CULINAIRE SLAGERIJ

BRABANTS

ZOMERFOLDER 2026

SUBLIEM GENIETEN VAN DE ZOMER!

LIERSEWEG 27, 2200 HERENTALS | 014/230614 | WWW.SLAGERIJBRABANTS.BE | INFO@SLAGERIJBRABANTS.BE

HELLO SUMMER 2026!

De zomer is hét seizoen van gezelligheid, lange avonden en tafels vol smaak. Bij Culinaire Slagerij Brabants zetten we die momenten graag kracht bij met onze ambachtelijke producten, waar kwaliteit en smaak altijd centraal staan.

In deze zomerfolder vind je alles voor heerlijke dagen aan tafel én rond de grill. Van dagelijkse klassiekers tot onze uitgebreide BBQ-selectie en services die elk tuinfeest moeiteloos laten slagen.

Laat je inspireren door onze creaties voor snelle oplossingen, zomerse verwennerij of momenten waarop je graag eens uitpakt.

Vakmanschap en passie komen hier samen in (h)eerlijke producten die de zomer nóg mooier maken.

BESTELLEN

VIA MAIL bestel@slagerijbrabants.be

TELEFONISCH 014/23 06 14

WEBSHOP webshop.slagerijbrabants.be

IN ONZE CULINAIRE FOODSHOP

Gelieve ook steeds een telefoonnummer te vermelden bij uw bestelling. Uw bestelling is pas definitief na het verkrijgen van een bevestiging.

Let op: de vermelde prijzen zijn onderhevig aan marktschommelingen en kunnen steeds wijzigen. Bedankt voor uw begrip.

Deze folder bevat de meest actuele informatie en vervangt eerdere versies.

Royal Work Honors Institute

Confrérie des Chevaliers du Goûte-Andouille de Jargeau - Grand Bailliage des Flans-Bas 1981

CULINAIRE SLAGERIJ BRABANTS

AMBACHT & VAKMANSCHAP

In 2019 kregen Jelle & Evy het gouden ereteken als Laureaat van de Arbeid.

In 2021 kaapten we 5 gouden en 1 zilveren medaille weg op de Europese vakwedstrijd Confrérie des Chevaliers du Goût.

In 2023 werden we Belgisch kampioen met onze BBQ worst en kregen we ook nog 2 gouden medailles voor ons vleesbrood v/h huis en het ovengebakken spek

In 2024: 8 gouden medailles, 2 zilveren medailles en de titel Belgisch kampioen Lomo op de prestigieuze wedstrijd van de Confrérie des Chevaliers.

In 2025 werden we bekroond tot tweede beste beenhouwer op de Confrérie des Chevaliers-wedstrijd. We behaalden 9 gouden medailles en 2 zilveren. Daarnaast werden we geëerd met het Diamanten Ereteken van het Royal Work Honors Institute.

In 2026 behaalden we 10 gouden en 4 zilveren medailles op de Confrérie des Chevaliers-wedstrijd. Voor het tweede jaar op rij werden we uitgeroepen tot tweede beste beenhouwer van België, en onze traaggegaarde varkens cote à l'os Duroc werd bekroond tot Subliem BBQ-product van het jaar.

Elke erkenning is voor ons een bevestiging dat ambacht loont en dat klanten met smaak het verschil echt wel proeven.

KAAS EN/OF CHARCUTERIESCHOTEL

(VANAF 4 PERSONEN)

CHARCUTERIESCHOTEL (200gr. p.p.) **€ 11,50**
per persoon

Mooi gegarneerde schotel met salades en fijne vleeswaren uit eigen atelier

COMBINATIESCHOTEL CHARCUTERIE - KAAS (300gr. p.p.) **€ 15,50**
per persoon

Mooi gegarneerde schotel met salades, fijne vleeswaren uit eigen atelier en diverse kazen

KAASSCHOTEL HOOFDGERECHT (300gr. p.p.) **€ 18,50**
per persoon

KAASSCHOTEL BIJGERECHT (150gr. p.p.) **€ 12,00**
per persoon

Al onze kaasschotels worden met de grootste zorg afgewerkt met druiven, noten, vers fruit en Italiaans brood

APERO TIME

AMBACHTELIJKE BORRELPLANK (voor 2 à 3 pers.) **€ 28,00**
per schotel

Charcuterie van de bovenste plank! Leuke tapasplank voor 2 tot 3 personen waarbij onze huisbereide charcuterie centraal staat.

- Verschillende soorten charcuterie uit eigen atelier volgens aanbod
- Grissini met dips
- Brabanderke (vleesbroodje) uit eigen atelier vergezeld met een dipsaus
- Kippengrillworst uit eigen atelier

TAPASPLANK DELUXE (voor 4 à 6 pers.) **€ 56,00**
per schotel

Gezellig lang aperitieven? Dan is onze tapasplank deluxe de juiste keuze! Ruim samengestelde tapasplank voor 4 tot 6 personen.

- Antipasti: olijven / zongedroogde tomaat / peppadew
- Grissini met dips
- Kippengrillworst uit eigen atelier
- Verschillende soorten charcuterie waaronder Spaanse en Italiaanse specialiteiten en charcuterie uit eigen atelier volgens aanbod
- Blokjes kaas
- Manchego
- Brabanderke (vleesbroodje) uit eigen atelier vergezeld met een dipsaus

LOADED NACHO'S ALL THE WAY **€ 12,50**
per portie

(voor 2 à 4 pers.)

De knapperigste chips gebakken van maistortilla's die lekker knapperig blijven, vergezeld van de lekkerste dips, nachocheese, jalapeno pepers en onze huisgemaakte pulled pork!

YAKATOORI VAN KIP MET OOSTERSE DIP (6 stuks) **€ 9,50**
per portie

Malse, sappige kippendij op stokje, gemarineerd in onze eigen oosterse marinade en licht gekarameliseerd op de grill. Heerlijk puur van smaak, en nog beter met het bijgeleverde potje oosterse dip. Ideaal voor het aperomoment of als klein gerechtje tussendoor.

VIETNAMESE NEMS MET ZOETZUUR DIPJE (4 stuks) **€ 7,90**
per portie

Krokante nems met het bijgeleverde potje zoetzuur dip.

CRUNCHY MINI GAMBA'S MET CREAMY SAMURAI LOOK DIP (8 stuks) **€ 9,50**
per portie

GEZELLIG TAFELEN

TEPPANYAKI

€ 19,50
per persoon

(VANAF 4 PERSONEN)

In de zomermaanden zien we vooral dat de teppanyaki een voltreffer is. Dit is voor mensen die niet BBQ-minded zijn maar wel gezellig buiten willen eten.

Teppanyaki is een assortiment van fijne stukjes gemarineerd vlees die op een bakplaat of grill kunnen gebakken worden.

- Fijn stukje gemarineerde steak
- Gemarineerd kippenhaasje
- Fijn stukje lams met kruidenkorst
- Varkenshaasje Dijon omwikkeld met ons huisgerookt spek
- Gemarineerd varkensspiesje
- Duo van scampi
- Zuiders gemarineerde zalmfilet

ITALIAANS BUFFET

€ 36,00
per persoon

(VANAF 5 PERSONEN)

€ 34,00
per persoon

(VANAF 10 PERSONEN)

- Vitello tonnato
- Carpaccio van kip
- Tomaat mozzarella
- Meloen met San Danielle ham
- Gelakte en gebrande zalm
- Tagliata di manzo
- Pasta met een frisse dressing
- Tapasbuffet (Italiaanse charcuterie uit eigen atelier, olijven, zongedroogde tomaten)
- Huisgemaakte dip aangevuld met grissini, Italiaans brood).

VOOR OP DE BBQ

DRY AGED RUNDSVLEES

Daar onze passie zit in vlees en gerijpt vlees zoeken wij wekelijks de beste kwaliteit. Dry aged of droogrijpen is een ambachtelijke rijpingstechniek die gebeurt in een rijpingskamer waar de luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur onder constante controle worden gehouden. Tijdens het rijpen verdampt het vocht uit het vlees, waardoor er een meer geconcentreerde en vollere smaak ontstaat.

Ons aanbod is afhankelijk van de juiste kwaliteit en het aanbod op de markt.

Diverse rassen zoals:

SIMMENTAL	zachte fijne smaak
HOLSTEIN	mooie vetmarmering / romige volle botersmaak
AUBRAC	kruidig karakter
MONTBÉLIARDE	krachtig / kruidig / botersmaak / smaakvol
SCOTTONA	gebalanceerde zachte smaak
RUBIA GALLEGA	sterk gemarmerd / complexe smaak / toetsen van boter en kruiden

VARKENSVLEES

Tijdens de zomermaanden beschikken wij over een assortiment
Iberico varkensvlees: Ribfinger, Solomillo, Presa

VOOR OP DE BBQ

MINSTENS 1 DAG OP
VOORHAND TE BESTELLEN

PINCHO'S (Bestellen vanaf 4 stuks per artikel)

PINCHO VARKEN	**€ 2,00** per stuk
PINCHO RUND	**€ 3,00** per stuk
PINCHO KIP	**€ 2,50** per stuk
PINCHO LAM	**€ 3,50** per stuk
SCAMPISPIESJE	**€ 3,50** per stuk

Gemarineerd spiesje met een duo van scampi

BBQ BASICS (Bestellen vanaf 2st per artikel)

DIKKE SNEDE GEMARINEERD SPEK "DUROC"	**€ 1,50** per stuk
KOTELET "DUROC" GEMARINEERD (HALVE)	**€ 3,00** per stuk
PROVENÇAALS VARKENSLAPJE	**€ 2,50** per stuk
GEMARINEERD KIPPENBOUTJE	**€ 3,00** per stuk
BBQ WORST (Belgisch kampioen 2023!)	**€ 3,00** per stuk
BBQ BURGER	**€ 3,00** per stuk
GEMARINEERDE VARKENSSATÉ	**€ 4,00** per stuk
GEMARINEERDE STEAK	**€ 5,50** per stuk
GEMARINEERDE KIPFILET	**€ 4,00** per stuk
GEMARINEERDE KIPPENSATÉ	**€ 4,50** per stuk
SCAMPIBROCHETTE	**€ 6,50** per stuk

Brochette met 4 gemarineerde scampi's

BBQ SPECIALS

CÔTE À L'OS DUROC TRAAGGEGAARD	**€ 23,60** per kg

Bekroond tot Subliem BBQ-product van het jaar

(Onderstaande producten te bestellen vanaf 2st per artikel)

VARKENSHAASJE DIJON ENKEL (±100gr.)	**€ 3,00** per stuk
VARKENSHAASJE DIJON DUBBEL (±200gr.)	**€ 4,50** per stuk
SPEKFAKKEL	**€ 2,00** per stuk
ITALIAANSE HOEVEBURGER	**€ 3,00** per stuk
LAMSKOTELET GEMARINEERD (halve)	**€ 3,00** per stuk
OVENGEBAKKEN SPEK	**€ 2,50** per stuk
GEMENGDE BROCHETTE VAN HET HUIS	**€ 6,50** per stuk
OOSTERSE SPARE-RIBS	**€ 4,00** per stuk
DUO VAN KALKOENHAASJE	**€ 6,00** per stuk
PULLED PORK	**€ 5,00** per persoon
LAMSKROON IN KRUIDENKORST (halve)	**€ 12,00** per persoon
KIPPENGRILLWORST	**€ 6,00** per stuk
YAKATOORI VAN KIP	**€ 2,50** per stuk

BBQ VIS/VEGGIE

(Bestellen vanaf 2st per artikel)

PAPILOTTE VAN ZALM OP OOSTERSE WIJZE **€ 9,80** per stuk
Gemarineerd zalmhaasje in een Oosterse marinade van sesam, honing en Oosterse kruiden. Perfecte balans van zoet en hartig.

PAPILOTTE VAN ZALM OP TOSCAANSE WIJZE **€ 9,80** per stuk
Zalmhaasje met zongedroogde tomaat, witte wijn, olijven en Toscaanse kruiden. Subtiel op smaak gebracht met olijfolie, peper en zout.

PAPILOTTE VAN KABELJAUW OP WIJZE VAN DE CHEF **€ 9,80** per stuk
Geserveerd met citroen, tomaat, basilicum, witte wijn, een vleugje boter, zwarte peper en fleur de sel.

GROENTEBROCHETTE "FIRENZE" **€ 5,50** per stuk
Geroosterde aardappeltjes met champignons, tomaat, ui en paprika.

BBQ BOXEN

MINSTENS 1 DAG OP
VOORHAND TE BESTELLEN

BOURGONDIËR (vanaf 4 personen) **€ 10,00** per persoon

- BBQ worst
- Saté van varken "Duroc"
- Hamburger

FIJN GENOEGEN (vanaf 4 personen) **€ 16,50** per persoon

- Gemarineerde steak
- Gemarineerde hoevekipfilet
- Scampispiesje (Gemarineerd spiesje met een duo van scampi)
- Varkenshaasje Dijon omwikkeld met ons huisgerookt spek

DEGUSTATIE DELUXE (vanaf 4 personen) **€ 21,50** per persoon

Kan u niet kiezen uit het breed assortiment van ons verfijnd culinair BBQ vlees, dan is de degustatie deluxe een perfecte keuze. Dit zijn allemaal kleinere stukjes verfijnd vlees zodat u en uw gasten meerdere stukjes kunnen proeven en uw BBQ feest een waar festijn zal zijn!

- Fijn stukje steak
- Varkenshaasje Dijon omwikkeld met ons huisgerookt spek
- Fijn stukje lams met kruidenkorst
- Duo van scampi
- Gemarineerd varkensspiesje
- Traag gegaard buikspek van het huis
- Kruidenhamburgertje
- Gemarineerd kippenhaasje
- BBQ worstje van het huis

Uiteraard beschikken wij tijdens het BBQ seizoen over een uitgebreid assortiment van vers vlees, vis, vegetarische producten en bijgerechten. Alles nu opsommen is haast niet mogelijk maar we overlopen graag met u de mogelijkheden bij de bestelling.

Wij serveren alles in handige plexi-bowls die u zo op uw buffetje kan plaatsen!

GROENTEPAKKETTEN

GROENTEPAKKET (2 personen) **€ 19,00** per pakket

Geschikt voor 2 à 3 personen. Sla, geraspte wortel, gekookte eitjes, seldersla, edamame boontjes, tomaat, komkommer, aardappelsalade, pastasalade, tabouleh salade met feta.

GROENTEPAKKET (4 personen) **€ 38,00** per pakket

Geschikt voor 4 à 5 personen. Sla, geraspte wortel, gekookte eitjes, seldersla, edamame boontjes, tomaat, komkommer, aardappelsalade, pastasalade, tabouleh salade met feta.

SAUZEN

ASSORTIMENT VAN 6 SOORTEN KOUDE SAUSJES **€ 12,00** per stuk

HET BESTE VAN TWEE WERELDEN!

Al het vlees dat we in onze streetfoodsharing boxen aanbieden is gemaakt in onze eigen atelier, dus geen fabriekskwaliteit. Voor de toppings en garnituren werken wij samen met een hoogstaande firma die gespecialiseerd is in het importeren van internationale streetfoodproducten vanuit de USA en Zuid- en Midden-Amerika.

Wist u dat wij buiten onze traditionele BBQ catering aan huis nu ook ons nieuw streetfoodconcept kunnen aanbieden? Ideaal voor bedrijfsfeestjes of grotere events. Vraag gerust meer informatie hieromtrent!

Blijf de hele avond bij je gezelschap en deel samen leuke streetfoodgerechtjes. Je krijgt instructies mee om het je lekker gemakkelijk te maken. U hoeft enkel maar op te warmen en te dresseren. Klaar en enjoy!

(Vegetarische opties zijn beschikbaar.)

STREETFOODBOXEN

HAUTE - DOG BOX

€ 49,00 per box

Een hotdog met een "haute kantje". Huisgemaakte hot-dog worstjes vergezeld met zachte broodjes en verschillende luxetoppings.

Deze box omvat:

- 8 broodjes
- 8 haute-dogs signature by Brabants
- Geroosterde ajuin
- Rode ajuin
- Pijpajuin
- Verschillende toppings met o.a. mosterd, pepper relish, pickle relish.

PULLED PORK BOX

€ 59,00 per box

Onze pulled pork wordt traaggegaard op onze Big Green Egg, dit zorgt voor een onovertroffen smaak.

Deze box omvat:

- 8 broodjes
- 8 porties pulled pork vlees
- Koolsalade
- Geroosterde ajuin
- 2 bijpassende sauzen

PREMIUM ENTRECÔTE BURGER BOX

€ 59,00 per box

Vers gedraaide hamburger van ons beste vlees met verschillende luxetoppings.

Deze box omvat:

- 8 broodjes
- 8 entrecôteburgers
- 8 plakjes cheddar cheese
- Sla
- Tomaat
- Rode ajuin
- Geroosterde ajuin
- 2 bijpassende sauzen

BBQ SERVICE

WIJ BRENGEN HET VUUR, JIJ DE GEZELLIGHEID.

Er gaat niets boven een goed stuk vlees op de grill, en daar weten wij alles van.

Als echte BBQ-specialisten komen we met plezier bij je aan huis of op locatie BBQ'en. Van een intiem tuinfeest tot een bedrijfsbarbecue of familiefeest: wij zorgen voor het vuur, de smaak én de service.

We stellen een gevarieerd aanbod samen op maat van jouw gasten en budget. Denk aan malse kipfilet, gekruide lamskoteletjes, sappig varkensvlees of een perfect gerijpte steak van bijvoorbeeld Rubia Gallega. Alles wordt vakkundig bereid en met goesting geserveerd.

Jij nodigt de gasten uit, wij doen de rest. Geen stress, geen afwas, enkel genieten.

PLANT U EEN BEDRIJFSFEESTJE, CULINAIRE BBQ OF FAMILIE BBQ?

Contacteer ons gerust
via mail: INFO@SLAGERIJBRABANTS.BE of telefonisch op het nummer: 014/23 06 14 en we maken graag een aangepaste offerte.

Officiële Verdeler

OPENINGSUREN

MAANDAG	GESLOTEN
DINSDAG	9.00 - 12.30 & 13.30 - 18.00
WOENSDAG	9.00 - 12.30 & 13.30 - 18.00
DONDERDAG	GESLOTEN
VRIJDAG	9.00 - 12.30 & 13.30 - 18.00
ZATERDAG	8.30 - 16.00
ZONDAG	GESLOTEN

Bestellingen afhalen kan tot 17.00

ZOMER

Opgelet in de maanden juli en augustus werken wij met zomeropeningsuren.

MAANDAG	GESLOTEN
DINSDAG	9.00 - 16.00 (DOORLOPEND)
WOENSDAG	9.00 - 16.00 (DOORLOPEND)
DONDERDAG	GESLOTEN
VRIJDAG	9.00 - 16.00 (DOORLOPEND)
ZATERDAG	8.30 - 16.00 (DOORLOPEND)
ZONDAG	GESLOTEN

VOLG ONS ONLINE!

CULINAIRE SLAGERIJ BRABANTS @CULINAIRESLAGERIJBRABANTS