

BBQ - ZOMER - LENTE



DEN AMER
03 889 01 73

Wegens de onstabiele marktprijzen hebben we geen prijzen op onze folder vermeld. U kan de prijzen raadplegen op onze webshop.

Aperitiefhapjes

LEPELHAPJES, APEROGLAASJES EN BORDJES

Carpaccio van kip (dessertbordje)

Carpaccio van rundsvlees (dessertbordje)

Carpacciorolletje (aperobordje)

Vitello tonato (dessertbordje)

Gebakken scampi met een fijn sausje (lepel)

Per soort minimum 10 stuks bestellen, met uitzondering van de carpaccio's die minimum per 4 moeten besteld worden. Bestel ruim op voorhand! Bij een laattijdige bestelling kan de keuze beperkter zijn of kan een bestelling geweigerd worden.



Zuiderse tapas

Tapasplank voor 4 personen

Zongedroogde tomaten, olijven, ansjovisfilets, gevulde pepers met feta, feta kaas in kruidenolie, chorizo salami, longaniza, fellino, Spaanse ham, lomo filet, coppa, - Toscaanse tartuffo, manchego, stelvio, tapenade met aperodippers. Deze plank werken we af met fruit en aperotomaatjes

Toscaanse tapasplank voor 4 personen

Zongedroogde tomaten, olijven, ansjovisfilets, mortadella, Toscaanse sgambato ham met peper,- salami piccanté, - lombetto, - coppa, - salami tartuffo, fellino, Stelvio, Alta badia, tapenade en oude kaas met pesto met aperodippers.

Deze plank werken we af met fruit en aperotomaatjes

Deze tapas zijn ook los te verkrijgen met nog een groter assortiment in de winkel.

TIP: Lekker om aanvullend bij uw tapasschotel te bestellen:

- Bruschetta
- Ciabatta
- Bargalega (Spaans stokbrood op de steen gebakken)
- Artisanaal wit of grof stokbrood

Vraag zeker naar onze tapas van de week!



BBQ specialiteiten

APERITIEF

- Spekfakkel (gemarineerd spek op een stokje gedraaid)
- Ribbetjes (gemarineerd en voorgebakken)
- Mini-pepermedaillon (2 gehaktballetjes in een jasje van gerookt spek & peper)
- Mini-gehaktballetjessaté (2stuks gemarineerd)
- Kippenvleugeltjes (gemarineerd en voorgebakken)
- Mini-ardeense kippensaté (2 blokjes kip in een jasje van gerookt spek)
- Spiesje van kippenhaas (gemarineerd)
- Mini-kippensaté (gemarineerd)
- Mini-visbrochette (2 stukjes vis: botervis-zalm)
- Mini-scampibrochette (2 stuks gemarineerd en gepeld)

GEVOGELTE

- Kipfilet (natuur of gemarineerd)
- Drumsticks (kippenbout gemarineerd en voorgebakken)
- Ardeense kippensaté (blokjes kip in een jasje van gerookt spek)
- Spiesje van kippenhaas (gemarineerd)
- Kalkoenhaasje (gemarineerd)
- Kippensaté (gemarineerd)
- Kippenburger
- Kippenworst



VARKENSVLEES

Gourmet steak (gekruid varkenshaasje in een jasje van gerookt spek)

Ribbetjes (gemarineerd en voorgebakken)

Ribbetjes (natuur)

Jagerskotelet (gemarineerd)

Duroc kotelet

Saté (gemarineerd)

Duvelsaté (gemarineerd, grotere stukken, meer gekruid met paprika, ajuin, spek en kerstomaat)

Duke of Berkshire saté (gemarineerd)

Gehaktballetjessaté (gemarineerd)

Pepermedaillon (gehaktballetjes in een jasje van gerookt spek & peper)

BBQ worst

Chipolata

Trio BBQ worst (trio: natuur, curry, merguez)

BBQ Spek (traag geeraard)

LAMSVLEES

Merguez worst (rolletje zoals chipolata)

Lamssaté (gemarineerd)

Lamskotelet (natuur of gemarineerd)

Lamskroontje (natuur of gemarineerd)

Lamsfilet (natuur of gemarineerd)





PAARDENVLEES

Paardenfilet

VIS

Zalmoester met vissaus in papillot

Kabeljauwhaasje met vissaus in papillot

Vispapillot (catch of the day) met vissaus

Scampibrochette (gepeld en gemarineerd)

Visbrochette (gemarineerd, botervis en zalm)

Mosselen in papillot (seizoen)

RUNDSVLEES

Belgisch wit blauw

Filet pur

Entrecôte

Steak van de chef (natuur of gemarineerd)

Gepersilleerde rundsmedaillon (steak met bovenop kruidentapenade)

Côte à l'os

Rundsbrochette (natuur of gemarineerd)

Hamburger

Entrecôteburger

Limousinburger

Speciale runderrassen (zie ook Dry Aged)

Rib eye (Ierse zesrib)

Limousin filet pur



BBQ pakketten

JUNIOR BBQ

Mini hamburger, mini saté, mini bbq worst.

BBQ 1

Kipfilet, saté, BBQ worst.

BBQ 2

Steak, saté, BBQ worst.

BBQ 3

Steak, saté, BBQ worst,
kippenbout (gemarineerd en vorgebakken).

BBQ 4

Steak, saté, BBQ worst,
scampisaté (gepeld en gemarineerd).

DEGUSTATIE BBQ (VANAF 6 PERS)

Een assortiment van BBQ specialiteiten in degustatievorm:
Scampisaté, vissaté, kippensaté, varkenssaté, gourmetsteak,
lamskotelet, BBQ worst, BBQ spek.

Alle BBQ pakketten 2 dagen op voorhand bestellen. Gelieve niet teveel diverse pakketten te bestellen per bestelling. Indien u uw pakket graag natuur heeft, graag extra vermelden.

Vergeet bij de bestelling niet te vermelden of u uw vlees gemarineerd wenst of liever natuur.

Dry Aged

Een rijpingsproces dat de natuurlijke enzymen in het bindweefsel in het vlees afbreken waardoor het vlees 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. Dit kan 4 tot 6 weken duren naargelang de vleessoort. Het vlees is drooggerijpt waardoor de korst droog aanvoelt, deze beschermt het vlees tegen indrogen en bacteriën. Bij de verkoop snijden we deze laag eraf.

SIMMENTAL ENTRECÔTE

Deze koeien zijn middelgroot, met stevige botten en goed gespierd. Ze lopen vrij rond in de Oostenrijkse bergen. Hier eten ze veel kruiden waardoor het vlees karaktervol van smaak is. Door deze langzame kweekmethode is het vlees fijn van structuur en heeft het een goede vetdooradering.

CHAROLAIS ENTRECÔTE

De charolais is één van de grootste en oudste vleesrassen van de wereld. Sterke punten zijn het groeivermogen en de royale bevelesheid van het Charolaisras. Dit van oorsprong Franse ras is laat rijp, vrij grof gebouwd met een zeer geringe neiging tot vetaanzet. **Charolais is één van de betere vleestypes bij runderrassen.**

LIMOUSIN ENTRECÔTE

Deze runderen zijn afkomstig uit het Franse Centraal Massief. Limousins worden nooit gekruist, het is dus een zuiver ras zonder genetische manipulatie, met een stamboom van meer dan een eeuw oud. De dieren krijgen natuurlijke voeding van eigen bodem. De Limousin is wijd verspreid omdat het zich makkelijk 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.

WEST - VLAAMS ROOD

Deze runderen vinden hun oorsprong in Frans-Vlaanderen en in West-Vlaanderen. Het is een dubbeldoelras, wat betekent dat het zowel voor melk als voor vleesproductie wordt gehouden. De rode koe is een groot, lang en zwaar dier. Het is een vroegrijp ras dat ook gekend is om zijn grote groei-kracht en zijn uitstekende vlees-kwaliteit. Op jaarbasis bestaat het rantsoen van de dieren vooral uit graslandproducten. Dit zorgt voor een fijne draad, licht vetdooraderd, donker, mals en smakelijk vlees.

Dry Aged, steak en entrecôte baktips

1. Het vlees 60 min voor het bereiden uit de koelkast nemen zodat het op kamertemperatuur kan komen.
2. 30 min in een voorverwarmde oven van 50° verwarmen zodat hij 'blue chaud' wordt.
3. IN DE PAN:
Bakken in echte boter met toevoeging van olijfolie, zodat het een hoge temperatuur aan kan zonder aan te bakken. Laat beide kanten goed toeschroeien en laat verder garen in de pan of oven tot persoonlijke bakwijze.

OP DE BBQ:

Beide kanten goed toeschroeien en verder laten garen tot persoonlijke bakwijze op een koudere zone van de BBQ.
De gaartijd hangt af van de dikte, grote van het vlees en de hitte van het vuur.

4. Kruiden met peper en grof zeezout.
5. Na het bakken 5min in aluminiumfolie laten rusten alvorens te serveren.

Bestel tijdig uw Dry-aged entrecôte!

Bij laattijdig bestellen kan het zijn dat niet ieder runderras beschikbaar is.



GROENTENBAR

Vraag naar onze pastasalades en groentesalades van de week.

Aardappelsalade, pastasalade, pastasalade van de dag, couscous, rozemarijnaardappelen, Luikse salade, rijstsalade, slaatje gezond, Franse salade met of zonder kip, rode kool met vinaigrette, rauwkostsalade, Zomerse aspergerolletjes (seizoen)

GROENTENSCHOTEL

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

Vanaf 10 personen wordt dit in porseleinen kommen geserveerd. Sommige groentjes zijn voorzien van vinaigrettes.

SALADBAR DEN AMER

Aardappelsalade, pastasalade, slaatje gezond, Franse salade, groentenslaatje van de week, geraspte wortelen, komkommersalade, tomaten met pijpajuin en vinaigrette, boontjes, gemengde sla en rode koolsalade.

Te verkrijgen vanaf 10 personen.

Het assortiment van onze saladbar is enkel te verkrijgen in combinatie met onze BBQ specialiteiten, buffetten of gezelligheidsschotels.

U kan ook uw verse groenten en/of fruit bij ons bestellen om zelf te bereiden.



Sauzen

KOUD

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

WARM

Champignonsaus, béarnaise, peperroomsaus.

Buffetten

VLEESBUFFET

Opgevulde tomaat met hespensla, Italiaanse ham met cavaillon, ovengebakken beenham en kippenfilet, gebakken rosbeef en gebrad, ovengebakken kippenboutje, Italiaanse salami, gevuld eitje, seizoenspaté.

GEMENGD BUFFET

Italiaanse ham met cavaillon, gebakken rosbeef en gebrad, ovengebakken kippenboutje, ovengebakken beenham, Italiaanse salami, gepocheerde zalm, gevuld eitje, gerookte zalm en heilbot, gerookte forelfilet, visrolletje met scampi, opgevulde tomaat met grijze garnalen.

*Deze buffetten worden aangevuld met dagverse groentjes, aardappelsalade, sauzen en mini broodjes.
De buffetten kunnen besteld worden vanaf 6 pers. (tenzij er voor die dag al buffetten besteld werden).*



BREUGHELSCHOTEL – VANAF 6 PERSONEN

Een ruim assortiment aan ambachtelijke huisgemaakte vleeswaren uit grootmoeders tijd:
Seizoenspaté, boerenkop, gebakken gebraad, ovengebakken kippenboutje, boerenpens, droge worst, grillworst, bbq spek, boerenringworst, gerookte ham, vlaamse frikandon.

BREUGHELSCHOTEL DE LUXE – VANAF 6 PERSONEN

Breughelschotel met extra abdijkazen (±130 gr/pp).

Beide schotels zijn voorzien van confituur, mosterd, augurken en zilveruitjes.

BREUGHELTIP!

Gehaktbal, kippengehaktbal, Indische gehaktballetjes (licht pittig), kriegensaus, Aalsterse vlaai, rijstpap uit grootmoeders tijd.

CHARCUTERIESCHOTEL – VANAF 6 PERSONEN

Een waaier aan huisgemaakte vleeswaren: ovengebakken beenham, kippenfilet, gerookt paardenvlees, Italiaanse ham met cavaillon, salami, seizoenspaté, gebakken gebraad, filet de sax, gerookte ham, frikandon, slaatjes vd chef.

Deze schotels kunnen aangevuld worden met onze groenteschotels, aardappelsalade, sauzen en brood.

De schotels kunnen besteld worden vanaf 6 personen.

KAASSCHOTEL – VANAF 4 PERSONEN

Een kaasschotel met diverse soorten kaas, rijkelijk gegarneerd met vers fruit, druiven, noten en rozijnen.

- als hoofdgerecht (± 300gr/pp) - als dessert (±150gr/pp)

Verrassingsmanden

VERRASSINGSMAND KLASSIEK – VANAF 6 PERSONEN

8 minisandwiches belegd met salades, charcuterie, kaas en gegarneerd met sla, tomaat, komkommer, ei.

VERRASSINGSMAND DEN AMER – VANAF 6 PERSONEN

4 minisandwiches en 4 minipistolets belegd zoals de klassieke verrassingsmand.

Brood broodjes, en pistolets...

Bestel uw brood, broodjes, pistolets, ... als begeleiding bij uw schotels.

Een groot assortiment meergranenbrood, Notenbrood met rozijnen,

Rozijnenbrood, Wit en grof brood (klein of groot)

Pistolets: wit of bruin, witte en bruine boerenpistolets,

pistolets met maanzaad of sesamzaad (ook verkrijgbaar in mini)

Tijgerpistolets, Speltpistolets, Waldcornpistolets

Kransje wit (7 pistolets)

Sandwiches

Bargalega (Spaans stokbrood op steen gebakken), ciabatta,

artisaanaal wit of grof stokbrood, Frans stokbrood klein of groot.

Ook een groot assortiment boterkoeken te verkrijgen

Desserts

Keuze uit: tiramisu, chocolademousse, rijstpap, frangipannetaartje, rijsttaart, appelcake, Aalsterse vlaai.

Grote keuze aan koekjes, chocolade en versnaperingen voor bij de koffie of thee.



Apero's , Cava's en wijnen

Cava Santa Monica, brut

Champagne Didier Ducos, l'Ablutien Brut

Schitterende assemblage van Pinot Meunier, Noir en Chardonnay. Wijngaarden liggen naast de Grand Cru Chouilly. Gemaakt door een klein, artisanaal domein. TOPCHAMPAGNE!

ONZE HUISWIJNEN

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Blanches, Frankrijk

Zachte, fruitige witte wijn, mooi droog in afdronk, als aperitief, bij vispannetje, zachte kazen.

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rouges, Frankrijk

Soepele rode wijn, aroma's van rood fruit en provencaalse kruiden, bij biefstuk, entrecôte, dunne lende, BBQ.

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rosées, Frankrijk

Expressieve, fruitige rosé, ideaal als aperitief, bij charcuterieschotels, zalm.

A photograph of three wine glasses filled with different types of wine. The glass on the left contains a light-colored wine (white or rosé), the middle glass contains a dark red wine, and the right glass contains a medium-colored wine (rosé). The glasses are set against a blurred background of green foliage.

NIEUWE SUGGESTIE

Rood :

2021 Cuna de Reyes, Tinto Crianza, DOC Rioja Alta, Rioja, Spanje

Zet de BBQ maar aan! Rood fruit gecombineerd met een smakelijke toets vanille van de houtrijping. Zacht, rijkelijk en toch genoeg kracht om bij diverse vleessoorten te combineren.

Wit :

2023 Ilatium Morini, Soave DOC, Bio, Veneto, Italië

Expressieve neus, veel rijp wit fruit. Sappig op de tong. Heerlijk als smakelijk passe-partout. Schenk de wijn koud maar niet ijskoud!

Rosé:

2024 Domaine de Coursac, Les Garriguettes Rosé, Bio, AOP

Languedoc, Frankrijk

Zuiders zonnig en smakelijk gekruid. Gemaakt van cinsault, grenache en syrah. Heerlijk bij gegrild vlees.

2024 Villa Exindrio, Les Salins Rose, IGP Pays de l' Hérault, Collines de la Moure, Languedoc, Frankrijk

De wijngaarden zijn gelegen nabij de zee. Daardoor heb je een leuke ziltigheid in de wijn. Perfect als apero, zomerse slaatjes, visgerechten.

Ontdek nog een groter assortiment in onze winkel!



Slagerij Traiteur Den Amer
Kleine Amer 86 | 2870 Puurs | tel 03/889.01.73
www.denamer.be | Slagerij@denamer.be
denamerwebshop.be