



An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54
2270 Herenthout

info@anvanbedts.be – www.anvanbedts.be

Tel: 014/ 51.76.27

Barbecues 2024

Alle prijzen zijn inclusief BTW

Barbecue culinair - 350 g vlees per persoon

- ❖ Basisprijs vanaf 6 personen = 22.10 euro pp + extra's
- ❖ vanaf 15 personen = 5% korting
- ❖ vanaf 45 personen = 10% korting

inclusief:

- Aardappelsalade, Pastasalade
- Groente-assortiment (met oa sla, tomaat, komkommer, wortelen, witte koolsalade, erwten, boontjes, bonensalsa, bloemkool ...)
- gekookte eitjes
- 4 Sausjes = tartaar, cocktailsaus, groene en rode barbecue saus + extra mayonaise voor grotere groepen

Kies 5 soorten uit: waar mogelijk wordt het vlees in kleine stukken aangeboden - of je kan het na bakken versnijden (of tot 6 soorten voor groepen > 20 pers).

Alle stukken vlees zijn smakelijk gekruid of gemarineerd.

	<u>Extra / pers</u>
- Kippenfilet	
- Kippe-merquez worstjes	
- Varkenssaté	
- Chipolata worstjes	
- Barbecueworsten	
- Balletjes brochette	
- Gemarineerde spareribs	
- Provençaals spek	+ 1.25 €
- Biefstukjes	+ 1.25 €
- Kalkoensaté met verse ananas	+ 1.00 €
- Lamskroontje	+ 2.50 €
- Lamsfilet	+ 2.50 €
- Varkenshaasje	
- Varkensspiering	
- Scampi brochette	+ 2.00 €
- Zalmfilet pakketje in spek	+ 2.00 €
- of hele zalmfilet in papillot – vanaf 30 personen	+ 2.00 €
- Visburger (zelfgemaakte)	+ 1.25 €
- Verse Forelfilet in Papillot	+ 1.25 €

- Stokbrood met boter en/of kruidenboter = 1.25 per persoon
- Foccacia (vers gebakken) +/- 100g pp = 2.50 euro per persoon

Vegetarische alternatieven - kies 3 à 4 soorten → 22.00 euro pp (incl groenten, sausen, eitjes .

- Tzay Saté (basis van soya)
- Vegetarische balletjes
- Vegetarische worst
- Vegetarische burger
- groente/halloumi brochette - minimum 10 stuks

Extra keuzes (> 5) = meer gram per persoon.

Afhankelijk van de keuze, grootte van de groep, herrekenen we de basisprijs of we rekenen per stuk vis/vlees/... erbij, bijvoorbeeld:

- Geitenkaasje (60g) in spekjasje/per stuk extra = 4.00 €/stuk
- scampibrochette extra = 4.20 €/stuk
- Visburgertjes van 50g (zelfgemaakte) = 3.00 €/stuk
- Varkenshaasje +/- 400g = 9.00 €/stuk
- Lamsrack +/- 330g = 20.00 €/stuk
- Cote à l'os +/- 1500g = 30.00 €/kg

Prijs 'alles in' per persoon (= bakken, bediening, afruim en afwas): vanaf 27.00 €
 'Alles in' formule kan vanaf 50 (volwassen) personen.

Je kan ook kiezen voor **een formule tussenin:**

Het barbecuepakket is dan aan afhaalprijs +

- Wij komen bakken = 180.00 euro
- Wij komen bakken en brengen borden en bestek mee met afwasservice = 230.00 + 1.25 pp voor borden en bestek - al onze afwas inbegrepen.

Winterbarbecue

Kies je barbecue en vervang de aardappelsalade door krielpatatjes die we/jullie kunnen bakken. Witte koolsalade, bloemkool en bonensalsa worden vervangen door rodekoolsalade en rode bietensalade. Er kunnen ook extra warme sauzen worden geserveerd. (+2.50 euro pp)

Barbecue budget vanaf 35 pers

= 300 g vlees per persoon en vereenvoudigd groentebuffet
Afhaalprijs per persoon: -15% op de basisprijs

Kies 5 vleessoorten uit de keuzes aangegeven op pagina 1

inclusief - vereenvoudigd groentebuffet

- Aardappelsalade, Pastasalade
- Groente assortiment: sla, tomaat, komkommer, wortelen, witte koolsalade, boontjes en erwtjes.
- 4 Sausjes (tartaar, cocktailsaus, barbecue saus, mayonaise)
- gekookt eitje

Extra stokbrood en kruidenboter: 1.25 euro pp

Alleen groentebuffet, sauzen en eitjes nodig?

- Vereenvoudigd groentebuffet = 10.00 euro pp vanaf 35 pers
- Uitgebreid zomergroentebuffet = 12.00 euro pp vanaf 35 pers

aperitief - aperitiefhapjes bij barbecue

zie lijst recepties en walking diners.

Ideeën voor tapas/receptie van op de barbecue (All-in)

- ❖ Balletjes (2 op stokje) = 3.00
- ❖ Scampi = 2.00 – (2 op stokje = 3.80)
- ❖ Visburgertjes = 2.00 - (2 op stokje = 3.80)
- ❖ Abrikoos met geitenkaas in spekjasje = 2.00 - (2 op stokje = 3.80)

Prijzen in deze folder geldig tot de volgende uitgave en onder voorbehoud van hun juistheid.

Alle prijzen zijn inclusief BTW