



BBQ's en
brandstoffen

Alles voor je
BBQ-plezier

**Aveve
Brecht**

Lessiusstraat 78
2960 Brecht
03 313 92 31

**Aveve
Oostmalle**

Antwerpsesteenweg 51
2390 Oostmalle
03 312 41 58



DE TRAM
SLAGERIJ

DE KRACHT VAN AMBACHT



**BARBECUE
FOLDER**

Bestel uw barbecue online!

slagerijdetram.be/shop



TURNHOUTSEBAAN 57 · 2390 OOSTMALLE

TEL. 03 312 10 10 · info@detram.be



· WWW.DETRAM.BE

Starters

Divino (= goddelijk)	€ 54,99/kg.
Bordje 'de tram'	€ 14/2 pers.
Carpaccio Royal	€ 8,90/st.

Rundsvlees

Côte à l'os Witblauw (RefineDry)	€ 37,25/kg.
Côte-à-l'os Holstein (RefineDry)	€ 38,65/kg.

Wij selecteren steeds een derde runderras naargelang het aanbod van de markt. Zo kunnen we u telkens weer verrassen!

Holstein entrecote	€ 38,99/kg.
Chateaubriand	€ 4,05/st.
Gemarineerde steak	€ 3,50/st.
Rundsbrochette	€ 2,80/st.

Lamsvlees

Kroonkoteletje	€ 3,10/st.
Lamskroon	€ 15,65/st.
Lamsfilet	€ 8,80/st.
Lamsbrochette	€ 3,50/st.

Varkensvlees

Mignonette	€ 1,75/st.
Varkenssaté	€ 2,15/st.
Varkenshaasje	€ 3,00/st.
Gemarineerd spek	€ 1,70/st.
Sparerib	€ 2,80/st.
Gemarineerde kotelet	€ 4,15/st.
Traag gegaard buikspek	€ 1,85/st.
Varkenskotelet	€ 3,90/st.
Duroc de Kempen	
Shortribs	€ 5,50/st.
Malse saté	€ 2,35/st.

Kalfsvlees

Kalfsmignonette	€ 3,20/st.
Kalfsbrochette	€ 2,85/st.
Kalfsgebraad	€ 23,99/kg.

Worst & burgers

Barbecueworst	€ 1,55/st.
Witte beuling	€ 1,90/st.
Chipolata	€ 1,30/st.
Gewone worst	€ 1,70/st.
Zwarte beuling	€ 2,20/st.
Merguezburger	€ 1,85/st.
Kalfsburger	€ 1,90/st.
Spekburger	€ 1,80/st.
Rundshamburger	€ 1,90/st.
Holsteinburger	€ 1,99/st.
Malse balletjes	€ 1,70/st.
Merguezworst	€ 1,50/st.
Smokey curry worst	€ 1,95/st.
Grillburger	€ 1,80/st.

Voor de (b)engeltjes

Worstje	€ 1,10/st.
Kipfiletje	€ 1,10/st.
Hamburgertje	€ 1,10/st.

Brood

Artisanale Franse broodjes (3 broodjes)	€ 2/p.p.
Kruidenboter 12,5 gr	€ 0,50/st.

Gevogelte

Kippenboutje	€ 2,05/st.
Kipfilet	€ 2,50/st.
Kipsaté	€ 1,95/st.
Kippenburger	€ 1,75/st.
Kippenhaasje	€ 1,35/st.
Kalkoensaté	€ 1,90/st.

Vis

Kabeljauwpapilote	€ 3,00/st.
Zalmpapilote	€ 3,00/st.
Scampi brochette (3 scampi's/brochette)	€ 3,90/st.

Vegetarisch

Vegetarische burger	€ 2,10/st.
Aardappel in de schil	€ 2,00/st.
Groentepapilote	€ 2,50/st.
Brochette van vegetarische balletjes	€ 2,35/st.

Groenten

Gemengde sla, worteltjes, tomaat, aardappelsalade, komkommer, groentensalade, frisse pastasalade	€ 7,00/p.p.
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

Koude sauzen

Cocktail 150ml	€ 1,50/st.
Curry 150ml	€ 1,50/st.
Look 150ml	€ 1,50/st.
Tartaar 150ml	€ 1,50/st.
Barbecue 150ml	€ 1,50/st.

Warme sauzen

Zigeuner 250ml	€ 3,00/st.
Peper 250ml	€ 3,00/st.
Béarnaise 250ml	€ 3,00/st.
Champignon 250ml	€ 3,00/st.

Dessert

Tiramisu	€ 2,80/st.
Chocolademousse	€ 2,20/st.
Hoogstraats koninginnedessert	€ 2,90/st.
Rijstpap met krieken	€ 2,90/st.

Wijnen

Cava
Witte wijn
Rosé wijn
Rode wijn

Prijzen zijn afhankelijk van het aanbod in de winkel.

Kwalitatief wegwerpbestek

Borden 23 cm met bestek & servetje	€ 1,15/st.
Borden 26 cm met bestek & servetje	€ 1,35/st.

HET BEREIDEN VAN DE PERFECTE CÔTE-A-L'OS

Laat de côte-à-l'os in de door ons voorziene verpakking:

- 1 uur in de oven op 50° C (afhankelijk van de dikte)
- 3 minuten bakken aan elke kant
- 3 minuten laten rusten onder zilverpapier



SMAKELIJK!

REFINE DRY

In België eten we rundvlees en varkensvlees vaak te vers. Voor de echte smaakbeleving moet vlees net zoals dat vroeger gebruikelijk was enkele weken rijpen. Bij voorkeur in het been. Dit gebeurt in een rijpingscel die speciaal op onze maat ontwikkeld is. In deze koelcel is er een constante controle van temperatuur en vochtigheid. Het besturingssysteem komt speciaal over uit Parma (Italië). Net zoals bij wijn en kaas is het klimaat waarin het vlees wordt gerijpt zeer belangrijk voor de smaak en dat proeft u. Door deze manier van affineren onderscheiden we ons en bieden we u een exclusiviteit.

Op zoek naar een playlist voor tijdens je barbecue?



BIJ ONLINE BESTELLING
GELIEVE UW BESTELLING TEN LAATSTE TWEE DAGEN OP VOORHAND TE DOEN.