



BARBECUE

Folder

ONZE TIPS VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE

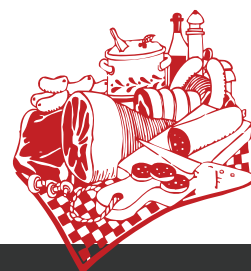
- Plaats uw barbecuetoestel op een stabiele ondergrond én in de juiste windrichting. Zo vermijdt u dat de rook in het gezicht van uw gasten waait.
- Ontsteek het vuur zeker 45 minuten van te voren en gebruik vooral geen spiritus of benzine om de barbecue aan te maken: aanmaakblokjes zijn een stuk veiliger!
- Bewaar het vlees (max. 4°C), groenten en sausjes op een koele plaats.
- Begin pas te roosteren wanneer alle vlammen weg zijn en de houtskool rood-gloeiend is. Ontstaan er tijdens het roosteren toch vlammen, leg dan het vlees op aluminiumfolie of een bakschotelkje. Laat de vlammen niet in contact komen met het vlees.
- Dep het vlees even af voor u het op de rooster legt.
- 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 barbecuwant voor uw eigen veiligheid. Plaats eventueel een emmer water of zand in de buurt.
- Houd spelende kinderen weg van het vuur.

Nog vragen over barbecueën?
Uw slager geeft u graag advies!

*Wij stellen vanaf 20 personen gratis een BBQ met gas ter beschikking.
De borg/schoonmaakkosten zijn 15 euro. Brengt u echter de BBQ schoon terug dan krijgt u de 15 euro weer retour. Bezorgkosten binnen Didam 15 euro. Buiten Didam in overleg.*

Voor bestellen en/of vragen neem contact met ons op

Slagerij Staring
Onder de toren 2 - Didam
Tel. 0316 -22 12 94
Mail. info@slagerijstaring.nl



SLAGERIJ STARING

De ambachtelijke slager

Onder de toren 2 - Didam | Tel. 0316 - 22 12 94
www.slagerijstaring.nl

BBQ pakket populair

- ✓ Gemarineerde karbonade
- ✓ Gemarineerde speklap
- ✓ Saté
- ✓ BBQ worst
- ✓ Hamburger

Prijs per persoon € 4,95

BBQ pakket deluxe

- ✓ Pepersteak
- ✓ Gemarineerde kipfilet
- ✓ Shaslick
- ✓ Gemarineerde varkensfiletlap
- ✓ Hamburger

Prijs per persoon € 6,95

BBQ pakket kids

- ✓ Gehaktspies
- ✓ BBQ worst
- ✓ Hamburger

Prijs per persoon € 2,95

BBQ pakket compleet

- ✓ Gemarineerde karbonade
- ✓ Gemarineerde speklap
- ✓ BBQ worst
- ✓ Hamburger
- ✓ Saté
- ✓ Rundvleessalade populair
- ✓ 3 soorten rauwkost (griekse kool, cole slaw, pastasalade)
- ✓ 3 soorten sauzen
- ✓ Stokbrood en kruidenboter

Prijs per persoon € 10,50

Te bestellen vanaf 10 personen



Assortiment losse BBQ producten

- ✓ Gemarineerde karbonade € 1,40
- ✓ Saté € 0,85
- ✓ Shaslicks € 1,39
- ✓ Hawaispies € 1,20
- ✓ Speklapspies € 0,79
- ✓ Gehaktspies € 0,79
- ✓ Biefstukspies € 1,90
- ✓ Zalmspies € 1,99
- ✓ Gemarineerde speklap € 0,95
- ✓ BBQ worst € 0,85
- ✓ Gegaarde drumsticks € 0,90
- ✓ Hamburger € 0,89
- ✓ Gemarineerde filetlap € 1,49
- ✓ Gemarineerde kipfilet (voorgegaard) € 1,69
- ✓ spare ribs 2 ribs (voorgegaard) € 1,70
- ✓ Lamskarbonade € 1,25

Vegetarische BBQ Producten

- ✓ vegetarische hamburger € 1,19
- ✓ vegetarische golfspies € 1,19
- ✓ vegetarische groenteschijf € 1,19

Prijs is per stuk

Salades, rauwkost, sauzen, diversen

- ✓ Rundvleessalade 500 gram € 3,99
- ✓ Rundvleessalade p.p. € 3,20 populair
- ✓ Rundvleessalade luxe p.p. € 4,95
- ✓ Kartoffelsalade 100 gram € 0,70
- ✓ Waldorf salade 100 gram € 1,29
- ✓ Appeltje/ei salade 100 gram € 1,29
- ✓ Rauwkostsalade 100 gram € 0,89
- ✓ Pastasalade 100 gram € 0,69
- ✓ Griekse kool 100 gram € 0,69
- ✓ Cole slaw 100 gram € 0,89
- ✓ Lente salade 100 gram € 0,79
- ✓ Piri piri saus 100 gram € 0,89
- ✓ Zigeuner saus 100 gram € 0,70
- ✓ Saté saus 100 gram € 0,79
- ✓ Cocktail saus 100 gram € 0,75
- ✓ Knoflook saus 100 gram € 0,99
- ✓ Kruidenboter

Stevige plastic borden, per set € 0,45
vork en messen

