

Bestelformulier



Naam : _____ Telefoonnummer: _____

Ophaaldatum: _____ Inclusief barbecue? ja / nee

U bent geholpen door : _____

SPIESSEN		GEMARINEERD VLEES	
<input type="checkbox"/>	Kipsaté p.portie huisgemaakt, 3 stokjes ca 100 gr	<input type="checkbox"/>	Voorgegaarde kipfilet 11,98 p.kg in Spaanse knoflook marinade
<input type="checkbox"/>	Varkenshaassaté p.portie huisgemaakt, 3 stokjes ca 100 gr	<input type="checkbox"/>	Lamskotelet 19,98 p.kg in Franse knoflook marinade
<input type="checkbox"/>	Bistro-sjasliek 2,59 p.s. gem. varkensvlees met paprika en ui	<input type="checkbox"/>	Lamskroon 19,98 p.kg in Franse knoflook marinade
<input type="checkbox"/>	Sjasliek 1,25 p.s. gem.kipsjasliek met paprika en ui	<input type="checkbox"/>	Lamsbiefstuk 19,98 p.kg in Franse knoflook marinade
<input type="checkbox"/>	Bambino-spies 1,25 p.s. kinderspies met mini frikadel, mini bal gehakt, mini cocktail-worstje	<input type="checkbox"/>	Speklapjes Paprika ui 8,99 p.kg met een zoete smaak van paprika en ui
<input type="checkbox"/>	Golf-spies 1,25 p.s. met gehaktballetjes, paprika en ui	<input type="checkbox"/>	Speklapjes Oriëntaal 8,99 p.kg in een heerlijke oriëntaalse marinade met pittig gekruid exotische karakter
<input type="checkbox"/>	Hawai-spies 1,25 p.s. met ananas	<input type="checkbox"/>	Schouderkarbonade Argentina 8,99 p.kg in rode marinade v.d. lekkerste pepers
<input type="checkbox"/>	Porc-spin 1,49 p.s. opgerold spek op een stokje met rode marinade v.d. lekkerste pepers	<input type="checkbox"/>	Souvlaki 9,98 p.kg gemarineerde schouderkarbonade in een marinade van rozemarijn en peper
<input type="checkbox"/>	Lams-spies 2,50 p.s. groene marinade met tuinkruiden en smaak van mint en rozemarijn	<input type="checkbox"/>	Varkenshaas medaillons 14,98 p.kg in Spaanse knoflookmarinade
<input type="checkbox"/>	Ossenhaas-spies 2,49 p.s. met Griekse marinade met een sterke aromatische karakter	<input type="checkbox"/>	Varkensfilet Argentina 11,98 p.kg in rode marinade v.d. lekkerste pepers
<input type="checkbox"/>	Kip-spies Franse Knoflook 1,59 p.s. met kruidige smaak van groene tuinkruiden met licht knoflookaccent	<input type="checkbox"/>	Gemarineerde biefstuk 14,99 p.kg in Griekse marinade met sterk aromatische karakter
<input type="checkbox"/>	Kip-spies Spaanse-knoflook 1,59 p.s. een kruidige smaak van bieslook, peterselie met sterk knoflookaccent	<input type="checkbox"/>	Runder Rib Eye 22,98 p.kg in rode oliemarinade met pesto met zichtbare basilicum en pijnboomspitten
<input type="checkbox"/>	Kip-spies Paprika Ui 1,59 p.s. met een zoete smaak van paprika en ui	<input type="checkbox"/>	Runder Entrecote 22,98 p.kg in rode oliemarinade met pesto met zichtbare basilicum en pijnboomspitten
<input type="checkbox"/>	Kip-spies Argentina 1,59 p.s. met rode marinade waarvoor de lekkerste pepers zijn gebruikt	VOORGEBRADEN	
<input type="checkbox"/>	Kip-spies Oriëntaal 1,59 p.s. met heerlijke oriëntaalse marinade met een pittig gekruid karakter	<input type="checkbox"/>	Drumsticks 0,89 p.s. voorgegaarde kip drumsticks
<input type="checkbox"/>	Kip-spies Piri Piri 1,59 p.s. met een tekening van paprika en de 'pit' van pepers	<input type="checkbox"/>	BBQ worst 0,89 p.s. voorgegaarde barbecueworst
<input type="checkbox"/>	Kip-spies HoningMosterd 1,59 p.s. gele oliemarinade pittigzoet met vleug mosterdzaad, paprika en peterselie	<input type="checkbox"/>	Hamburger 0,89 p.s. kant-en-klaar rund- en varkensvlees
<input type="checkbox"/>	Kip-spies Japanese flower 1,59 p.s. met sojasaus en sesamzaad	<input type="checkbox"/>	Spareribs ketjap 10,98 p.kg Voorgegaard met zoete ketjap marinade
<input type="checkbox"/>	Kip op stok 1,79 p.s. kipfilet geregen op stok en omhuld met spek, met oriëntaalse marinade	<input type="checkbox"/>	Spareribs Piri Piri 10,98 p.kg Voorgegaard met zoet-pittige piri-piri marinade
		BURGERS	
		<input type="checkbox"/>	Runder hamburgers 0,99 p.s. Gemaakt van 100 % rundvlees
		<input type="checkbox"/>	Quater pounder 1,49 p.s. Grote hamburgers van 100 % rundvlees
		<input type="checkbox"/>	Kant en klaar hamburger 0,89 p.s. rund- en varkensvlees

VEGETARISCH

<input type="checkbox"/> st	Vegetarische sjasliëk op basis van soja-eiwit	1,59 p.s.
<input type="checkbox"/> st	Vegetarische hamburger basis van soja-eiwit	1,59 p.s.
<input type="checkbox"/>	BBQ PAKKET 54 STUKS	39,98
	9 porties Kipsaté	per pakket
	9 porties Hawaiispies	
	9 stuks BBQ worst	
	9 kant-en-klaar hamburgers	
	9 stuks golfspiezen	
	9 stuks sjasliëk	

SALADES

<input type="checkbox"/> st	Rundvleessalade, ca 5 personen	14,95 p.s.
<input type="checkbox"/> st	Rundvleessalade, ca 10 personen	25,95 p.s.
<input type="checkbox"/> st	Huzarensalade, ca 5 personen	14,95 p.s.
<input type="checkbox"/> st	Huzarensalade, ca 10 personen	25,95 p.s.
<input type="checkbox"/> st	Aardappelsalade, ca 5 personen	14,95 p.s.
<input type="checkbox"/> st	Aardappelsalade, ca 10 personen	25,95 p.s.

In onze vriezer in de winkel vindt u nog meer BBQ vlees, waaronder de burgers: Angus - Lam - Iberico - US.

Wilt u een barbecue huren ?

Naast alle kwalitatief hoogwaardige producten die we verkopen verhuren wij ook barbecues.

U kunt de barbecue alleen huren indien u ook vlees bij ons besteld. Wij rekenen altijd borg voor de barbecues die wij verhuren. De borg bedraagt 140 euro. Natuurlijk krijgt u de borg terug als de barbecue ongedeedd weer terug komt. Het schoonmaken nemen wij uit handen voor u. Hiervoor rekenen wij altijd 10 euro schoonmaakkosten. De barbecue zien wij de volgende dag graag retour. In overleg kunnen wij ook een andere dag inplannen om de barbecue retour te nemen.

Bij het innemen van de barbecues letten wij nauwkeurig op of de barbecues volledig en ongedeedd zijn.

U vindt diverse soorten briketten - aanmaakblokjes en houtskool in onze winkel.

Heeft u nog vragen? Wij staan voor u klaar!

Bewaartips !

- ✓ Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of vriezer. Wanneer u het vlees dezelfde of de volgende dag gebruikt, kan het in de koelkast.
- ✓ Haal ingevroren vlees de avond van te voren uit de vriezer en laat het in de koelkast ontdooien.
- ✓ Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat het vlees, wat uiteindelijk niet op gaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt. Leg het vlees nooit in de zon.
- ✓ Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- ✓ Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen.

Tips voor een geslaagde barbecue !

- ✓ Plaats uw barbecuetoestel op een stabiele ondergrond én in de juiste windrichting. Zo vermijdt u dat de rook in het gezicht van uw gasten waait.
- ✓ Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
- ✓ Gebruik geen spiritus/benzine: aanmaakblokjes zijn een stuk veiliger!
- ✓ Bewaar het vlees, de groenten en sauzen op een koele plaats.
- ✓ Begin pas te roosteren wanneer alle vlammen weg zijn en de houtskool roodgloeiend is.
- ✓ Dep het vlees even af voor u het op de rooster legt.
- ✓ Ontstaan er tijdens het roosteren toch vlammen, leg dan het vlees op aluminiumfolie of een bakschoteltje. Laat de vlammen niet in contact komen met het vlees.
- ✓ Prik niet in het vlees! Zo blijft het lekker sappig. Gebruik bij voorkeur een vleestang.
- ✓ Gebruik peper en zout na het roosteren.
- ✓ Gebruik een lange barbecuewan voor uw eigen veiligheid.
- ✓ Plaats eventueel een emmer water of zand in de buurt.
- ✓ Houd spelende kinderen weg van het vuur.
- ✓ Trek het vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, het gaat vanzelf los.
- ✓ Geef het vlees de tijd om bruin te worden. Teveel omdraaien is niet goed.