

# Barbecuefolder

---



[TORHOUTSESTRAAT 302](#)

[8020 RUDDERVOORDE-BALIEBRUGGE](#)

[050 27 50 27](#)

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

[de.jachthoorn@scarlet.be](mailto: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 FEBRUARI 2016 , 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	1,00 €/pp

## BBO 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) KIPAPER0 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 LENTEGERBRAAD* 1.90 €/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**

**2 Verbranding 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*

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

## *VOORSTEL 4 : CREATIEF : 9,25 €/pp*

- Vispailot (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

# GOURMET BBQ

MOOI WEER OF REGEN ALTIJD SUCCES

REGEN ?

GEMAKKELIJK TE BAKKEN OP EEN ELECTRISCHE BAKPLAAT

BINNEN

MOOI WEER ?

CULINAIR GENIETEN OP DE BUITEN BBQ

## GOURMET BARBECUE

VOOR DE FIJNPROEVERS

9 STUKJES

VOOR EEN TOTAAL VAN 350 – 400 GR/PP

8,50€/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

HUUR 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 personeel**

**30 – 50 personen Prijs hapjes + 4.20 €/persoon bereidingsprijs+150 €forfait 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**

**Fakkelloch 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**

## **BBQ FEEST TER PLAATSE GEBAKKEN**

### **Onderstaande 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 + 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 + 1.00 €/persoon

### **BBQ VOORSTEL 2**

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

\*Barbecueworst

\* kippenboutje of kippenballetjesbrochet

\*lamscoetelet of scampibrochet of vispotje met groenten of zalmfilet

\*cote a l' os a volonte

+ gebakken krielaardappelen + 1.00 €/persoon

### **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 gebrad,Lentegebrad,Lamscoeteletje

+ gebakken krielaardappelen + 1.00 €/persoon

### **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 bijkomende personeelsforfait 185 €,**

**minder dan 50 volwassenen een personeelsforfait van 160 € ;**

**50-100 volwassenen 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**

## Nagerechten kaart

Bordjes en bestek inbegrepen

⊗ *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 coulis €4,00/pp*

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

\*\*\* Chocolademousse of Tiramisu in plastic potje 1,69 €/stuk, lepel + 0.50 €/suk



Dessertbuffet-gebak

Vanaf 15 pers 9,80 €/persoon

Corne d'abondance met profiteroles  
Assortiment mini-pâtisserie  
Chocoladegebak  
Assortiment gebakjes  
Coulis



Dessertbuffet—gebak & ijs

Vanaf 15 pers 10,90 €/pp

Corne d'abondance met profiteroles  
Assortiment mini-pâtisserie  
Chocoladegebak  
Assortiment gebakjes  
Assortiment ijsgebakjes  
Coulis



Luxe dessertbuffet—gebak-ijs-  
vers fruit

Vanaf 20 pers 13,40 €/persoon

Corne d'abondance met profiteroles  
Corne d'abondance met sorbet & roomijs  
Assortiment mini-pâtisserie  
Chocoladegebak  
Assortiment gebakjes  
Assortiment ijsgebakjes  
Coulis.  
Bloemstuk met vers fruit

**Wij hebben ook een assortiment ijstaarten, aangepast aan de gelegenheid bvb  
communie, geboorte, verjaardag enz, 20 €/6personen, 24 €/8personen, 30 €pers 12  
personen**

**,Cornet ijsje 1.00 €/stuk**

**Vraag gerust inlichtingen we sturen graag enkele foto's door,**

**Bij vragen of suggesties,  
altijd welkom**

**uw BBQ Specialist  
SLAGERIJ-TRAITEUR  
DE JACHTHOORN  
TORHOUTSESTRAAT 302  
8020 RUDDERVOORDE-BALIEBRUGGE  
050 27 50 27  
de.jachthoorn@scarlet.be  
www.slagerijdejachthoorn.be**