



Den Boergondiër - Culinaire hoeveslager
"Eigen kweek smaakt naar meer"

MEERLEDORP 34

2328 Meerle

Tel: 03/315 04 86

Gsm 0479 82 86 91

www.den-boergondier.be

info@den-boergondier.be

Catering op locatie



Geldig vanaf 01/01/2024. Prijzen onder voorbehoud van verandering zonder kennisgeving.

Koken met rook en vuur

Met onze goed uitgeruste foodtrucks en grilltrailers kunnen wij uw feest altijd mooi verzorgen, onder de beste omstandigheden, en een vlotte service bieden.

Dit zit er in ons aanbod:

- Foodtruck voorzien van smoker, grill en friteuse
- Open vuur bak ring (co-fire)
- Amerikaanse offset smoker trailer
- Grill trailer met vleugeldeuren
- Traeger pellet smoker
- Open vuur tripod
- Houtskool grill BBQ

Wij maken van uw feestmaaltijd een echte beleving.

Bij de volgende ** formules rekenen we een opstartkost van 145€ excl BTW + kilometervergoeding. Minimum totaalprijs 600€ excl BTW.

Op zondag is de minimum totaalprijs 1150€ excl BTW.

Zie algemene voorwaarden: website

Sfeer en beleving

Chef aan huis

Deze gerechten worden bereid in de foodtruck. Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert ter plaatse bereid (inbegrepen gebruik van borden en bestek + afwas)

Voorgerecht (wordt aan tafel gebracht) (2 keuzes):

Carpaccio van rosbief of millefeuille van zalm of soepje of kroketje van de chef

Hoofdgerecht: worden geserveerd vanuit de foodtruck

frietjes of krielpatatjes of wedges

groenten: keuze van 2

- seizoensgroenten uit de oven

- gegrilde worteltjes

vlees/vis: keuze van 2

- dry aged entre côte met chimichurri

- warm gerookte zalm met

mosterdsaus

- tomaat parmezaan

- rauwkostsalade

- varkenskroontje met blackwellsaus

- kalfsentrecôte met portosaus

- lamskroontje met mosterdsaus

Dessert: dessertje van het huis inbegrepen of zie keuzelijst feestelijke BBQ

Burger festival

Bij deze formule bereiden we de gerechten ter plaatse. Uw gasten kunnen steeds kiezen uit verschillende gerechten die uit de hand gegeten kunnen worden. Vanaf 30 personen

Burger en frietjes menu

Burgers en frietjes (1.5u)

Hierbij serveren we 4 verschillende soorten broodjes.

De gasten kunnen kiezen uit:

- Broodje Mjeelse burger (sla, tomaat, augurk, spek, mjeelse burger, cocktailsaus)
- Broodje pulled pork (sla, koolsalade, pulled pork, bbq-saus)
- Broodje zalm (sla, tomatensalsa, gebakken zalm, tartaar)
- Broodje kipfilet (sla, rode kool, curry-mangodressing, gemarineerde kipfilet)
- Ook vegetarische burger mogelijk op aanvraag

Eventueel aan te vullen met extra keuzes:

- Onze heerlijke gerookte ribbekes
- Gegrilde scampispies
- Huisbereide pulled pork kroketjes, Westmalle kaaskroketjes en grillworstje
- Kippenvleugeltjes en gepaneerde kipreepjes
- Pizza met pulled pork/salami
- Philly cheesesteak (biefstukreepjes, gebakken uit, paprika, kaas)



Broodjes BBQ (ideaal voor grote groepen)

Hierbij kunnen de gasten zelf hun eigen broodjes samenstellen aan het buffet en aan de BBQ serveren we vlees en vis rechtstreeks van de grill. Inbegrepen: broodjes, sausjes, groenten (sla, tomaat, wortel, koolsla, ei, augurk,)

Vlees/vis (4 soorten kiezen):

- beenham
- mjeelse burger
- pulled pork
- spek
- kipfilet
- BBQ worst
- zalm

3 broodjes per persoon

zie ook broodjes/smoskesbuffet

Finger and streetfood

Hierbij komen wij langs met onze foodtruck en bereiden wij ter plaatse allerlei lekkernijen die tot bij jullie gasten geserveerd worden.

We stellen een fijnproeversmenu samen bestaande uit kleinere gerechtjes zodat er voor ieder wat wils is, maar ruim voldoende.

Original streetfood

- Soepje
- Gepaneerde kipreepjes en Westmalle kaaskroketjes
- Pokébowlzalm + geitenkaassalade met spekchips
- Mini Mjeelse burger (specialiteit!)
- Loaded fries (frietjes met pulled pork en mayonaise)
- Zoete afsluiter: chocomousse en crème brûlée gebakje

Kempisch streetfood

- Soepje (erwten of tomatensoep)
- Kroketjes (spek en kaas)
- Bloedworst hapje op een koekje met appelkonfijt + rode biet hapje
- Hutsepot met balletjes of quiche
- Loaded aardappelwafeltjes met stoofvlees of videe
- Zoete afsluiter: rijstpap en boerenpudding



Boergondische barbecue

Vanaf 30 personen op locatie voor u **gebakken** vanuit onze foodtruck of op moeilijk bereikbare plaatsen met onze mobiele barbecues
Volwassenen

Kinderen -10 jaar

Volwassenen kunnen 4 stukjes vlees of vis per persoon kiezen.

Kinderen kunnen 2 stukjes vlees of vis per kind kiezen.

Hierin zit inbegrepen:

- Komen bakken
- Vlees en groenten, brood en sausjes in buffetvorm (zonder bediening).

Optie:

- Gebruik van borden en bestek:
- De afwas van borden en bestek:

Keuzemenu Vlees

Mjeelse burger

Barbecueworst

Chipolataworst

Lapje gestoomd spek

Gemarineerde kipsaté

Varkenssaté

Gekruide spare-ribs

Gemarineerd varkenslapje

Gemarineerd spieringlapje

Boergondische balletjes op spies

Kipsaté met paprika

Gemarineerde Kipfilet

Kippenboutje

Varkenshaas & spek

Biefstuk

Keuzemenu Vis

- Zalm met kruidenboter in papillot

- Scampi op spies

Koude groenten, salades en stokbrood

Slamix

Tomaten

Komkommer

Frisse worteltjes

Boontjes

Gekookt eitje

Koolsla met appel

Italiaanse pastasalade

Aardappelsalade

Seizoensalade

Stokbrood *Kruidenboter ook mogelijk

Sausjes inbegrepen

Barbecuesaus

Tartaarsaus

Looksaus

Cocktailsaus

Mayonaise

Zigeunersaus



Feestelijke barbecue

Vanaf 30 personen ter plaatse voor u bereid

Voor als het eens iets anders mag zijn met net dat beetje extra! Door het gebruik van verschillende soorten barbecues zorgen we voor een ware barbecue beleving.

Volwassenen

Kinderen -10 jaar

Vraag vrijblijvend uw offerte op maat.

Stel zelf u menu samen.

- Dit kan in combinatie met fingerfood receptie
- Hoofdgerecht: Kies 3 soorten warme groenten en 3 soorten hoofdgerechten (mjeelse burger, gevulde kip en BBQ worst altijd inbegrepen).
- Nagerecht (zie keuzelijst)
- Ter plaatse voor u bereid en opgesteld in buffetvorm (geen bediening)
- Gebruik van borden en bestek inclusief afwas is inbegrepen
- Mogelijkheid in combinatie met hoofdgerecht: midnightsnack: puntzakje frietjes met mayonaise en spekchips, mini mjeelse burger, combinatie kroketjes (vlees, kaas, spek,...)

We nemen alle zorgen voor uw feest op ons. We ruimen de tafels af en nemen de afwas mee. Zo kan u zelf zorgeloos genieten.



Hoofdgerechten (keuzelijst)

- Gemarineerd haasje met spek
 - Boergondisch spek
 - Scampi spiesjes
 - Gehaktbroodje
 - Lamskroontje
 - Boergondische balletjes
 - Gegrilde gamba's
 - Warm gerookte ribbikes van onze Amerikaanse smoker
 - *Lamsbout met rozemarijn en look
 - *Zalm gerookt op een cederplankje
 - *Gegrilde rosbief of côte à l'os
 - *Dry age côte à l'os (aanrader!)
 - * *Ter plaatse versneden voor de gast.*
- *Kalfsentrecôte
 - Sjaslielik
 - Geitenkaasje met spek
 - Fakkelbrood (veggie)
 - Pizza pulled pork
 - Gegrilde kaas (Veggie)
 - Gekruide drumstick
 - *Smoked pig roast (varkenskroontje)

Warme groenten (keuzelijst)

- Gevulde paprika met spek
 - Gegrilde jonge wortelen
 - Courgette pizza mini (veggie)
 - Gegrilde tomaten met parmezaan
 - Champignons met kruidenboter
 - Asperge met rauwe ham
- Gepofte aardappel
 - Warme krielaardappeltjes
 - Frietjes
 - Aardappelwedges
 - Frietjes van zoete aardappel
 - Warme lookbroodjes

Verder is het buffet aangevuld met koude groentjes (altijd inbegrepen)

- zuiderse salade
 - slamix
 - koolsalade met appel
 - komkommer
 - huisbereide huzarensalade
- tomaat mozzarella
 - seizoenspasta
 - gemarineerde tomaten
 - frisse worteltjes
 - aardappelsalade

Sausjes en brood

Cocktail, mayonaise, barbecuesaus, looksaus.

Ook warme sauzen zijn mogelijk: champignonsaus, pindasaus.

Assortiment van verschillend stokbrood met kruidenboter.

Nagerechten (keuzelijst)

- **Dessertje van huis** (inbegrepen)
- **Dessertbuffet:** mix van 4 verschillende dessertjes (2 per persoon):
chocomousse, panna cotta, tiramisu, bosvruchtenmousse
- **Dessertbuffet deluxe:** mix van 4 verschillende dessertjes + chocoladetaart,
cheesecake, mini donuts, vers fruit, mini zoetigheden (inclusief bordje en bestek)

Fingerfood receptie

Fingerfood (ideaal voor een receptie)

Bediening tot bij de gasten, kleine hapjes. Kies hieronder 5 gerechtjes. We serveren dit gedurende 1.5u.

- . Pinsa met curry mango oven spek
- . Toast met rode biet in geitenkaascrème
- . Huisbereide westmalle kaaskroketjes en la Trappe bitterbal
- . Gepaneerde kipreepjes
- . Grillworst special met pindasaus
- . Mjeelse gehaktlolly
- . Gegrilde scampispiesjes
- . Bloedworst met appel-peerconfijt (TOPPER)
- . Bruschetta
- . Huisbereide miniworstenbroodjes
- . Gepaneerde mosseltjes met witte wijnsaus
- . Tapasschotel naar gelang het seizoen (voor op de tafels)

Zie steeds onze algemene voorwaarden op de website.



Tot snel in onze winkel!

Chris en Debby en hun team

Meerledorp 34
2328 Meerle
03 315 04 86
+32 479 82 86 91