

Catering

brochure
2026-2027



NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter

*Geniet zonder zorgen
wij verzorgen de rest*

Prijswinnend Meesterschap

1x Beste Slager van België

2x Beste Slager van Eurobeef

3x Beste Charcutier van België

Catering



*Geniet zonder zorgen
wij verzorgen de rest*

Een geslaagd feest draait om **lekker eten** en een **perfect georganiseerde ervaring**. Of het nu gaat om een gezellige BBQ met vrienden, een feestelijk buffet voor je huwelijk, of een verzorgde lunch voor je bedrijf, een **gourmet-, fondue- of teppanyakifeest**, bij ons ben je in goede handen.

Met jarenlange ervaring als slager, een passie voor **authentiek vakmanschap** en oog voor elk detail, creëren wij vanaf heden **catering op maat**. Geen poespas, maar **pure, smakelijke gerechten** met een service die vlot en professioneel is.

In deze brochure vind je enkele van onze **meest geliefde formules**, maar we denken ook graag mee om jouw feest of evenement **uniek en onvergetelijk** te maken. Laat je inspireren en bespreek je ideeën gerust met ons in onze winkel of stuur een mail via catering@slagerijvandecastele.be. Wij beantwoorden al je vragen en helpen je om alles tot in de puntjes te verzorgen.

Jouw feest, onze zorg.

Met hartelijke groeten,
Didier Van De Castele & Vanessa De Munter

Warme hap p.3
broodjes

Barbecue p.4 en 5

Warme buffetten p.6

Koude buffetten p.8 t/m 11

Tafelbediening p.12 en 13
en/of buffetvorm

Onze werkwijze p.14 en 15

Warme hap broodjes

Burgerparty

€ 13,50 pp

4 mini burgerbroodjes

Verse speciale hamburger broodjes

vraag naar ons Veggie aanbod

gepresenteerd met
een buffet van groentjes,
garnituren en sausjes

Burger broodje

€ 7,00 st

Barbecue burger
Beefburger
Cheeseburger
Kipburger

Worst broodje

€ 7,00 st

Braadworst
BBQ-worst
Witte worst
Kippenworst

Ham broodje

€ 7,00 st

Spitburger broodje
Breydelspek broodje
Kipham broodje

Trendy broodje

€ 7,00 st

Pulled pork
Pulled chicken

Pitta broodje

€ 7,00 st

Kip
Varken
Rund



Catering
NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter

Barbecue

BBQ hapjes

€ 2,00 st

Apero kip

Apero ribs

Grillworstspies

Spekfakkel

Mini Kalkoenspies

Scampi hapje

Zalmspiesjes met balsamico

€ 4,00 st

Camembert met crackers (veggie)

€ 5,00 st

Camembert met Merguez

€ 6,00 st

KOUD

Peperkoek met Brie de Meaux en

honing, witte peper

€ 3,00 st

Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas en rucola

€ 3,00 st

Vis gerechtjes (voorgerechtes)

Zalm papillot met julienne groentjes

€ 6,00 st

Vispannetje klaargemaakt

€ 6,00 st

Scampi brochette curry 4 st

€ 4,00 st

Scampi brochette pikant 4 st

€ 4,00 st

Scampi brochette look 4 st

€ 4,00 st



Vraag
naar ons veggie aanbod



Catering
NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter

Barbecue-menu's

vanaf 4 personen

inclusief:

groenten, aardappelsalade of krielpatatjes, koude sausjes en brood + boter



BBQ menu kids

€ 10,00 pp

Mini BBQ-worst, stukje voorgedaard rib,
Mini BBQ-burger, gemarineerde kipfilet

BBQ menu 1

€ 16,00 pp

Gemarineerd kippenboutje
Barbecueworst uit eigen huis
Gemarineerd varkensbrochetje



BBQ menu 4

€ 22,00 pp

Gemarineerd rundsbrazade
Barbecueworst uit eigen huis
Gemarineerde kalkoenpies
Gemarineerde lams T-bone
Stukje voorgedaarde rib

BBQ degustatiemenu

€ 26,00 pp

vanaf 10 personen, 7 soorten vlees

Kipfilet - Varkenshaasje - Lamssteak -
Gemarineerde steak - Rib - BBQ-spek - BBQ-worst

BBQ cote à l'os menu

€ 26,00 pp

Côte à l'os en keuze uit 2 warme sauzen:
champignon-, bearnaise-, of pepersaus



BBQ menu 2

€ 18,00 pp

Witte worst
Stukje voorgedaarde rib
Gemarineerde kipfilet

BBQ menu 3

€ 20,00 pp

Gemarineerde steak
Chipolata rolletje klein
Gemarineerde grill-kotelet
Gemarineerde kipbrochette



Catering
NATUURLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter

Warme buffetten vanaf 20 pers.

Italiaans pasta buffet € 21,00 pp

4 soorten, inclusief kaas en broodjes

Pasta Carbonara

Spaghetti Bolognaise

Lasagne

Penne Milanese

Tagliatelle met kipcurry of scampi

Spirelli met getomateerde kip

Linguini met gepocheerde zalm

Pasta pesto met spekblokjes en champignons

Vislasagne

Macaroni met kaas en ham

Eetfestijn naar keuze

VLEES

Balletjes in tomatensaus € 8,00 pp

Vol-au-vent € 8,00 pp

Stoverij € 8,00 pp

Halve kip € 8,50 pp

Warme beenham € 8,50 pp

Gebakken ribben (specialiteit) € 12,00 pp

Steak Chateaubriand € 15,00 pp

VIS

Scampi € 15,00 pp

Vispannetje € 15,00 pp

VEGGIE

Veggie balletjes € 8,50 pp

Veggie vol-au-vent € 8,50 pp

Alle gerechten inclusief sauzen

GROENTEN *(volgens het seizoen)*

Klein assortiment koude groentjes € 3,75 pp

gemengde seizoenssalade, tomaat, wortel, komkommer

Uitgebreid assortiment koude groentjes € 5,00 pp

sla, tomaat, wortel, komkommer, witte en rode kool in vinaigrette maison

Warm assortiment groentjes € 6,00 pp

gestoofd witloof, boontjes met spek, worteltjes, broccoli en bloemkool

ALS OPTIE: Appelmoes en fruit € 2,00 pp

AARDAPPELBEREIDINGEN

Frietjes, kroketjes, krielpatatjes, aardappelgratin of puree, aardappel in mayonaise € 2,50 pp



Grillfestijn met Feestschotels

Gourmet, Fondue of Teppanyaki

Feesten van 2 tot 60 personen

**Ideaal voor bedrijfsevents,
verjaardagen, sportclubs,
familiefeesten en verenigingen.**

Gourmet	€ 23,50 pp
Fondue	€ 23,50 pp
Teppanyaki	€ 27,00 pp
Teppanyaki de luxe	€ 29,00 pp

Feestschotels met vlees, groenten, aardappelsalade of krieltjes om te bakken in de pan, sausjes en bijhorende toestellen met brandertjes en/of elektrisch.

Mini sandwiches € 9,45 pp

Witte en bruine sandwiches (7 stuks pp)

belegd met zelfgemaakte charcuterie en salades:

kaas, préparé, hesp, krabsalade, huissalami, kip-curry, vleessalade

Afgewerkt met passende groentjes.

De broodjes worden gepresenteerd in een grote schotel of mand.

Luxe minibroodjes € 14,45 pp

Assortiment witte & bruine broodjes (7 stuks pp)

zowel zachte als harde, belegd met:

- Grijs gepelde garnalen met gekookt eitje
- Brie met zoete honing en fijn gehakte nootjes
- Fijn gesneden gebakken rundsfilet van Belgisch wit-blauw
- Préparé van de chef met fijn gesneden ui en peterselie
- Gerookte Noorse zalm met fijn gesneden ui en Boursin kaas
- In eigen huis bereide beenham en jonge kaas
- Vlaamse boerenham vergezeld van goede boter

**Alle minibroodjes worden afgewerkt met
bijhorende groentjes, garnituur.**



Catering
NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter

Koude buffetten



Vleeschotel koud

€ 23,00 pp vanaf 4 personen

- Gekookte ham met asperges
- Gebakken varkensgebraad
- Mager kippenwit
- Seizoenpastei met konfijt
- Ambachtelijke hespenworst
- Huisgemaakte salami
- Eigen boerenham met meloen
- Gebakken rundsfilet
- Gebakken kippenboutje
- Zelfgemaakte Parijse worst

kan aangevuld worden met:

optie Visschotel € 11,50 pp

- Perzik gevuld met heerlijke tonijnsalade
- Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnalen
- Mooi gevuld gekookt eitje met krabsalade
- Gerookte Noorse zalm

Deze schotels worden gepresenteerd met: groentjes en aardappelsalade, mix van ovenbroodjes/stokbrood, bijhorende koude sausjes.

Optie

8



Catering
NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter



Visschotel koud

€ 28,00 pp vanaf 4 personen

- Mooi gevuld gekookt eitje met krabsalade
- Perzik gevuld met heerlijke tonijnsalade
- Tomaat gevuld met grijze noordzeegarnalen
- Huisbereide gepocheerde zalm
- Gerookte forelfilets
- Gerookte heilbot
- Gerookte Noorse zalm

kan aangevuld worden met:

optie Vleeschotel € 8,00 pp

- Gekookte ham met asperges
- Huisgemaakte salami
- Eigen boerenham met meloen
- Gebakken rundsfilet
- Gebakken kippenboutje
- Zelf gemaakte Parijse worst

Optie

*Deze schotels worden
gepresenteerd met:
groentjes en aardappelsalade,
mix van ovenbroodjes/stokbrood,
bijhorende koude sausjes.*



Catering
NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter



Kaasschotel

€ 26,50 pp vanaf 4 personen
+/- 300 gr per persoon

Onze kaasplanken worden samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen en wordt verzorgd afgewerkt met fruit, dadels, vijgen en notenmix.

Optie

kan aangevuld worden met:

optie Breugelschotel € 8,00 pp

*Deze schotels worden
gepresenteerd met:
mix van ovenbroodjes,
stokbrood,
brood.*

Koude buffetten



Breugelschotel

€ 24,50 pp vanaf 4 personen

- Gekookte beenham • Boerenham
- Kippenham • Boerenpaté
- Bloedworst • Witte worst • Droge worst
- Salami • Gebakken rundsfilet
- Gebakken kippenboutjes
- Hoofdvlees • Breydelspek
- Gerookte boeuf • Vers gehakt
- met konfijt, mosterd, smout
- augurkjes en zilveruitjes
- 4 soorten groentjes

kan aangevuld worden met:

optie Kaasschotel € 14,00 pp

- abdijkazen afgewerkt met vijgen, dadels en notenmengeling

optie Dessert € 4,00 pp

- heel lekker met rijstpap en bruine suiker

Optie



Prijswinnend Meesterschap

14 soorten charcuterie
in eigen huis bereid !

*Deze schotels worden
gepresenteerd met
groentjes, brood,
mix van ovenbroodjes/stokbrood.*



Catering
NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter

Tafelbediening en/of buffetvorm

Huisgemaakte soepen:
Inclusief brood en boter
We komen twee keer langs met de soep

Huisgemaakte soepen € 3,50 pp

Tomatensoep
Paprikasoep
Witloofsoep
Bospaddenstoelensoep
Bloemkool met broccolisoepp



Koude voorgerechten

Carpaccio van Coeur de Boeuf tomaten, mozzarella en rucola € 11,00 pp
Zelfbereide boerenham met cavaillon € 11,00 pp
Rundscarpaccio van witblauw met parmezaanschilfers € 11,00 pp
Gerookte zalmrolletjes met komkommer € 11,00 pp
Vitello tonato van natuurkalf € 11,00 pp

Warme voorgerechten

Kaaskroketjes € 9,00 pp
Garnaalkroketjes € 11,00 pp
Duo van kaas- en garnaalkroketjes € 10,00 pp
Scampi diabolique met mediterrane groenten € 12,00 pp
Tongrolletjes op Oostendse wijze met fijne groenten € 12,00 pp
Visschelp op basis van zalm en kabeljauw in witte wijnsaus € 12,00 pp



Hoofdgerechten

VLEES

Gemarineerde varkenshaasje van Sint-Amandshof in grand veneursaus	€ 17,00 pp
Gebakken Orloffgebraad van Sint-Amandshof met archiducsaus	€ 18,00 pp
Kalkoengebraad met pepersaus	€ 18,00 pp
Varkenswangetjes klaargemaakt op Gentse wijze	€ 18,00 pp
Rosbief van Belgisch witblauw met 2 soorten saus naar keuze	€ 22,00 pp
Goudbruin gebakken opgevulde parelhoenbout met champagnesaus	€ 18,00 pp
Kalfsgebraad met archiducsaus	€ 24,00 pp

VIS

Scampi diabolique met mediterrane groenten	€ 19,00 pp
Tongrolletjes op Oostendse wijze met fijne groenten	€ 19,00 pp
Visschelp op basis van zalm en kabeljauw in witte wijnsaus en julienne groentjes	€ 19,00 pp

Alle hoofdgerechten zijn voorzien inclusief warme groentjes en/of een stukje fruit
We komen twee keer langs met het hoofdgerecht of à volonté in buffetvorm

Aardappelbereiding naar keuze

Frietjes, kroketten, krielpatatjes of gratin	€ 2,50 pp
--	-----------

Dessert

Rijstpap	€ 4,00 pp
Crème brûlée	€ 4,50 pp
Chocomousse met slagroom	€ 5,00 pp
Duo van witte en donkere chocomousse	€ 6,00 pp
Mix van dessert op een bordje	€ 9,00 pp
Dessertbuffet met een variatie aan zoetigheden naar keuze:	€ 11,00 pp
<i>rijstpap - chocomousse - javanais - vlaai - appelcake - flensjes - fruitsalade - ijs - mini éclair - carré confiture - biscuittaart; eventueel rond een bepaald thema, ...</i>	



Catering
 NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
 Van De Castele-De Munter



Catering

Een geslaagd feest is pas geslaagd als het volledig volgens uw wensen wordt georganiseerd!

Bij Catering Van De Castele kiest u zelf hoever u wil gaan in de service die wij u kunnen bieden.

Takeaway

geen extra kost

U bestelt alles en komt afhalen op de dag en tijdstip dat u zelf kiest. Voor grotere bestellingen vragen wij om uw bestelling op tijd door te geven, zodat we die alle aandacht kunnen geven. Alle prijzen die u kan terugvinden bij onze gerechten zijn afhaalprijzen.

Delivery service

prijs op aanvraag

Wij leveren uw bestelling aan huis op een afgesproken tijdstip. Wij stellen het buffet op, zodat u nog zo min mogelijk werk heeft. Indien u materiaal, borden, bestek, nodig heeft dan is de afwas altijd onze zorg. U brengt na het feest alles zelf terug of wij komen na uw feest alles terug ophalen.

Jouw feest onze zorg

Catering op maat

bespreek uw wensen in onze winkel of mail ons:

catering@slagerijvandecastele.be

Onze werkwijze

Service All-in met bediening

Deze service is mogelijk vanaf 40 volwassen personen.

Minder personen en ook graag bediening?

Vraag naar onze mogelijkheden!

Gerechten

Aandacht: De prijzen in deze folder zijn inclusief 6% btw.

Bij een catering met bediening wijzigt het btw tarief van onze gerechten naar 12%.

Forfait materiaal € 250 - INCL. 12% BTW

Al het nodige cateringmateriaal, inladen, uitladen en afwas van het cateringmateriaal.

De forfait is voor ieder feest hetzelfde, ongeacht het aantal personen.

Kilometervergoeding € 1,00 / KM - INCL. 12% BTW

De eerste 40 km (heen en terug) zijn reeds inbegrepen in de forfait materiaal.

Extra kilometers worden aangerekend.

Borden en bestek € 0,50 / STUK - EXCL. BTW

Wij overlopen uw menu en noteren hoeveel borden en bestekken er nodig zijn voor alle gerechten.

Deze worden per stuk aangerekend, inclusief afwas. Een bestekzakje met servet is inbegrepen.

Het btw tarief voor materiaal is 21% bij een afhandeling of levering en 12% bij een service met bediening.

Werkuren € 47,50 / UUR - INCL. 12% BTW

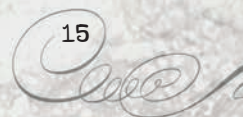
De werkuren worden in regie gerekend per medewerker, vanaf het vertrek in de slagerij tot we terug thuis zijn in de slagerij.

Steeds minimum 2 medewerkers voor minimum 4 uur.

Maak een afspraak om alles samen te bespreken.



Catering
NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter



Prijswinnend Meesterschap

Geschenken- en cadeautjestijd

Diverse kleine cadeautjes zoals chocolade en snoepjes.
Volgens de tijd van het jaar: sinterklaas, kerst, Pasen ...

Geschenkenmanden gevuld naar wens met stukjes charcuterie (hesp, spek, droge worstensoorten, ...). U bepaalt de prijs en wij maken er iets moois en origineels van.

Cadeaubonnen vanaf... euro verkrijgbaar in diverse waarden.

Vermaard

onze prijswinnende boerenhesp

Dit kan op zijn geheel met of zonder been, een 1/2 uitgebeende boerenhesp is ook verkrijgbaar.

Vermijd wachtrijen in de winkel. **BESTEL** in onze **WEBSHOP**
www.slagerijvandecastele.be

BESTEL & HAAL AF
24/24 en 7/7 in onze **UERSBOX**



NATUURSLAGERIJ

VAN DE CASTEELE

Van De Castele-De Munter

www.slagerijvandecastele.be

openingsuren

ma-di-wo-do: 7.30-18.00

vrijdag gesloten

za & zo: 7.30-12.30

1x Beste Slager van België 2x Beste Slager van Eurobeef 3x Beste Charcutier van België

Frans van Ryhovelaan 226, 9000 Gent T 09 226 18 74 M 0479 82 05 50 info@slagerijvandecastele.be

Prijzen kunnen afwijken naargelang de marktsituatie.