

ONZE GEWONE AFHAAL BBQ FORMULES

BARBECUE FORMULE VOOR DE KLEINERE ETER

minimum 300 gr vlees/pers

- Halve witte worst
- Halve barbecue worst
- Gemarineerde kipfilet
- Voorgebakken sparerib
- Sla, tomaat, wortel, zomersalade, griekse pasta, aardappelsalade, komkommer en witte kool in currimayonaise
- 4 koude sauzen: mayonaise, cocktail, zigeuner en tartaar
- ½ stokbroodje /pers, boter

AFHAALPRIJZEN

< 50 personen €16,00 /pers
> 50 personen €15,00 /pers

BARBECUE FORMULE VOOR DE GROTERE ETER

min 400 gr/pers

- Halve witte worst
- Halve barbecue worst
- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerd spek
- Voorgebakken sparerib
- Gemarineerde varkenssaté
- Groenten, sausjes en brood zijn ook voorzien zoals hierboven.

AFHAALPRIJZEN

< 50 personen €17,00 /pers
> 50 personen €16,00 /pers

BARBECUE FORMULE VOOR DE FIJNPROEVER

Bij deze formule worden de stukken vlees op zijn groot stuk gebakken en kan u ze snijden in kleine lapjes. Voordeel is, minder uitdroging en door de kleine sneetjes kunnen uw gasten overall eens van proeven. Super lekker, een echte aanrader!

- Klein barbecue worstje
- Klein wit worstje
- Varkenshaasje
- Steak
- Lamsfilet
- Kipfilet
- Voorgebakken sparerib
- Groenten, sausjes (+ warme champignonsaus en bearnaise) en brood zijn ook voorzien zoals hierboven

AFHAALPRIJZEN

< 50 personen €24,00 /pers
> 50 personen €23,00 /pers

BARBECUE FORMULE VIS EN VLEES

- Scampibrochette
- Chateaubriand
- Witte worst
- Zalm brochette
- Aangepaste vissaus, champignon saus en bearnaise
- Krielpatatjes
- Groenten, sausjes en brood zijn hetzelfde als hierboven

AFHAALPRIJZEN

< 50 personen €25,00 /pers
> 50 personen €24,00 /pers

VOOR ALLE FORMULES

Gebruik materiaal is mogelijk.
Van toestel en houtskool. Tot borden en bestek.

Indien jullie deze afwassen gratis.
Wij afwassen is 1,00 €/pers extra

VOOR KINDEREN MAKEN WE GRAAG EEN OFFERTE OP MAAT

Vraag gerust voor meer info.



TIPS VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE!

Stel uw barbecuetoestel op een stabiele ondergrond, zodat deze niet makkelijk kan omvallen.

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 op ligt. 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 spareribs 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 TUINFEST, COMMUNIE, FUIF, GEWOON THUIS, ... BROODJES WARME BEENHESP

< 30 broodjes €3,00/stuk
30-100 broodjes €2,90/stuk
> 100 broodjes €2,80/stuk

Broodje, beenhesp, sla, wortel, tomaat, 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.

BEWAAAR 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 - 13u00 • ma en zon gesloten

HAPJES VOOR DE BBQ

- Kippenvleugeltjes €0,50 /st
- Mini brazade van kip €17,00 /kg
- Mini brazade van rund €24,00 /kg
- Brochette van witte worst en grillworst €14,00 /kg
- Spare rib gekruid €13,00 /kg
- Spekfakkel gekruid €24,00 /kg
- Trio van kruidenballetjes €13,90 /kg
- Scampibrochette (2 stuks) €36,00 /kg
- Ananas brochette €14,00 /kg
- Voorgebakken sparerib €14,90 /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 €15,80 /kg
- Fitnesssalade: kippenwit, komkommer, tomaat, pijpajuin, vinaigrette €15,80 /kg
- Griekse pasta: Griekse pasta, paprika, pijnboompitten, pesto, kerstomaten, olijfolie €15,80 /kg
- Lentepasta: komkommersalade €15,00 /kg
- Italiaanse pasta: choriso, zongedroogde tomaten, kruiden, olijfolie €16,00 /kg

VOORGERECHTEN

- Rundscarpaccio van wit blauw €10,00 /pers
- Meloen met parmaham €10,00 /pers
- Scampibrochette €36,00 /kg
- Zalmootje, prei, wortel, witte wijn, kruiden €34,00 /kg
- Brochette van zalm en kabeljauw €36,00 /kg

AARDAPPELBEREIDINGEN VOOR OP BBQ OF OVEN

- Krielaardappeltjes, voorgegaard en gekruid €14,00 /kg



GROENTEN VOOR EEN GESLAAGDE BBQ

- Koude groenteschotel: wortel, selder, aardappelsalade, tomaat, komkommer, Griekse pasta, lentepasta, sla, witte kool curry €5,50 /pers

KOUDE EN WARME SAUSJES

KOUD

- Mayonaise
- Tartaar
- Cocktailsaus
- Zigeunersaus

WARM

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



PIZZA PARTY

€16,50/pers (vanaf min. 4 pers)
Bestel minstens 1 week op voorhand

Gezellig samen je eigen pizza maken.

- Pizzabodems (pitabroodjes die je plat doorsnijdt)
- Pizzasaus, bolognaisesaus
- Gemalen Mozzarella en Emmentaler, bolletjes Mozzarella
- Fijne beenham, gebakken gehakt, salami, chorizo, parmaham, tonijn, gerookte zalm, grijze garnaltjes, scampi's
- Olijfjes, kerstomaatjes, fijne ajuinsnippers, paprika, ananas, champignons, zongedroogde tomaatjes
- Italiaanse kruiden
- Rucola en pijnboompitten om te garneren na het bakken

Huur toestel (max. 6 pers)

(Voorraad toestellen beperkt, reserveer dus tijdig!)

€5,00



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
- Merguez
- Kippenworst
- Grillworst
- Barbecueworst met kaas

RUNDS

- Entrecôte
- Gemarineerde steak
- Kalfssteak
- Cote à los

GEVOGELTE

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

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)

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