

Barbecue

Voor grotere partijen hebben wij verschillende barbecues op gas en houtskool ter beschikking.

U kunt de barbecues gratis gebruiken, mits deze schoongemaakt retour komen. Wij brengen alleen het verbruik van het gas/houtskool in rekening.

Als u het schoonmaken niet ziet zitten, dan kunt u dat aan ons overlaten. Hiervoor berekenen we een bedrag van € 20,00 per barbecue.



Heeft deze folder uw smaak geprikkeld?

Wij hebben nog vele andere barbecue mogelijkheden voor u. Wij adviseren u dan ook graag in onze winkel.

Kortom wij zijn de basis voor een geslaagde barbecue partij.



Barbecue folder 2024

Wij werken met vers producten en i.v.m. leverbaarheid vragen wij u om vooraf te bestellen.



Slagerij van Harten

Korteraarseweg 102, 2461 GN Ter Aar

0172 60 23 34

www.slagerijvanharten.nl

Budget

- 2 stokjes saté
- Hamburger
- Barbecueworstje
- Golfstick

Per persoon € 6,20



Standaard

- 2 stokjes saté
- Hamburger
- Barbecueworstje
- Drumstick
- Varkensfiletlapje

Per persoon € 8,10

Deluxe

- Vleesspies
- Varkensfiletlapje
- Kipfilet
- Italiaanse steak

Per persoon € 9,00



Om zelf samen te stellen

- Saté kip/varkens
- Barbecueworstje
- Hamburger
- Kipfilet *
- Drumstick *
- Speklapje *
- Shaslick
- Hawaiiispies
- Golfstick
- Entrecote *
- Italiaanse steak *
- Lamskotelet *
- Spareribs
- Varkensfiletlapje *
- Pincha/staartstuk *
- Bavette *
- Brisket *
- Flat iron steak *
- Rib eye *
- Entre-côte *
- Diamanthaas *
- Beefhammer *
- Cote de boeuf *
- Braadkip *
- Procureur *
- Black angus burger

** Deze producten kunnen naar wens gekruid of gemarineerd worden*

Salades

- Huisgemaakte rundvleessalade
- Pasta salade
- Aardappelsalade

Per salade soort / per persoon € 3,30



Brood

- Stokbrood met kruidenboter

Per persoon € 1,60

Sauzen

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Stroganoffsaus
- Oriëntalsaus
- Nuggetsaus