

Barbecuefolder



[TORHOUTSESTRAAT 302](#)

[8020 RUDDERVOORDE-BALIEBRUGGE](#)

[050 27 50 27](#)

[Www.slagerijdejachthoorn.be](http://www.slagerijdejachthoorn.be)

de.jachthoorn@scarlet.be

WIJ HEBBEN STEEDS EEN UITGEBREID,AFWISSELEND BBQ ASSORTIMENT IN ONZE TOONBANK, tijdens het BBQ seizoen

Bestellen uit deze folder is voor U en ons gemakkelijk
U kiest de gewenste soorten en wij zorgen dat alles supervers klaarligt!

Wij geven op aanvraag en beschikbaarheid ,in bruikleen 50 € WAARBORG PER BOX , frigoboxen en koelblokken mee
zo kan je uw koelkast gebruiken voor drank,e.a.
EN BLIJFT UW BBQ VLEES GEKOELD TOT JE BEGINT TE BAKKEN

Voor feestjes ter plaatse gebakken ,hebben wij aparte voorstellen,
zie achteraan in de folder

BBQ folder prijzen geldig van MAART 2017 , deze lijst vervangt alle voorgaande ,prijzen worden definitief bevestigd met bestelbon of mail

Barbecue assortiment

!!!!!!! PROMOPRIJZEN voor grotere hoeveelheden !!!!!!!!

Vanaf 20 pers. /min.3 stuks per persoon -5%, korting

vanaf 40 pers/minimum 3 stuks per persoon – 10% korting

niet op de reeds afgeprijsde grotere hoeveelheid BBQ worst of Braadworst

Richtprijzen per stuk, prijsverschillen mogelijk door afwijkend gewicht per stuk.

VIS

VISPAPILLOTTE : zalm, tongrolletje, kabeljauw, juliennegroentjes	3,95€/st
SCAMPIBROCHET : (4st 16/20 gepeld, gemarineerd)	2,95€/st
VISPOTJE met groentjes /witte wijn	2,00 €/st
(1 SOORT VIS :TONGROLLETJE OF ZALM OF KABELAUW)	
Witte wijnsaus passend bij de vis papilotte en vispotje	1,00 €/pp

BBQ APERITIEFHAPJES

SCAMPIBROCHET (2 stuks)	1,50 €/st
(vg) JACHTHOORNSTRONK(om in schijfjes te snijden na het bakken)	+/- 0,90€/st
FAKKELBROCHET	0,95€/st
(vg)KIPAPERO BROCHET 4 STUKS OP STOKJE	2,00€/st
(vg) WORSTENBROCHET (6 mini worstjes)	+/- 1,20€/st
(vg)KIPPENBALLETTJES BROCHET (4 balletjes)	0,95€/st

WORSTEN van het BRASVARKEN

BRAADWORST of BARBECUEWORSTP (passend tussen een broodje)	+/-1,00 €/st
VANAF 50 STUKS	0,80€/st/vanaf 50
VANAF 100 STUKS	stuks
	0,70€/st/vanaf 100
(vg) WITTE PENS	stuks
MINI WITTE PENS	+/- 1,25€/st
CHIPOLATA	0,90€/st
(vg) LENTEWORSTJE (met kaas / gerookt spek)	+/-1,50€/st,
(vg) KRUIDENWORSTJE OF KAASWORSTJE +/- 70 gram	1,00€/st

BELGISCH GEVOGELTE

KIPPENBOUTJE(onderbout)	0,80€/st
(vg) KIPPENBOUTJE (onderbout)	1,10€/st
(vg) KIPPENBIL	+/-1,60 €/st
(vg) KIPFILET MET GEROOKT SPEK of gemarineerde kipfilet	+/-2,20 €/st
KALKOENBROCHET (+/- 150 gram)	+/-1,85€/st
KALKOENHAASJE gemarineerd (+/-100 gram)	+/-1,20€/st
(vg) KIPPENMEDAILLON (4 medaillon per stokje)	+/-2,50€/st
SOUVLAKI KALKOEN (mini brochetje +/- 70 gram)	+/-0,90€/st

VARKENVLEES VAN HET BRASVARKEN

SOUVLAKI VARKEN (mini brochetje +/- 70 gram) 0.90 €/stuk

VARKENSBROCHET (gemarineerd) (+/- 150 gram) 1.69 €/stuk

VARKENSHAASJE (2 medaillonstukjes per stokje in gerookt spek) +/- 2.00 €/stuk

VARKENSMIGNONETTE GEMARINEERD 130 gr +/- 1.60 €/stuk

COTELET GEVULD MET KRUIDENBOTER +/- 1.85 €/stuk

GEMARINEERDE COTELET +/- 1.80 €/stuk

(vg) BEENHAM (in sneden of in groot stuk) 150 gr/persoon +/- 1.90 €/stuk

ARDEENS GEBRAAD of LENTEGERAADI.90 €/stuk

GEKRUIDE RIBBETJES carreribbetjes +/- 1.75 €/stuk

(vg) GRILL SPEK +/- 1.20 €/stuk

BARBECUESPEK (opgerold op een stokje) +/- 1.50 €/stuk

BRASVARKENSPEK +/- 1.20 €/Stuk

SCHOTS LAMSVLEES

Dubbele LAMSCOTELET (gemarineerd) +/- 2.90 €/stuk

LAMSKROONTJE (+/- 8 rib) +/- 15.00 €/stuk

RUNDSVLEES VAN HET BLAUW WIT RAS

GEMARINEERD BIEFSTUK +/-140 gr +/- 2.50 €/stuk

COTE A L'OS (vanaf 4 personen) +/- 1 kg voor 4 -5personen 14.90 €/kg of +/- 3.50 €/persoon

BARBECUE RUMSTEAK +/- 600 gr/ voor 4 personen 14.90 €/kg of +/- 3.50 €/persoon

(een mals stuk 2 – 3 cm dik naar wens gesneden om op zijn geheel te bakken en dan in reepjes snijden als cote a l' os)

RUNDSBROCHET met ajuin en paprika +/- 150 gr +/- 2.50 €/stuk

Bij sommige vleessoorten staat er (vg) vermeld.

(vg) is de afkorting van voorgegaard

Voorgaren is een techniek die wij gebruiken om :

1.Moeilijk te bakken vleessoorten, makkelijker en sneller te bakken

2Verbranding te voorkomen

Extra's om uw barbecue te verfijnen

Bijpassende groenten : 4 voor 3,25 €/pp

We kiezen uit volgens marktaanbod :

Wortelen, salademix (rode sla, krulsla) komkommer, tomaten, gekookte bloemkool, fijne boontjes, verschillende groentemixen. Bvb Witte koolsla/curry/ananas ,Radijs/broccolisla,Wortel/selder/rozijntjes,,,

Eigen bereiding Koude sausjes : 4 voor 0,75 €/pp

2 voor 0,50 €/pp

Te kiezen uit : mayonaise, cocktail, tartaar, pikante saus, mosterdvinaigrette, bieslookvinaigrette

Warme sausjes : Provençaals, Zigeunersaus 0,65 €/pp

Roze pepersaus, Archiducsaus, Jachtsaus 1,00 €/pp

Aardappel bereidingen :

- Koude aardappelen 1,00 €/pp
- Aardappel met kruidenboter in alu-papier jasje voor op de BBQ 1.20 €/p -
- Aardappel met kruidenboter om te bakken in oven of wokpan 1.00 €/p
- Aardappel in de schil gekookt ,enkel op de BBQ zetten 0,90 €/pp

Pastasalade met groentjes 1,30 €/pp

Rijstsalade met groentjes 1,30 €/pp

Mini broodjes wit of bruin 0,40 €/stuk

Dessert

½ gevulde ananas met vers fruit 4,25 €/pp

BBQ Voorstellen

(bij voorafbestelling 3 dagen vooraf)

KINDERBARBECUE : 3,00 €/pp

- Chipolata
- Kippenballetjesbrochet
- (vg)Kippenboutje

VOORSTEL 1 : ZOMERBARBECUE : 4,95 €/pp

- Barbecueworst
- Barbecuespek
- (vg)Kippenboutje
- Ribbetjes

VOORSTEL 2 : "SPECIAL" : 5,90 €/pp

- Chipolata
- Gemarineerde kalkoenhaasje
- Gemarineerd gebraad
- Barbecuespek

VOORSTEL 3 : FEESTELIJK : 7,15 €/pp

- Vispapilote (zalm, tongrol, kabeljauw, groentenreepjes)
- Chipolata
- Barbecuespek
- Mini brochetje kalkoen

VOORSTEL 4 : CREATIEF : 9,25 €/pp

- Vispapilot (zalm, tongrol, kabeljauw, groentenreepjes)
- Chipolata
- Ribbetjes
- Gemarineerd rundbiefstukje

VOORSTEL 5 : CULINAIR : 9,70 €/pp

- Scampibrochet
- Kipballetjesbrochet
- Lamskotelet
- Gemarineerd biefstukje of Cote a l'os vanaf 4 personen

DEGUSTATIE BARBECUE

MOOI WEER OF REGEN ALTIJD SUCCES

REGEN ?

GEMAKKELIJK TE BAKKEN OP EEN ELECTRISCHE BAKPLAAT

BINNEN

MOOI WEER ?

CULINAIR GENIETEN OP DE BUITEN BBQ

DEGUSTATIE BBQ

VOOR DE FIJNPROEVERS

9 STUKJES

VOOR EEN TOTAAL VAN 350 – 400 GR/PP

9.50 €/PP

Te kiezen uit ons assortiment :

Vispotje

Trio mini worstjes (3worstjes per stokje)

Chipolata

Witte pens

Lenteworstje

Kipfilet

Kalkoenhaasje

Kipapero brochetje (2stuks op stokje)

Kippenboutje

Barbecuespek

Gemarineerd spek

Mini brochetje kip of varken

Biefstukje

Varkenshaasje

Ardeens gebraad

Lentegebraad

Lamscoteletje

HUR VAN EEN ELEKTRISCHE GRILLPLAAT

TOT 6 PERSONEN 6€/STUK

MATERIAAL VERHUUR

* HOUTSKOOLBARBECUE :GRATIS INDIEN PROPER
TERUGGEBRACHT

VUIL TERUG GEBRACHT 30 €

*GASBARBECUE GAS INBEGREPEN 25 €

VUIL TERUG GEBRACHT 50 €

*GRILLPLAAT TOT 6 PERSONEN 6 €

*BAIN-MARIE (om gerechten in warm te houden) brandpasta inbegrepen
6€/stuk

*VORK,MES,LEPEL 0,12 €/ST

*PLAT BORD,DIEP BORD 0,25€/ST

*KOFFIETAS+ONDERBORDJE+LEPEL 0,25€/ST

*KOFFIE PERCOLATOR 10€

*LONGDRINKGLAS 0,20€/ST

*WIJNGLAS 0,20€/ST

*CHAMPAGNE OF CAVA GLAS 0,20€/ST

*AFWAS DOOR ONS 0,15€/ST

THUISLEVERING

**VANAF TORHOUTSESTRAAT 302 TOT BESTEMMING VOLGENS
GPS**

MINDER DAN 10 KM HEEN EN TERUG : 10,00 €

MEER DAN 10 KM HEEN EN TERUG TOT MAXIMUM 20 KM: 20 €

MEER DAN 20 KM HEEN EN TERUG : 20 € + 0,80€/KM VANAF 20 KM

BARBECUE TIPS

*Bewaar uw vlees ALTIJD in de koelkast of in een frigobox
Plaats uw vlees NOOIT in de zon

*Rooster NOOIT in de vlammen ,wacht na het aanmaken steeds 20
minuten,tot de gloeiende kooltjes met een dun laagje as bedekt zijn

*Strooi Nooit zout voor het bakken , zout onttrekt het vocht uit het
vlees , waardoor het geen mooi bruin korstje krijgt ,en minder sappig
is

*Prik niet in het vlees met een vork , want dan lopen de smakelijke
vleessappen uit het vlees,
gebruik een BBQ tang

* Trek het vlees niet los van de BBQ ,een beetje geduld en het komt
vanzelf los

* Leg geroosterd vlees altijd op een vers bord en niet op een bord waar
vers rauw vlees op lag,

* Grote stukken zoals Cote a l'os bak je beter eerst aan en dan in een open
alu-bakje leggen ,ingesmeerd met arachideolie, ,om de 5 minuten draaien
en 15 tot 20 minuutjes(naargelang dikte) laten verder garen

**Weer of geen weer, grillen kan altijd,
Met onze gourmet BBQ zonder risico
eventueel binnen op de grillplaat ,wij lenen U graag grillplaten uit ,*

*Schoonmaken van de grillrooster lukt makkelijker na de rooster te
omwikkelen met krantenpapier en wat te bevochtigen
een nachtje buiten leggen en het gaat een stuk vlotter

Indien verdere vragen ,wij helpen U graag

BBQ FEEST TER PLAATSE GEBAKKEN

APERITIEFHAPJES OP DE BBQ

INDIEN VOOR RECEPTIE GEBAKKEN EN BEDIEND

Minder dan 30 personen Prijs hapjes r + 4.20 €/persoon bereidingsprijs +175 € forfait bedienen door ons personeel

30 – 50 personen Prijs hapjes + 4.20 €/persoon bereidingsprijs+150 €forfait bedienen door ons personeel

50- 100 personen Prijs hapjes + 3.00 €/persoon bereidingsprijs forfait personeel inbegrepen 2 kinderen is 1 volwassenen persoon

Indien receptiehapjes gebakken worden voorafgaand aan Barbecue wordt er geen forfait personeel gerekend wel een bereidings prijs

Kip apero 0.80 €/stuk

Mini brochet varken of kip 1.00 €

Witte pensjes.Curry pensjes,Paprika pensjes. 0.60 €/stuk

Fakkeltbrochette 1.00 €/stuk

Grillworstbrochetje 2,schijfjes 0.50 €/st

Kruidenworstje op een stokje 1.00 €/st

Kaas worstje op stokje 1.00 €/st

Kippenballetjes brochet curry of paprika 2 balletjes per brochet 0.90 €/st

Scampibrochetje 2 stuks 1.20 €

Deens broodje in spie met kaas en ham 1.10 €/stuk

Deens broodje in spie met zalm en kruidenkaas 1.20 €/stuk

Vispotje met tongrolletje en witte wijn saus 2.00 €/stuk

Uit de receptie formule kan ook een degustatiebarbecue samengesteld worden

**Zie BBQ FEEST TER PLAATSE GEBAKKEN
OP VOLGENDE BALDZIJDE**

BBO FEEST TER PLAATSE GEBAKKEN
BEREIDING EN BEDIENINGSPRIJS :

Barbecue vanaf start maaltijd volgens start afspraak is voor 1u30 uur
bediening

bvb 12 u eten tot 13u30 , indien langer dan 1u30: personeel aan
30,00€/u;

Kinder barbecue min 12 jaar : aan 1/2 van de prijs van een volwassene

Aantal personen berekenen 2 kinderen gelden voor 1 volwassene

Minder dan 30 volwassenen een personeelsforfait van 175 €,

minder dan 50 volwassenen een personeelsforfait van 160 € ;

50-100 volwassenen een personeelsforfait van 135 €;

vanaf 100 PERSONEEL inbegrepen;!

Vanaf 200 personen – 1.00 €/persoon

Verplaatsings kost van 0,80 €/km heen en terug vanaf Ruddervoorde
volgens GPS

Een barbecue vastleggen gebeurt via e-mail of schriftelijke bevestiging

BESTELLINGEN WORDEN NIET MEER GEWIJZIGD 3 DAGEN

VOOR HET FEEST

Onderstaande altijd inbegrepen inbegrepen:

Koud Groenten buffet ,Rijst,Pasta, 8 soorten

Koude sausen :mayonaise,tartaar,ketchup,cocktail,vinaigrette ;Warme saus

Aardappelen koud

Borden , bestek ,afwas, houtskool,gas,materiaal

Er wordt aangeschoven aan buffettafel met groenten ,sausen ,aardappelen vlees

Buffettafel van 4 meter voorzien door klant, tafelschikking en tafelbedekking door klant

BBQ VOORSTEL 1

3 Vleessoorten uit te kiezen voor 13,00 €/p

*Barbecueworst of witte pens of chipolata of mergueze

*Kippenballetjes brochet (topper voor jong en oud)

*Barbecuespek of ribbetjes of beenham a volonte

+ gebakken krielaardappelen of Frietjes 1.00€/persoon

BBQ VOORSTEL 2

4 Vleessoorten uit te kiezen voor 15,50€/p persoon

*barbecue worst of witte pens of chipolata of mergueze

*Lamscoetelet

*Kippenballetjes brochet

* Barbecuespek of ribbetjes of beenham a volonte

+ gebakken krielaardappelen of Frietjes + 1.00 €/persoon

BBQ VOORSTEL 3

4 Vlees- of vissoorten uit te kiezen voor 16,50 €/persoon

*Barbecueworst

* kippenboutje of kippenballetjesbrochet

*lamscotelet of scampibrochet of vispotje met groenten of zalmfilet

*cote a l' os a volonte

+ gebakken krielaardappelen of Frietjes + 1.00 €/persoon

Bediening van hapjes (kippenboutje,scampi,kippenballetjes,mini-worstjes) + 2 €

DEGUSTATIE BARBECUE :8 stukjes vlees of vis uit te kiezen voor 18.50 €/persoon

Scampibrochetje,vispotje (Zalm of kabeljauw) met groentjes,

Trio mini worstbrochetje,Chipolatta,Witte pens,Mergueze worstje,Barbecueworstje

Kipfilet,Kalkoenhaasje,

Kipapero,Kippenballetjesbrochet,Kippenonderbout,

Barbecuespek,Gemarineerd spek,

Mini varken of kipbrochetje

Biefstukjes,Varkenshaasje met spek,Ardeens gebraad,Lentegebraad,Lamscoteletje

+ gebakken krielaardappelen + 1.00 €/persoon

LUXE BARBECUE : 20 .00 €/persoon; kinderen – 12 jaar aan ½ van de prijs

Vlees in combinatie van 3 soorten of 2 soorten of 1 soort a volonté.

Varkenshaasje

Cote a l' os

Lamskroontje

Inbegrepen:

Bij passende warme saus :archiducsaus. pepersaus, bearnaisesaus

Koud Groentebuffet. 8 soorten volgens seizoen

Koud sausenbuffet Mayonaise,Cocktail,Tartaar.Vinaigrette

Pasta salade. Rijtsalade

Frietjes of Gebakken Krielaardappelen.

Borden, Bestek,afwas

Er wordt bediend aan een buffettafel

Buffettafel van 4 meter wordt voorzien door klant met tafelbedekking

**BBQ VOOR GROTERE GROEPEN
KUNNEN WIJ APARTE OFFERTE OPMAKEN
NAARGELANG BUDGET**

Nagerechten kaart

Bediening ,Bordjes, bestek afwas inbegrepen

Zonder Bediening bordjes.bestek. afwas -1.00 €/persoon

⊗ *Warme chocolademoeleux met vanille ijs en garnituur van verse fruitsoorten €8,75/pp*

⊗ *1/2 Ananas gevuld met verse fruit salade en vanille ijs 5,95 €/pp*

Ijstaart met smaak naar keuze , vanillesaus en aardbeien coullis €4,00/pp

⊗ *Ijstaart met smaak naar keuze en fruitsalade met exotische kruidensiroop €6,50/pp*

*** Chocolademousse of Tiramisu in plastiek potje 1,69 €/stuk

,lepel met afwas + 0.50 €/suk



Dessertbuffet-gebak

Vanaf 15 pers 9,80 €/persoon

Corne d'abondance met profiteroles

Assortiment mini-patisserie

Chocoladegebak

Assortiment gebakjes

Coulis

Met vers fruit 10.30 €/persoon



Dessertbuffet—gebak & ijs

Vanaf 15 pers 10,90 €/p

Corne d'abondance met profiteroles

Assortiment mini-patisserie

Chocoladegebak

Assortiment gebakjes

Assortiment ijsgebakjes

Coulis

Met vers fruit 11.40 €/persoon



Luxe dessertbuffet—gebak-ijs-vers fruit

Vanaf 20 pers 13,40 €/persoon

Bediening, Bordjes en bestek.afwas inbegrepen ,
na een maaltijd

Corne d'abondance met profiteroles

Corne d'abondance met sorbet & roomijs

Assortiment mini-patisserie

Chocoladegebak

Assortiment gebakjes

Assortiment ijsgebakjes

Coulis. Bloemstuk met vers fruit

Wij hebben ook een assortiment ijstaarten , aangepast aan de gelegenheid bv communie, geboorte,verjaardag enz, 2.90 € per persoon ,

bedienen en snijden van de taart:20 € personeelsforfait ;

.bordjes en bestek , afwas + 1.00 €/persoon

,Cornet ijsje 1.00 €/stuk

Vraag gerust inlichtingen we sturen graag enkele foto's door van de ijstaarten.

