

## ONZE GEWONE AFHAAL BBQ FORMULES

### BARBECUE FORMULE VOOR DE KLEINERE ETER

minimum 300 gr vlees/pers

- Barbecue worst 100 gr
- Kipfilet gemarineerd 100 gr
- Spare rib 125 gr

- Koude groenteschotel barbecue
- 4 koude sausen: mayonaise, cocktail, zigeuner en tartaar
- ½ stokbroodje /pers, boter

#### AFHAALPRIJZEN

< 50 personen €10,00 /pers  
> 50 personen €9,50 /pers

### BARBECUE FORMULE VOOR DE GROTERE ETER

min 400 gr/pers

- Barbecue worst 100 gr
- Gemarineerde kipfilet 100 gr
- Gemarineerde varkenssaté (4 stukjes vlees)
- Spare rib 125 gr

- Koude groenteschotel barbecue
- 4 koude sausen: mayonaise, cocktail, zigeuner en tartaar
- ½ stokbroodje /pers, boter

#### AFHAALPRIJZEN

< 50 personen €11,00 /pers  
> 50 personen €10,50 /pers

### BARBECUE FORMULE VOOR DE FIJNPROEVER

vanaf 6 pers

Dit is een iets duurdere formule, hier presenteren we stukjes vlees zodat al uw gasten overal eens kunnen van proeven.

We leveren grotere stukken vlees, u kan ze dan op zijn stuk bakken. Wanneer deze klaar zijn kan u de gasten aan de barbecue laten komen en snijdt u op een plankje wat ze willen, is zeer leuk!

U scoort zeker goede punten!

- Biefstuk
- Varkenshaasje
- Lamskroontje
- Kipfilet
- Klein worstje
- Spare rib

- Warme sausen: champignonsaus en bearnaise
- Aardappel met kruidenboter
- Koude groenteschotel barbecue
- ½ stokbroodje /pers, boter

#### AFHAALPRIJZEN

< 50 personen €16,50 /pers  
> 50 personen €16,00 /pers

### VOOR ALLE FORMULES

Vanaf 15 personen houtskool en toestel te verkrijgen.  
Borden en bestek kunnen gebruikt worden.  
Indien jullie deze afwassen gratis.  
Wij afwassen is 1,00 €/pers extra

### KINDER BARBECUE

- Worstje
- Balletjes brochette (3 balletjes)
- Kiplolly

- Koude groenten barbecue
- ½ stokbroodje en boter

€7,50/KIND



## TIPS VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE!

- Stel uw barbecuetoestel op een stabiele ondergrond, zodat deze niet makkelijk kan omver vallen.
- Maak tijdig het vuur aan, ongeveer 20 min voor je begint met je vlees te bakken. Gebruik hiervoor best aanmaakblokjes.
- Begin pas met bakken als de vlam uit het vuur is, vlammen op het vlees zijn schadelijk voor de gezondheid!
- Bij het bakken het vlees regelmatig draaien op een andere zijde, anders brandt het aan, je kan nooit te veel omdraaien.
- Bakker blijf op je post, laat nooit je barbecue alleen als er nog iets oplit.
- De vlam kan in de kolen slaan door vrijkomende vetten.
- Houd kinderen en huisdieren weg van het vuur.
- Giet nooit teveel houtskool ineens in het toestel, beter regelmatig een klein beetje houtskool toevoegen aan de gloeiende.
- Verse kippenboutjes en sparerib hebben langere tijd nodig om gaar te worden. Mijn tip is, starten met ze voor te bakken.
- Daarna 15 min laten rusten in folie en dan terug opwarmen.
- Zo krijg je ze perfect gaar en blijven ze sappig.
- Leg vlees, vis, groenten en sausjes nooit in de volle zon.
- Altijd koel of in de schaduw.
- Maak er een festijn van en bak met liefde voor de producten. Het zal zeker gewaardeerd worden door familie en gasten.

Veel succes  
Uw slager Kristof

## EENS IETS ANDERS VOOR OP TUINFEEST, COMMUNIE, FUIF, GEWOON THUIS, ... BROODJES WARMEE HESP

WAT?

Broodje, beenhesp, sla, wortel, gedroogde ajuin, cocktailsaus  
Hesp makkelijk op te warmen in de oven.  
Of we kunnen de hesp ook vacuüm verpakken zodat u ze gedurende 1 uur in zeer warm water kan opwarmen. Wij zorgen voor alle benodigdheden.

BEWAAR DEZE FOLDER, HIJ IS GANS HET JAAR DOOR GELDIG.

Verwen familie  
of vrienden thuis

LENTE - ZOMERFOLDER

KWALITEITSSLAGERIJ  
KRISTOF

Marktplein 16 • 9940 Ertvelde • T. 09 344 00 57

www.slagerijkristof.be • slagerij\_kristof@hotmail.com

Din tot vrij 07u45 - 18u00 • zat 07u45 - 17u00 • ma en zon gesloten





## HAPJES VOOR DE BBQ

- Kippenvleugeltjes €0,30 /st
- Mini brazade van kip €14,00 /kg
- Mini brazade van rund €20,00 /kg
- Brochette van witte worst en grillworst €13,00 /kg
- Spare rib gekruid €10,20 /kg
- Spekfakkel gekruid €20,00 /kg
- Trio van kruidenballetjes €10,30 /kg
- Scampi-brochette (2 stuks) €32,00 /kg
- Ananas brochet €14,00 /kg



## ONZE KOUDE PASTA'S

Deze kunnen gebruikt worden als hapje of als gerecht bij de barbecue. Zeer fris en lekker!

- Zomersalade: kort gebakken kip, pasta, ananas, tomaat, pijpajuin, honing mosterdvinaigrette €14,10 /kg
- Fitnesssalade: kippenwit, komkommer, tomaat, pijpajuin, vinaigrette €13,00 /kg
- Griekse pasta: Griekse pasta, paprika, pijnboompitten, pesto, kerstomaten, olijfolie €14,00 /kg
- Lente pasta: komkommersalade €12,00 /kg
- Italiaanse pasta: choriso, zongedroogde tomaten, kruiden, olijfolie €14,00 /kg

## VOORGERECHTEN

- Rundscarpaccio van wit blauw €8,00 /pers
- Meloen met Parmaham €7,00 /pers
- Scampibrochette €32,00 /kg
- Zalmmootje, prei, wortel, witte wijn, kruiden €26,00 /kg
- Brochette van zalm en kabeljauw €29,00 /kg

## AARDAPPELBEREIDINGEN VOOR OP BBQ OF OVEN

- Aardappel met schil, kruidenboter, rode ajuin, peterselie €1,30 /st  
Dit wordt in een schaalje gedaan voor op barbecue of oven
- Krielaardappeltjes, voor gegaard en gekruid €12,00 /kg



## GROENTEN VOOR EEN GESLAAGDE BBQ

- Koude groenteschotel: wortel, selder, aardappelsalade, tomaat, komkommer, griekse pasta, lentepasta, sla, witte kool curry €5,50 /pers
- Warme groentekrans: champignon, courgette, paprika, kerstomaatjes, rozemarijn, kruiden, olijfolie €5,50 /pers  
Dit wordt in een schaalje gedaan voor op de barbecue of in de oven

## KOUDE EN WARME SAUSJES

### KOUD

- Mayonaise
- Tartaar
- Cocktailsaus
- Zigeunersaus

### WARM

- Champignonsaus
- Bearnaise
- Zigeunersaus (om op te warmen)
- Peppersaus



## STEL ZELF UW BARBECUE SAMEN

U kan kiezen uit volgend assortiment

Graag steeds minimum 2 dagen vooraf bestellen.

Bij mooi weer zijn er veel barbecue producten verkrijgbaar uit de toonbank.

### ALLE SOORTEN WORSTEN

- Verse barbecueworst
- Witte worst
- Chipolata
- Merquez
- Kippenworst
- Grillworst

### BROCHETTEN

- Gemarineerde rundsbrochette
- Gevogeltebrochette (gemarineerd)
- Kalkoensaté (gekruid)
- Gemende saté (varkens + runds)
- Kalfsbrochette
- Filet medaillon (varkenshaasje + spek)
- Pepermedaillon (gehakt, spek, gebroken peper)
- Fonduestokje (kruidenballetjes)
- Gemarineerde varkenssaté
- Barbecue brochette (varkenshaasje, chipolata, merguez)

### RUNDS

- Entrecôte
- Gemarineerde steak
- Kalfssteak

### GEVOGELTE

- Halve Kipfilet gemarineerd (200 gr)
- ¼ kipfilet gemarineerd (100 gr)
- Kippen onderboutjes vers (gemarineerd)
- Kippen onderboutjes voorgebakken
- Brochette van kalkoenhaasje (gemarineerd)

### VARKENSVLEES

- Gemarineerd kotelet zonder been
- Spare rib gekruid
- Spare rib voorgebakken
- Varkenshaasje gekruid
- Gemarineerd spek

### LAMSVLEES

- Lamskotelet (natuur of gemarineerd)
- Lamskroontje (natuur of gemarineerd)
- Lamsbrochette

## MINDER WEER? NIEUW ONZE TAFELBARBECUE

- Gemarineerde steak
- Kalkoenhaasje
- Breydelspek
- Witte worst

- Hamburger
- Zalm
- 2 scampi's
- Kabeljauw

- Wortel
- Sla
- Komkommer
- Aardappelsalade
- Griekse pasta
- Witte kool curry

- Selder
- Tomaat
- 4 koude sausjes
- Champignonsaus
- Krielpatatjes
- ½ stokbroodje en boter

€18,00 PP.