

ZOMERfolder 2026

Vers gemaakt door jouw
favoriete KlasseSlager!

TIMMERMAN
RYCKAERT



Voor het perfecte tuinfeest!

BarbecueTIPS

Maak tijdig het vuur aan: 40 min voor je begint.

-

Laat 25 cm. afstand tussen rooster en gloed.

-

Doe nooit teveel houtskool ineens in het toestel.

-

Begin pas te bakken als de gloeiende houtskool bedekt is met een wit laagje as.

-

Vlees vooraf marineren en afdeppen, nooit inoliën voor of tijdens het roosteren.

-

Geroosterde groenten: Champignons, uien, aubergines of courgettes bestrijken met wat kruidenolie of vul een tomaat met kruidenboter en laat mee roosteren.

-

Heerlijke boter: vermeng boter met wat gehakte spinazie, specerijzout en wat bieslook, oprollen en koel bewaren.

-

Een lekker toetje: Rijg verschillende vaste fruitsoorten op een pen, bestrooien met witte wijn en suiker en roosteren. Voor het opdienen besprenkelen met kirschwater.



**Tapas, groot genieten
met kleine hapjes**



Aperitiefhapjes

Tomaat met grijze garnaltjes	€ 2,50/st
Zalmmousse met komkommer	€ 2,50/st
Pastasalade met hesp	€ 2,00/st
Vlaamse boerenham met meloen	€ 2,50/st
Gerookte zalm met verse kruidenkaas	€ 2,50/st
Carpaccio van wit-blauw rund	€ 2,50/st
Carpaccio van kip	€ 2,50/st
Haring in dille	€ 2,50/st

Tapasschotel

(MIN. 4 PERS.) € 12,00/pers.

Zuiders getinte aperitiefplankje met gedroogde hammen, aperitiefsalami, olijven, zongedroogde tomaatjes, tappenade, ansjovis, blokjes kaas,

Vlaamse aperitief plank

(MIN. 4 PERS.) € 11,00/pers.

Ambachtelijke charcuterieplankje gevuld met droge worstjes, kaasjes, gedroogde ham, bloedworst tot verfijnde aperitiefsalami

ANTI-PASTI aperitiefbord

(MIN. 4 PERS.) € 10,00/pers.

Aperitiefbord met fijne vleeswaren (serrano, chorizo, parmasalami, coppa, contadino), olijfen en zongedroogde tomaten. Een aperitief box met verschillende aperitiefhapjes.

Aperitiefhapjes op de barbecue

Spekfakkel	€ 2,00/st
Grill lolly	€ 2,00/st
Scampi spies (3 st.)	€ 2,90/st
Kip apero	€ 0,85/st

Voorgerechten op de barbecue

Papillot van zalm met roze pepersaus	€ 10,00/st
Papillot van scampi's in madrassaus	€ 10,00/st

**Uw gasten
zijn goud
waard!**

Barbecue met bediening

(MIN. 25 VOLWASSEN PERSONEN)

BBQ 1

€ 18,00/pers.

BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Gekruide rib
Gebraiseerde ham
Groentenbuffet*

BBQ 3

€ 29,50/pers.

Papillot van zalm in roze pepersaus
BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Gekruide chateaubriand
Groentenbuffet*

BBQ 2

€ 23,90/pers.

BBQ worst
Gemarineerde kalkoensaté
Gekruide chateaubriand
Varkenshaasje met spek
Groentenbuffet*

BBQ KIDS

€ 9,50/pers.

BBQ worst
Gemarineerd kipfilet
Mini brochet
Groentenbuffet*

Beenham à volenté

€ 17,50/pers.

- Beenham met zoete mosterdsaus
- Groentenbuffet*

Ribbetjes à volenté

€ 17,50/pers.

- Spareribs geroosterd op de BBQ
- Groentenbuffet*

Chateaubriand à volenté

€ 26,00/pers.

- Chateaubriand geroosterd op de BBQ
- Groentenbuffet*

BBQ worst en hamburger € 5,50/per broodje

- BBQ worst en hamburger geroosterd op de BBQ
- Bijhorend broodje
- Keuze van bijhorende groentjes, ajuin en sausjes

*Groentenbuffet

- Gemengde salade
- Tomaten
- Geraspte wortel
- Boontjes
- Exotique met rijst
- Pasta salade
- Brood
- Koude sausjes: cocktail, chinese en barbecue saus
- 2 warme sausjes

KEUZE UIT:

Koude aardappelsalade

Aardappelgratin

Krielaardappeltjes

Aardappel gekookt in schil

Frietjes + € 2,00/pers.

**Wenst u uw feest volledig op maat?
Aarzel dan niet om ons te contacteren!**

Uw traiteur ter plaatse

(VANAF 25 VOLWASSEN PERSONEN)

Wat mag u verwachten wanneer we bij u thuis of op een locatie komen bakken?

Wij komen ter plaatse ongeveer één uur voordat u wenst te eten.

Graag een parkeerplaats voorzien van waaruit de plaats waar de barbecue mag opgesteld worden vlot bereikbaar is.

Er wordt een forfait van € 200 aangerekend voor materiaal, kolen, transport (minder dan 15km), bakken en bediening.

Aarzel niet om bij aankomst uw exacte wensen door te geven.

Huur borden en bestek € 1,50/pers. (wordt vuil terug meegenomen).

Prijzen exclusief btw.

Barbecue doe-het-zelf formule

(MIN. 4 VOLWASSEN PERSONEN)

BBQ KLASSIEK

€ 11,50/pers.

BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Varkensbrochette
Gekruide biefstuk

BBQ FIJNPROEVER

€ 14,50/pers.

Scampi brochette
BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Chateaubriand gekruid

BBQ KS

€ 6,50/pers.

BBQ worst
Kippenboutje
Mini brochetje

BBQ SUGGESTIE

€ 18,00/pers.

Papillot van zalmfilet
BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Gekruid varkenshaasje

**Wenst u een doe-het-zelf formule op maat?
Aarzel dan niet om ons te contacteren!**



Doe-het-zelf toebehoren

Koude sauzen

€ 1,50/pers.

BBQ saus

Chinese saus

Cocktailsaus

Warme sauzen

€ 14,90/l.

Provençalse saus

Bearnaisesaus

Archiducsaus

Roze pepersaus

Groene pepersaus

Groenten buffet

€ 9,00/pers.

- Gemengde sla
- Tomaten
- Geraspte wortel
- Boontjes
- Exotique met rijst
- Pasta salade

KEUZE UIT:

Aardappelsalade

Aardappelgratin

Krielaardappeltjes



Tafelparty

Fondue van het huis € 11,50/pers.

Een samengestelde en mooi gegarandeerde feestschotel met rund, kalf, varken, kipfilet, kalkoenhaasje en assortiment fondueballetjes.

Degustatie fondue € 14,00/pers.

Een extra gegarandeerde feestschotel met het malste vlees van kalfs- en rundsvlees, gemarineerd varkenshaasje, vinkje met gerookt spek, assortiment fondueballetjes en het fijnste van kip en kalkoenfilet.

Fondue BOURGUIGNONNE € 19,00/pers.

Zuiver ronds- en kalfsvlees.

Gourmet van het huis € 13,50/pers.

Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje, biefstukje, hamburger, chipolata, gepaneerd varkenslapje, brochette, lamskotelet, kalfssauté en eitje met spek.

Gourmet 'Speciale' € 15,50/pers.

Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje met appel, biefstuk, hamburger, chipolata, brochette van kip, cordon bleu, lamskotelet, kalfssauté, 3 scampi's.

Kindergourmet € 6,00/pers.

Chipolata worstje, hamburger, kippenfilet en een kaasburgertje.

Teppanyaki € 17,50/pers.

Luxe schotel bestaande uit assortiment vlees en vis. Het vlees, vis en groenten worden bereid op een Japanse bakplaat die op tafel staat. Gemarineerde scampi's, coquille, zalmfilet, biefstuk, gemarineerde kippenfilet, gekruid worstje, kalkoenhaasje, gemengd brochette.

Huur teppanyaki toestel € 7,00/toestel
Waarborg € 20,00/toestel

Tafelparty's te combineren met:

Koude groenten € 6,00/pers.

Salade exotique met rijst, geraspte worteltjes, salade-mix, tomaatjes, bloemkoolroosjes, boontjes

Warme groenten € 6,50/pers.

Boontjes in manteltje van spek, gekarameliseerd witloof, jonge worteltjes, vers gekruide champignons

Aardappelgratin € 2,70/pers.

Koude aardappelsalade € 2,50/pers.

Koude sausjes € 1,50/pers.

Cocktail-, Chinese- en zigeunersaus



Pizza party

(MIN. 4 PERS.) € 18,00/pers.

Maak je eigen favoriete pizza's.

Beleg je eigen pizza's en bak ze in het bijhorend tafeloventje. Superleuk voor de kids (en een beetje voor jezelf, natuurlijk)

5 pizzabodems per persoon, verschillende garnituren, sauzen, pizzakaas, kruiden, ...

Huur pizza oven

€ 7,00/toestel

Waarborg

€ 20,00/toestel



Burger party

(MIN. 4 PERS.) € 16,00/pers.

5 verschillende mini burgers per persoon, ieder bakt zijn eigen burger naar wens op een teppanyaki plaat, BBQ of gourmet plaat.

Per persoon krijg je een rundshamburger, Zwitserse schijf, entrecote burger, klasse burger en kippenburger.

Een assortiment koude groenten en koude sausjes met daarbij 5 zachte ronde broodjes per persoon.



**Uw smaak
onze passie**



Vleesfestijn

€ 18,00/pers.

(MIN. 4 PERS.)

Ambachtelijke ham met asperge, gebakken kippenboutje, rosbief, ambachtelijk vleesbrood, salami, Vlaamse boerenham met meloen, kippenwit met tuinkruiden, kalkoenfilet, half eitje en vleessalade.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Vlees- en visfestijn

€ 22,50/pers.

(MIN. 4 PERS.)

Gebakken kippenboutje, rosbief, ham met asperge, Vlaamse boerenham met meloen, kippenwit met tuinkruiden, vleesbrood, opgevulde tomaat met grijze Noordzee garnalen, zalmfilet, rolletje tongfilet, krabsalade en een gevuld eitje.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Abdij breughelfestijn

€ 18,90/pers.

(MIN. 4 PERS.)

Glorius beenham, Serranoham met meloen, hoofdvlees met mosterdvinaigrette, Parma salami, mosterdspek, bloedworst, droge worst, varkens tong in vinaigrette, vleesbrood, kippenduimpje, 2 soorten kaas en paté van het huis.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Familiefestijn

€ 24,90/pers.

(MIN. 4 PERS.)

Vleesschotel: rosbief, ham met asperge, Vlaamse boerenham met meloen, vleesbrood en een kippenboutje.

Vissschotel: opgevulde tomaat met grijze Noordzee garnalen, zalmfilet, rolletje tongfilet, gerookte heilbot, gevuld eitje en een langoustine.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Verrassingsbrood

€ 12,00/pers.

(MIN. 4 PERS.)

Een assortiment van 6 ronde zachte broodjes gevuld met fijne vis-en vleeswaren, salades en kaas gegarneerd met groentjes in een mand.

Zonder groentjes

€ 10,80/pers.

Kaasschotel

(MIN. 4 PERS.)

Assortiment van mooi gerijpte kazen afgewerkt met fruit, notenmengeling, dadels en vijgen.

Als hoofdgerecht (350gr)

€ 18,00/pers.

Als dessert (200gr)

€ 13,50/pers.

Mini broodjes bij kaasschotel

€ 0,60/st.

Dessert

Chocolademousse

€ 3,50/pers.

Tiramisu met speculaas

€ 3,50/pers.

Mascarpone met frambozen

€ 3,50/pers.

Dessertenpallet

€ 10,50/pers.

4 verschillende gevulde dessertglaasjes

Coupe van advocaat en chocolademousse

€ 6,50/pers

Kaasschotelkje dessert

€ 13,50/pers.

(min. 4 pers.)

verfijnd kaasplankje met verschillende kaasjes en garnituur

Wenst u uw feest op maat? Neem gerust contact op met ons!

**MEER DAN
35 JAAR
PASSIE EN
AMBACHT!**

OPENINGSUREN

Maandag	6.30u. tot 19.00u.
Dinsdag	6.30u. tot 19.00u.
Woensdag	GESLOTEN
Donderdag	6.30u. tot 19.00u.
Vrijdag	6.30u. tot 19.00u.
Zaterdag	6.30u. tot 18.00u.
Zondag	7.00u. tot 13.00u.

Generaal Iemanlaan 127
8310 Assebroek
Tel. 050/36 17 65
timmerman-ryckaert@hotmail.com
www.slagerijtimmerman-ryckaert.com

**BESTELLEN KAN OOK ONLINE
VIA DE ONLINE WEBSHOP**



LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!
#KLASSESLAGER #UWKLASSESLAGERUWFEESTPARTNER

27_2026_500



**Heerlijke
grillmomenten
starten bij jouw
favoriete klasseSlager!**

