

DEN AMER

SLAGERIJ TRAITEUR

BARBECUE | ZOMER | LENTE
FOLDER



APERITIEFHAPJES

Bruschetta	1,40 € / st.
Verse groentjes met een dipsausje (vanaf 6 personen)	2,50 € / pp.
Ovengebakken kippenvleugeltjes (voor oven of bbq)	11,50 € / kg

Zie naar onze bbq-specialiteiten voor meerdere aperitiefhapjes.

LEPELHAPJES, APEROGLAASJES EN BORDJES

Carpaccio van kip (dessertbordje)	3,25 € / st.
Carpaccio van rundsvlees (dessertbordje)	3,25 € / st.
Vitello Tonato (dessertbordje)	3,25 € / st.
Italiaans hamburgertje met tomatencoullis en honingtomaatje (glaasje)	1,95 € / st.
Italiaanse ham met meloen (glaasje)	1,95 € / st.
Quiche met prei en spek (glaasje)	1,95 € / st.
Gerookte eendenborst met mango (glaasje)	1,95 € / st.
Pasta met garnalen, gerookte zalm, feta (glaasje)	1,95 € / st.
Tomaat mozzarella (aperobordje)	1,95 € / st.
Gerookte zalm met boursin (aperobordje)	1,95 € / st.
Gerookte zalm (lepel)	1,95 € / st.
Gerookte heilbot (lepel)	1,95 € / st.
Duo van gerookte zalm en heilbot (lepel)	1,95 € / st.
Tartaar van zalm (lepel)	1,95 € / st.
Gebakken scampi met een fijne saus (lepel)	1,95 € / st.
Tomaat met grijze garnalen (aperobordje of lepel)	2,20 € / st.
Grijze garnalen met meloen, curry en nootjes	2,20 € / st.

Per soort minimum 10 st. te bestellen, voor grote aantallen zijn nog andere hapjes bespreekbaar.

ZUIDERSE TAPAS

- Een ruim assortiment aan tapas
(zongedroogde tomaten , olijven , ansjovisfilets ,ansjovis banderillen, mini batoens (geitenkaasje in gerookt spek) , chorizo salami , lomo chorizo , lomo filet , longaniza , pata negra ham , saltufo , manchego, feta kaas, ... los te verkrijgen).
- Tapasschotel (vanaf 6 personen) € 6.95 pp
Een assortiment van bovenvermelde tapas

Vraag zeker naar onze tapas van de week!

BBQ-SPECIALITEITEN

APERITIEF

Spekfakkeltjes (spek op spie gedraaid)	1,40 €/st.
Mini – pepermedaillon (2 gehaktballetjes in een jasje van gerookt spek en peper)	11,50 €/ kg
Mini- gehaktballetjessaté (gemarineerd)	12,50 €/ kg
Ribbetjes (gemarineerd en voorgebakken)	11,75 €/ kg
Rasta (mager, gemarineerd, gevlochten varkensvlees)	15,95 €/ kg
Kippenvleugeltjes (gemarineerd en voorgebakken)	11,50 €/ kg
Ardeens mini kippensaté (2 blokjes kip in een jasje van gerookt spek)	12,95 €/ kg
Spiesje van kippenhaas	12,90 €/ kg
Mini – visbrochet (2 stukjes vis)	26,95 €/ kg
Mini – scampibrochet (2 st. gemarineerd, gepeld met een zongedroogd tomaatje)	26,95 €/ kg

VARKENSVLEES

Gourmet Steak (varkenshaasje in een jasje van gerookt spek)	19,60 €/ kg
Saté.	10,95 €/ kg
Duvelsaté	11,45 €/ kg
Saté Den Amer (een mix van varken, kip, worst en spek)	12,50 €/ kg
Varkenskroon	12,50 €/ kg
Duroc kotelet	32,50 €/ kg
Kotelet (gemarineerd)	9,90 €/ kg
Mignonette	11,50 €/ kg
Rasta (mager, gemarineerd, gevlochten varkensvlees)	15,95 €/ kg
Ardeense mignonette	16,30 €/ kg
Ribbetjes (gemarineerd en voorgebakken)	11,75 €/ kg
Trio bbq-worst (trio van bbq-worstjes : natuur, curry, merguez)	14,95 €/ kg
Chipolata	11,50 €/ kg
Spek Brazada (stukje gekruid spek op satéstokje)	11,75 €/kg
Bbq-worst natuur	8,90 €/ kg
Barbecuespek	11,50 €/ kg
Pepermedaillon (Spiesje van gehaktballetjes in een jasje van gerookt spek en peper)	11,50 €/ kg
Gehaktballetjessaté (gemarineerd)	12,50 €/ kg





GEVOGELTE

Kipfilet (natuur of gemarineerd)	11,75 €/ kg
Drumsticks (kippenbout gemarineerd en voorgebakken)	8,95 €/ kg
Ardeense kippensaté (blokjes kip in een jasje van gerookt spek)	12,95 €/ kg
Spiesje van kippenhaas	12,90 €/ kg
Gemarineerd kalkoenhaasje	13,50 €/ kg
Kippensaté	11,90 €/ kg
Kippenburger	10,90 €/ kg
Kippenworst	11,10 €/ kg

LAMSVLEES

Merguez worsten	11,50 €/ kg
Lamssaté	29,40 €/ kg
Lamskotelet (natuur of gemarineerd)	21,90 €/ kg
Lamskroon (natuur of gemarineerd)	43,40 €/ kg
Lamsfilet (natuur of gemarineerd)	43,95 €/ kg

PAARDENVLEES

Paardenfilet	41,80 €/ kg
Paardenentrecôte	20,90 €/ kg

VIS

Zalmoester met vissaus in papillot	28,25 €/ kg
Kabeljauwhaasje met vissaus in papillot	28,25 €/ kg
Scampibrochette (gepeld en gemarineerd)	26,95 €/ kg
Visbrochette (gemarineerd)	26,95 €/ kg
Mosselen in papillot (seizoen)	dagprijs

RUNDSVLEES

Ons Wit blauw

Entrecôte (natuur of gemarineerd)	19,50 €/ kg
Steak van de chef (natuur of gemarineerd)	18,75 €/ kg
Gepersilleerde rundsmedaillon (gemarineerd met kruiden)	21,70 €/ kg
Rundsbrochette (natuur of gemarineerd)	18,75 €/ kg
Hamburger	11,50 €/ kg

BARBECUEPAKKETTEN

Junior bbq 1 <i>Hamburger, mini-chipolata</i>	3,00 €/pp
Junior bbq 2 <i>mini-chipolata, mini-sate, kippenbout (voorgebakken)</i>	3,35 €/ pp
BBQ 1 <i>Kipfilet natuur of gemarineerd, saté, bbq-worst</i>	4,30 €/ pp
BBQ 2 <i>Steak natuur of gemarineerd, saté, bbq-worst</i>	5,35 €/pp
BBQ 3 <i>Steak natuur of gemarineerd, saté, bbq-worst, kippenbout (voorgebakken)</i>	5,95 €/pp
BBQ 4 <i>Steak natuur of gemarineerd, saté, kipfilet natuur of gemarineerd, bbq-spek</i>	6,75 €/ pp
BBQ 5 <i>Steak natuur of gemarineerd, scampisaté, saté, bbq-worst</i>	7,25 €/pp
BBQ 6 <i>Steak natuur of gemarineerd, lamskotelet natuur of gemarineerd, saté, bbq-worst</i>	7,85 €/ pp
Degustatie BBQ (vanaf 6 pers.) <i>Een assortiment aan bbq-specialiteiten in degustatievorm : scampisaté, vissaté, saté, kippensaté, gourmetsteak, lamskotelet, bbq-worst, bbq-spek</i>	9,85 €/ pp
Degustatie BBQ De Luxe (vanaf 6 pers.) <i>Assortiment verfijnde bbq-specialiteiten in degustatievorm : spekfakkel, scampisaté, zalmoester met vissausje in papillot, lamskroon, entrecôte, gourmetsteak, Ardeense kippensaté, bbq.-worst, bbq-spek.</i>	14,20 €/pp

1 soort bbq-pakket per bestelling (met uitzondering van junior en grote aantallen)
Alle bbq-pakketten 2 dagen op voorhand bestellen



DRY AGED

Is een rijpingsproces waarbij natuurlijke enzymen het bindweefsel in het vlees afbreken, waardoor het malser wordt. Door het drogen, krijgt het vlees een intensere smaak. Dit proces gebeurt in onze rijpingskamer waar we de temperatuur, luchtcirculatie en vochtigheidsgraad sturen. (4 tot 6 weken afhankelijk van de dikte en de vleessoort).

Het vlees dat is drooggerijpt, bevat een korst die droog aanvoelt. Deze beschermt het vlees tegen het indrogen en tegen bacteriën. Voor de verkoop snijden wij deze laag eraf.

SPECIALE RUNDERRASSEN

Aubrac Entrecôte

36,50€/kg

Aubrac Filet pur

39,95€/kg

Een authentiek Frans ras uit het Centraal Massief. In eerste instantie een zuiver melkras, nadien met kruisingen. De Aubrac koeien zijn makkelijk te herkennen aan hun zwart omrande ogen. De vacht is variërend van zachtbruin tot bruin en wat grijs en hebben oplopende horens naar buiten.

Ze worden volgens een strikt lastenboek gekweekt wat resulteert in een uitzonderlijk smaakvol, kruidig en mals vlees.

Simmental Entrecôte

36,50€/kg

Simmental Filet pur

39,95€/kg

De dieren zijn middelgroot, hebben stevige botten, zijn goed gespierd en lopen vrij rond in de Oostenrijkse bergen. Ze eten veel kruiden waardoor het vlees karaktervol van smaak is. Door deze langzame kweekmethode is het vlees fijn van structuur en heeft het een goede vet dooradering.

Holsteiner Entrecôte

36,50€/kg

Holsteiner Filet pur

39,95€/kg

Het Holstein-Friesian ras komt voor in de kleuren zwart/wit en rood/wit. Het is een echt melkras met een hoge melkgift en bijna geen spierweefsel. De oorsprong van deze runderen ligt in Nederland. De Holstein-Friesian koe produceert uitstekend en in elk klimaat. Het vee wordt gekenmerkt door goede gezondheid, hoge productiviteit en uitstekend vet- en eiwitgehaltes in het vlees, waardoor deze dieren geliefd zijn zowel voor de melkproductie als vleesproductie.

Limousin Entrecôte

36,50€/kg

Limousin Filet pur

39,95€/kg

Deze runderen zijn afkomstig uit het Franse Centraal Massief. Limousins worden nooit gekruist : een zuiver ras, zonder genetische manipulatie, met een stamboek van meer dan een eeuw.

De dieren krijgen natuurlijke voeding van eigen bodem, tijd om te groeien . De Limousin is wijd verspreid omdat het zich gemakkelijk aanpast aan verschillende klimaten en eenvoudig te onderhouden is. Het vlees heeft een fijne vezel en is uitstekend van kwaliteit. Het wordt gekenmerkt door een mooie rode kleur, speciale marmering, heerlijke sappigheid en bijzondere malsheid.



Aberdeen Entrecôte

36,50€/kg

Aberdeen Filet pur

39,95€/kg

Afkomstig uit de Country of Aberdeen in Noordoost Schotland. De vacht is zwart met satijnhaar. Het voldoet aan 4 kwalificaties, uitstekende marmeren textuur, superieure kleur en textuur, specifieke diktes afhankelijk van de snit "Certified Angus Beef"

Het Belgisch wit-blaauw Entrecôte

36,50€/kg

Is een kruising van de Engelse Durham met lokale veerassen. Deze dieren zijn van oorsprong een dubbeldoelras, maar vandaag de dag voornamelijk een vleesras.

Dieren van het vleestype nemen een heel sterke bespiering aan. Men spreekt hier over het dikbilfenomeen. Ze vertonen blauw-wit-zwart rond de nek.

Het vlees is van een uitstekende kwaliteit: mager en sappig. Dankzij zijn fijne vleesvezels is dit het meest malse vleesras.

Bestel deze speciale soorten op tijd !!!!!



DRY AGED BAKTIP

1. Het vlees 30 min. voor het bereiden uit de koelkast nemen , zodat het op kamertemperatuur kan komen.
2. Een kwartier in de oven op 60°C om hem "bleu chaud" te bakken.
3. Bakken in echte boter met toevoeging van olie om hoge temperatuur aan te kunnen zonder te verbranden.
4. Kruiden met peper en grof zeezout.
5. Beide kanten toeschroeien.
6. Laat garen tot persoonlijke keuze van bakwijze.
7. Op de bbq: Beide kanten toeschroeien, laten garen tot persoonlijke bakwijze op een koudere zone van de bbq.
8. Na het bakken vijf minuten in aluminiumfolie laten rusten voor het serveren



SALADBAR

Aardappelsalade	5,35 €/kg
Luikse salade	12,55€/ kg
Rijstsalade	9,95 €/ kg
Pastasalade	11,95 €/ kg
Pastasalade Maison	12,95 €/ kg
Zomerse kip-pastasalade	12,95 €/ kg
Bonensalade	8,35 €/ kg
Rode kool met vinaigrette	9,95 €/ kg
Vitamientjessalade	10,95€/ kg
Groentenmix	10,95 €/ kg
Piedmontaise salade	11,25 €/ kg
Rauwkostsalade	11,95 €/ kg
Bloemkool-broccolimix	12,45 €/ kg
Slaatje gezond	11,95 €/ kg
Griekse salade	17,75 €/ kg
Zomerse Aspergerolletjes	14,95 €/ kg

Groentenschotel 5,95 €/ pp

Aardappelsalade, pastasalade, bloemkoolroosjes, broccoliroosjes, komkommer, tomaten, boontjes, gemengde sla en fijn geraspte worteltjes.

Saladbar Den Amer 7,50 €/ kg

Aardappelsalade, pastasalade, bloemkool- en broccolimix, piedmontaise, groentenmix, tomaten met vinaigrette, boontjes met vinaigrette, fijn geraspte wortelen, gemengde sla met vinaigrette, rode kool met vinaigrette, komkommersalade. Vanaf 10 personen.

Vanaf 10 personen worden deze groenten gepresenteerd in porseleinen kommen met vinaigrettes.

De saladbar is enkel te verkrijgen in combinatie met onze bbq-specialiteiten, buffetten of onze gezelligheidsschotels!

AARDAPPELEN

Pelaardappel met kruidenboter in een spekjasje	2,50 €/ st
Rozemarijnaardappelen	6,95 €/ kg
Ovengegaarde groentjes (krielaaardappelen met groentjes)	10,95€/ kg
Aardappelsalade	5,35 €/ kg

BBQ-SAUZEN

Koud

Mayonaise, cocktail, tartaar, curry, look, pikant, mosterd, zigeuner, vinaigrette maison, of bieslook.

Warm

Champignonsaus, béarnaise, peperroomsaus

BUFFETTEN

Vleesbuffet

18,35 € / pp

- Opgevulde tomaat met een slaatje van de chef
- Italiaanse ham met cavaillon
- Gekookte beenham en kalkoenham
- Gebakken rosbeef en gebraad
- Ovengebakken kippenbout
- Italiaanse salami
- Gevuld eitje
- Pastei

Gemengd buffet

26,95 € / pp

- Italiaanse ham met cavaillon
- Gebakken rosbeef en gebraad
- Ovengebakken kippenbout
- Gekookte beenham
- Italiaanse ham
- Gepocheerde zalm
- Gevuld eitje
- Gerookte zalm en heilbot
- Gerookte forefilet
- Visrolletje met scampi
- Opgevulde tomaat met grijze garnalen

Visbuffet

28,65 € / pp

- Gepocheerde zalm
- Gevuld eitje
- Gerookte zalm en heilbot
- Gerookte forefilet
- Visrolletje met scampi
- Opgevulde tomaat met grijze garnalen
- Gamba gepocheerd in een court Bouillon
- Perzik gevuld met tonijn
- Pandalous garnalen

Het vleesbuffet, gemengd buffet en visbuffet wordt aangevuld met dagverse groentjes, aardappelsalade en sauzen .

De buffetten kunnen besteld worden vanaf 6 personen.

Met uitzondering als er voor die dag al een buffet genoteerd is.



SCHOTELS

Breugelschotel

9.95 € / pp

Een ruim assortiment aan ambachtelijke vleeswaren uit grootmoeders tijd.

- Paté
- Boerenkop
- Gebakken gebräad
- Ovengebakken kippenbout
- Boerenpens
- Droge worst
- Spek aan 't spit
- Boereringworst
- Gerookte ham
- Vlaamse frikandon

Breugelschotel de luxe

13.95 € / pp

Breugelschotel met extra abdijkazen (+/- 130 gr/pp).

Breugel tip!

- Gehaktballetjes in kriegensaus
- Rijstpap uit grootmoeders tijd
- Zoete lies
- Rilette

De groentenschotel, aardappelsalade en koude sauzen kunnen er ook als extra bijgenomen worden.

Charcuterieschotel

7,95 € / pp

Een waaier aan onze fijnste vleeswaren.

- Gekookte beenham
- Kippenfilet
- Gerookt paardenvlees
- Italiaanse ham
- Salami
- Paté van de chef
- Gebakken gebräad
- Filet de sax
- Gerookte ham
- Fricandon
- Slaatjes van de chef



Kaasschotel

Kaasschotel als hoofdgerecht (+/- 300 gr / pp) 11,95 € / pp

Kaasschotel als dessert (+/- 175 gr/pp) 9,95 € / pp

Een kaasschotel met diverse soorten kaas , rijkelijk gegarneerd met vers fruit, druiven, noten en rozijnen. Aarzel niet om uw lievelingskazen aan ons te melden, opdat deze zeker op uw kaasschotel zullen liggen!

Raadpleeg onze culinaire folder voor ons broodassortiment, gourmetschotels, traiteurgerechten en nog zo veel meer.

DESSERTS :

Nieuwe ambachtelijke desserts; een echte aanrader:

Chocolademousse	€ 2,35 st
Tiramisu	€ 2,90 st
Passie-framboos bavarois	€ 2,90 st
Nougat mousse	€ 2,90 st
Appeltaartje (in een aluminium potje voor oven of bbq op te warmen)	€ 3,40 st
Vanilleroomijs	€ 9,95 L

Deze folder is een greep uit ons assortiment. Aarzel niet als u bepaalde vragen of speciale producten wenst. Wij helpen u graag verder!



APEROS , CAVA EN WIJNEN

Cava Santa Monica, Brut

€ 10,75 / fles

Intense geur, fijne pareling, frisse fruitige afdronk. Perfecte aperitief!

Onze huiswijn

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Blanches, Frankrijk

€ 6,50 / fles

Zachte, fruitige witte wijn, mooi droog in afdronk. Aperitief, vis, zachte kazen.

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rouge, Frankrijk

€ 6,50 / fles

Soepele rode wijn, aroma's van rood fruit en provencaalse kruiden. Biefstuk, entrecôte, dunne lende, bbq

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rosé, Frankrijk

€ 6,95 / fles

Expressieve, fruitige rosé. Ideaal als aperitief, koude schotel, zalm en bbq.

Lekkere passe-partout wijnen . Apero, koude schotel, bbq

NIEUWE SUGGESTIES

Château Saint-Roch, PINK, Côtes du Roussillon, rosé

9,30/fles

Hele frisse en fruitige rosé, met een licht kruidige afdronk.

Apero, zomerse tapa's, charcuterieschotel en uiteraard BBQ

Pilas Bonas, Chardonnay/Sauvignon, Pago Casa del Blanco, Spanje, wit

7,95/fles

Aroma's van citroen en groene appel springen werkelijk uit je glas.

Zomerse aperitiefhapjes, vis- of scampibrochette, koude schotel.

Onze topper!

Jordan de Asso, Garnacha Barrica, DO Cariñena, Spanje, rood

7,15/fles

Stevige rode wijn, gemaakt van de Grenachedruif. Na de vinificatie krijgt de wijn nog een verdere rijping mee gedurende 3 maanden in eikenhouten vaten. Zwart fruit, met een kruidige afdronk. Rood vlees, lamsvlees, stevige kazen.

OPENINGSUREN

Dinsdag , woensdag, donderdag, vrijdag, open van 7 u 30 tot 12 u 30 en van 13 u 30 tot 18 u

Zaterdag doorlopend open van 7 u 30 tot 17 u | Zondag open van 7 u 30 tot 12 u 30

SLAGERIJ TRAITEUR DEN AMER
KLEINE AMER 86 | 2870 PUURS | TEL 03/889.01.73
WWW.DENAMER.BE | SLAGERIJ@DENAMER.BE