

CULINAIRE BARBECUES



Wat is culinaire barbecue?

Kleinere stukken vlees en vis zodat je 6 tot 8 verschillende stukken kan proeven en eten. Op een rustige manier met telkens een portie groentjes. Belangrijk om te weten, 3 kleine stukken vlees komen overeen met 1 groot stuk vlees. Dus niet terughoudend zijn om bv. per 3 stuks te nemen op de barbecue.

MAANDAG:	09.00 - 18.00 uur
DINSDAG:	09.00 - 18.00 uur
WOENSDAG:	gesloten
DONDERDAG:	12.00 - 18.00 uur
VRIJDAG:	09.00 - 18.00 uur
ZATERDAG:	08.00 - 16.00 uur
ZONDAG:	gesloten

Om een perfecte service te garanderen, vragen we jullie bestellingen 1 week op voorhand door te geven. Uiteraard kunnen er ook menu's op maat gemaakt worden, daarvoor kan u best een afspraak maken via 0472 53 37 89.

INFO

Meerlaarstraat 116 - 2430 Vorst-Laakdal - 0472 53 37 89
info@filetpuur.be - www.filetpuur.be



RUNDSVLEES

● Crocky Willy	€ 2,00 st
● Saté	€ 2,10 st
● Filet pure	€ 4,60 st
● Kalfssteak	€ 2,70 st
● Kalfssaté	€ 2,80 st

LAMSVLEES

● Kotelet	€ 2,10 st
● Kroonkoteletjes	€ 3,60 st
● Filet	€ 3,70 st
● Steak	€ 2,50 st
● Lamssaté	€ 3,00 st

VARKENSVLEES

● Chilly Willy steak	€ 1,15 st
● Provençaalse kotelet zonder been	€ 1,15 st
● Varkenshaasje	€ 1,85 st
● Gevuld varkenshaasje op wijze van de chef (met scampi)	€ 2,10 st
● Souvlaki (Griekse saté)	€ 1,00 st
● Saté (ui)	€ 1,10 st
● Saté speciaal (ui en paprika)	€ 1,10 st
● Ardeense saté (ui, paprika en spek)	€ 1,20 st
● Mignonette dijon	€ 1,20 st
● Toscaanse mignonette rolletjes	€ 1,20 st
● Spek fakkel	€ 0,80 st
● Gemarineerd spek	€ 0,70 st
● Vleesrib	€ 1,10 st
● Sparerib (2 beentjes)	€ 1,20 st

GEVOGELTE

● Kip sparerib	€ 1,10 st
● Gemarineerde kipfilet	€ 1,30 st
● Kipsaté	€ 1,60 st
● Kalkoensaté	€ 1,60 st
● Struisvogelsaté (enkel vanaf 5 stuks)	€ 3,20 st
● Struisvogelsteak (enkel vanaf 5 stuks)	€ 3,10 st
● Gevulde kipfilet (kipfilet + kipgehakt met groenten)	€ 1,50 st
● Italiaans kiprolletje (mozzarella, meesterham en zongedroogde tomaten)	€ 1,60 st
● Kalkoensteak	€ 1,30 st
● Eendenborstfilet mango	€ 2,80 st
● Eendenborstsaté van de chef (mango en appelsien)	€ 2,80 st

WORST & HAMBURGER

● Barbecueworst van het huis	€ 1,10 st
● Chipolata	€ 0,85 st
● Kippenworst	€ 1,10 st
● Kippenchipolata	€ 1,15 st
● Barbecueburger	€ 1,00 st
● Hamburger	€ 0,85 st
● Kipburger	€ 1,00 st
● Merguez worst	€ 1,10 st
● Lamsburger	€ 2,00 st
● Trio pensjes op stokje	€ 1,20 st
● Kippenpens	€ 1,15 st

VISSOORTEN

● Scampi saté	€ 2,90 st
● Gemarineerde botervissteak	€ 2,00 st
● Botervissaté	€ 2,20 st
● Kabeljauwhaasje met groentjes	€ 2,80 st
● Zalmfilet met groentjes	€ 2,00 st
● Provinçaalse tongrolletjes	€ 2,00 st
● Visserspotje	€ 2,30 st
● Vissaté	€ 2,80 st
● Tonijnsteak	dagprijs

CULINAIR BBQ PAKKET 1

Minimum 2 personen € 7,00 pp

● Kipsaté	● Spekfakkel
● Saté	● Chilly Willy
● Barbecueworst	● Croky steak

CULINAIR BBQ PAKKET 2

Minimum 2 personen € 9,00 pp

● Lamssteak	● Kippenpens
● Provençaalse kotelet	● Kipfilet
● Rundsaté	● Barbecueburger

CULINAIR BBQ PAKKET 3

Minimum 2 personen € 12,00 pp

● Scampisaté	● Eendenborstfilet mango
● Croky steak	● Kipburgertjes
● Varkenshaasje van de chef	● Barbecueworst

CULINAIR BBQ PAKKET 4

Minimum 2 personen € 16,00 pp

● Gerijpte entrecote	● Kipchipolata
● Lamssaté	● Scampi saté
● Varkenshaasje met scampi	● Kabeljauwpotje

LUXE GROENTENBUFFET

Minimum 2 personen € 8,50 pp

- Slamix
- Wortelen
- Witte koolsla
- Groentenmix met ei
- Komkommer salade dille
- Tomaten
- Knolseldersla
- Bloemkoolsla/broccoli
- Boontjes met paprika tapenade
- Pasta salade
- Aardappelsla
- Barbecue-saus, cocktail, tartaar
- Barbecue broodjes

ZUIDERS GROENTENBUFFET

Minimum 2 personen € 10,40 pp

- Slamix van 5 soorten sla
- Tomaat mozzarella
- Gekruide groentenmix met olijven
- Komkommer groentensalade
- Broccoli sla
- Gegrilde paprika's
- Fregola
- Boontjes met paprika en zongedroogde tomaten
- Aardappelsla
- Groentensaus, cocktail, balsamico
- Zuiders brood

GROENTEN VERRASSINGSBUFFET VAN DE CHEF

Minimum 10 personen € 11,00 pp

- Diverse salades
- 4 koude- en 3 warme sauzen
- Broodjes assortiment
- Aardappelsla
- 2 pasta salades
- Gebakken aardappelen
- Zuiderse groenten mix warm

GEEN ZIN OM ZELF AAN HET VUUR TE STAAN?

Wij bakken uw vlees en vis op een professionele barbecue.

U betaalt hiervoor €50,00 vaste kost voor verbruik gas, barbecue, bain-marie, ...

Onze chef aan het vuur kost €25,00 per uur te rekenen vanaf het inladen t.e.m. het terug uitladen aan de slagerij. En wordt u daarenboven graag bediend?

Extra personeel voor bediening, afruimen, afwas, ... : €25,00 per uur, per personeelslid.

HEBT U NIET GEVONDEN WAT U ZOCHT, HEEFT U EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE, CONTACTEER ONS VOOR EEN MENU OP MAAT, VOLLEDIG NAAR UW WENS.