- Belgisch Wit Blauw entrecote
- Lamskroontje
- Mosselen

### BIGGER BITES

- Zalm gebakken op cederhout
- Belgisch Wit Blauw entrecote
- Lamskroontje
- Mosselen

### DESSERTS

- Chocomousse
- Panna cota
- Assortiment gebakjes
- Artisaanaal ijs



# BBQ TIME

• SLAGERIJ  TRAITEUR •

## CARNE

# BBQ MENU

## DEGUSTATIE MENU'S

*Geliefd bij velen en ideaal voor de eeuwige twijfelaars. Ze bestaan uit meerdere kleine stukken vlees waardoor je kan proeven van al dat lekkers!*

### DEGUSTATIE FIESTA

BBQ worstje - Chipolata - Ribbetje - Balletjesbrochette - Speklapje - Kipfiletje  
€ 9,95 pp.  
Incl. side dishes\* € 19,95 pp.

### DEGUSTATIE ELEGANCE

Scampi brochette - Zalmfakkel - Entrecote - Varkenshaasje spek - Kalkoenhaasje - Carne brochette  
€ 16,50 pp.  
Incl. side dishes\* € 26,50 pp.

### DEGUSTATIE CLASSIC

BBQ beenham - Gemarineerd ribbetje - Scampi brochette - Witte worst - Kipsaté - Gemarineerd biefstukje  
€ 12,95 pp.  
Incl. side dishes\* € 22,95 pp.

## TAPAS BBQ € 16,50

Grillworstsaté, Scampibrochette, Kipsaté, Lamskotelet, Rundsaté, Zuiders Spiesje, Chipolata en aardappelen spek & kruidenboter

## BBQ MENU'S

### BBQ FIESTA

Witte worst - Gemarineerd spek - Gemarineerde ribben - Biefstuk gemarineerd  
€ 12,50 pp.  
Incl. side dishes\* € 22,50 pp.

### BBQ ELEGANCE

Zalmfakkel - Scampi brochette - Rundsaté - Gem. lamskotelet  
€ 16,50 pp.  
Incl. side dishes\* € 26,50 pp.

### BBQ CLASSIC

Chipolata - Gemarineerde kipfilet - Varkenssaté - Barbecue worst  
€ 10,95 pp.  
Incl. side dishes\* € 20,95 pp.

### BBQ KIDS

Balletjesbrochette - Ribbetje - Chipolata € 6,95 pp.

### BBQ MEAT LOVERS

Drie soorten gerijpte entrecote & entrecote-burger € 36,00 pp.  
Incl. side dishes € 46,00 pp.

## SIDE DISHES

Aardappelsalade, pastasalade kip & appel, warme aardappelen met spek en kruidenboter, uitgebreid groentebuffet en assortiment koude sauzen

# BBQ SPECIALLITEITEN

## VLEES

### GERIJPTE ENTRECOTE

- Belgisch Wit-Blauw
- Wisselend assortiment: Hereford, Simmentaler, Limousin, ...

### BBQ ASSORTIMENT

- Côte à l'os
- Gemarineerd biefstuk
- Witte worst
- BBQ worst
- Chipolata
- Kippenworst
- Gelakt buikspek
- Gemarineerde ribben
- BBQ beenhesp
- Zuiders spiesje
- Mixed Saté
- Rundsaté
- Balletjesbrochette
- Lamskoteletten
- Lamskroon
- Kipsaté
- Kalkoenhaasje
- Gemarineerde kipfilet

## VEGGIE

- Focaccia brood
- Haloumi
- Berloumi
- Groentenbrochette

### TIP:

Gedurende het BBQ-seizoen voorzien wij heerlijke entrecotes en dry aged rassen. Vraag er gerust naar in de winkel!

## HAPJES

- Pikante Ribben
- Balletjesbrochette
- Scampi Brochette
- Grillworst saté (2 st)
- Apero
- Vuurfakkel
- Rundscarpaccio
- Kipcarpaccio
- Ganda ham - meloen
- Vitello Tonnato
- Garnalencocktail
- Pastasalade

## SIDE DISHES

- Pastasalade v/h huis
- Pastasalade kip-appel
- Caraïbische pastasalada
- Aardappelsalade
- Warme aardappelen met spek & kruidenboter
- Koude groenteschotel

## VIS

- Scampi brochette (4st.)
- Zalmfakkel
- Visbrochette

## HAMBURGERPARTY

Runds-, top-, Adegemse-, breugel- en kippenburger en Zwitserse schijf. Afgewerkt met sla, tomaat, ajuin, wortel, geroosterde ui, kaas & spek.

# CATERING AAN HUIS

Vanaf 20 personen

Genieten van uw feest zonder zorgen?

Wij komen graag aan huis om jullie te verwennen met ons lekkere eten!

Jullie hoeven niets te voorzien.

## HOE GAAN WE TE WERK?

Wij vragen een vaste **forfait** voor onze service.

Hierbij wordt het bakken, personeel, bediening (buffetvorm), km-vergoeding, bestek en borden, hout/houtskool en het opruimen en de afwas door ons verzorgd.

forfait-prijs: 550 euro (excl. BTW)

GROOT **EETFESTIJN** voor uw **vereniging**? Hiervoor gelden andere tarieven, contacteer ons vrijblijvend voor meer informatie!



*De overige prijzen op deze folder zijn incl. BTW.*

*Bij catering en bediening wijzigt het BTW-tarief van 6% naar 12% op de volledige offerte.*

*De prijzen zijn onder voorbehoud en kunnen ten alle tijden worden gewijzigd.*

*Enkel een bevestigde bestelling is een geldige prijsafspraken.*



### OPENINGSUREN

Ma-Di-Woe-Vrij: 7u30-18u30

Do: gesloten

Za: 7u30-18u

Zo: 7u30-12u

Adegem-Dorp 48

9991 Adegem

050 71 73 34

[info@slagerij-carne.be](mailto:info@slagerij-carne.be)

[www.slagerij-carne.be](http://www.slagerij-carne.be)

• SLAGERIJ  TRAITEUR •

# CARNE