

# Summer Dips



## For sharing

Tapas (€39,95),- Hoppas (€34,45) en Peuzelschotel (€39,95).  
4 tot 6 personen

Tapasplank deluxe (€99,50) voor ongeveer 10 personen.  
Een aperitiefplank van 1 meter vol met verse groentjes, kaas, zeevruchten, fijne vleeswaren, huisgemaakte tapenades, crackers.

## Bite in a box

Een box gevuld met drie zomerse hapjes.

Salade caprese, pastrami salade en gravad lax.

€6,00/persoon

## Finger food on the grill

Spekfakkel	€1,45/stuk
Runderfakkel	€1,95/stuk
Samba worstje	€1,25/stuk
Zalm spiesje	€2,65/stuk
Gamba	€2,10/stuk
Vispapillotte	€3,25/stuk
Apero spiesje	€1,95/stuk
Scampibrochet	€3,65/stuk
Mosselpapillotte (in seizoen)	€3,25/stuk

In de winkel voorzien we in onze meeneemtoog ook nog tal van tapas, tapenades, groentjes, huisgemaakte sausjes,...



## Side dishes

Koude groentenschotel (ongeveer 6 soorten verse groentjes en sausjes) €4,25/pers

Koude aardappeltjes €1,95/pers

Aardappelsalade (met vinaigrette) €1,95/pers

Pastasalade €2,50/pers

Zuiderse pastasalade €2,65/pers

Taboulet €2,65/pers

Quinoa salade €2,65/pers

Provençe patatjes (krieltjes in de schil met rozemarijn en kruidenboter) €1,95/pers

Sausjes van het huis €1,70/potje

Huisgemaakte kruidenboter €1,35/potje

## Let's go Spanish

met onze Paëlla van het huis (vanaf 4 personen)

Onze paëlla is zeer rijkelijk gevuld (met kip, mosseltjes, schelpjes, zeevruchten, gamba, scampi,...) compleet afgewerkt, u dient enkel nog op te warmen en een sangria in te schenken!

€ 14,95/pers

## Cool and lovely

Naast onze traditionele buffetten (vlees, vis/vlees en vis met groenten en sausjes) hebben we ook een **CULINAIR BUFFET (vanaf 10 personen en verkrijgbaar tot 30 september 2019)**

Dit is een zomerse schotel voorzien van lekkere verse visgerechtjes, fijnproevershapjes, huisbereide vleeswaren, pasta salade, quinoa of taboulé, koude aardappeltjes en sausjes. Ideaal voor uw lente,- of communiefeest, vader,- of moedertjesdag, geboortefeest of zomaar!

Ham-asperge rolletje, Italiaanse ham met meloen, rosbief, vittelotoonato, pastrami met rucola salade, op de primo gegaarde kipfilet, tomaat met garniaalvulling, gestoomde zalm, papillotte met tongrol, gerookte forefilet of maatje, gravad lax blokjes, schelpje met zeevruchten, gamba en langoustine.

€ 27,25/pers

Dit culinair buffet kan ook aangevuld worden met een ½ kreeft! (dagprijs)

Ruddervoordsestraat 83  
8210 Zedelgem  
T 050/84.26.51

www.slagerijdevriendt.be  
like ons op facebook



prijzen geldig tot september 2019 en steeds onder voorbehoud

# Let's have a great summer!

## zomersuggesties 2019



Devriendt  
slagerij traiteur



## Burgers & Beer

3 hamburgers per persoon.  
Rib-eye burger, Kippenburger  
en Duroc burger met spek.

Inclusief de krokante broodjes met  
verse groentjes zoals tomaat, sla,  
komkommer of gebakken ajuin  
en onze zelfgemaakte sausjes  
natuurlijk. Easy?!

U krijgt er zelfs een handleiding  
bij "Hoe maak ik de perfecte  
burger"

€13,95/persoon.

## Sweet & Spicy ribs

Ribbetjes om te bakken en extra  
lak marinade, coleslaw, tomatensla,  
sla mix, mais, aardappel met  
kruidenboter.

(1 + ½ rib per persoon)

€17,95/persoon

## A delicious barbecue

Zalmspies

Sambaworst

Apero spies

Vispapillotte

Peterseliesteak

Gamba

Scampibrochet

€15,45/persoon

## A chilling barbecue

Gevogeltebrochet  
(curry, spek, ananas)

Spekfakkel

Extra steak

Barbecue worst

€7,75/persoon

## A barbecue for the kids

Barbecuworstje

Gekruide kippenbout

Ribbetje

Snoepgroentjes

€6,20/kind met "surprise"

# Streetland



## Party? Barbecue on the road!

Huur onze allernieuwste  
FOODTRUCK...

De 'Primobiel'

A burning car for a rocking party!

€190/dag (inclusief een zak houtskool twv. €30)

Brengen en halen buiten de regio  
Zedelgem + €45



## Choose wisely and Fire up your grill

### Vlees rund

Côte à l'os (rund) | Extra steak (rund) | Rundsbrochet  
Entrecôte (rund) | Entrecote burger | Peterseliesteak  
Runds & rolls

### Varken

Varkens côte à l'os (duroc d'olives) | Beenham met mosterd  
(duroc d'olives) | Gekruide spiering (duroc d'olives)  
Ardeens of mosterdgebraad of MOATgebraad  
Steak maison (varkenshaasje) | Varkensbrochet  
Gemarineerd ribbetje | Gemarineerd spek  
Barbecuworst | Chipolata | Grillworst of kaasgrillworst  
Witte worst | Worstestokje met spek | Rollade van de chef

### Kip/kalkoen

Gekruide kippenbout | Gemarineerd kipfilet | Kalkoenbrochet

### Lam

Merguez | Gemarineerd lamskotelet  
Gemarineerd lamskroon

### Vis

Scampibrochet | Visbrochet | Gemarineerde forel  
Kreeft gemarineerd en in twee

In de toonbank vindt u (bij mooi weer) ook dikwijls  
nieuwe creaties van de chef!

