

# BARBECUE

## Folder



De Zaak  
vol Smaak

Slagerij  
**Pascal Gerritsen**

Onder de toren 2 | 6942 AM Didam | Tel. 0316 - 22 12 94  
[www.slagerijgerritsen.nl](http://www.slagerijgerritsen.nl)

## BBQ pakket populair

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

Prijs per persoon € 5,95

## BBQ pakket deluxe

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

Prijs per persoon € 7,95

## BBQ pakket kids

- ✓ Gehaktspies
- ✓ BBQ worst
- ✓ Hamburger

Prijs per persoon € 3,50

## 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 € 12,50

Te bestellen vanaf 10 personen





## Assortiment losse BBQ producten per stuk

✓ Saté	€ 1,05
✓ Shaslicks	€ 1,55
✓ Hawaïspies	€ 1,45
✓ Golfspies	€ 1,29
✓ Gehaktspies	€ 0,99
✓ Zalmspies	€ 2,50
✓ Hamburger	€ 1,05

## Salades, rauwkost, sauzen, diversen

✓ Rundvleessalade	500 gram	€ 4,25
✓ Kartoffelsalade	100 gram	€ 0,89
✓ Pastasalade	100 gram	€ 0,95
✓ Griekse kool	100 gram	€ 0,79
✓ Cole slaw	100 gram	€ 0,95
✓ Lente salade	100 gram	€ 0,95
✓ Piri piri saus	100 gram	€ 0,95
✓ Zigeuner saus	100 gram	€ 0,95
✓ Saté saus	100 gram	€ 0,95
✓ Cocktail saus	100 gram	€ 0,95
✓ Knoflook saus	100 gram	€ 0,95
✓ Kruidenboter	100 gram	€ 1,49

Stevige plastic borden,  
vorken en messen per set € 0,65

Disclaimer:  
De genoemde prijzen zijn richtprijzen

## Assortiment losse BBQ producten per 100 gram

✓ karbonade gemarineerd	€ 1,35
✓ Biefstukspies	€ 2,55
✓ Peppersteak	€ 2,29
✓ Speklap gemarineerd	€ 1,25
✓ BBQ worst	€ 1,19
✓ Drumsticks gegaard	€ 1,25
✓ kipfilet gemarineerd (voorgegaard)	€ 1,49
✓ spare ribs 2 ribs (voorgegaard)	€ 1,39

## Vegetarische BBQ Producten per stuk

✓ vegetarische hamburger	€ 1,75
✓ vegetarische golfspies	€ 1,75
✓ vegetarische groenteschijf	€ 1,75

**Voor de echte BBQ fanaten ook  
T-bone, Rib-eye, Entrecote,  
Picanha en Bavette  
op bestelling verkrijgbaar.**







## 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 bakschoteltje. Laat de vlammen niet in contact komen met het vlees.

Dep het vlees even af voor u het op het 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 barbecuewant 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**

**Pascal Gerritsen**

Onder de toren 2 | 6942 AM Didam | Tel. 0316 - 22 12 94

[www.slagerijgerritsen.nl](http://www.slagerijgerritsen.nl)