



An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54
2270 Herenthout

an.vanbedts@skynet.be – www.anvanbedts.be

Tel: 014/ 51.76.27

Barbecues 2019

Alle prijzen zijn inclusief BTW

Barbecue basis - 350 g vlees per persoon

Kies 5 vleessoorten uit: waar mogelijk wordt het vlees in kleine stukken aangeboden - of je kan het na bakken versnijden

Alle stukken vlees zijn smakelijk gekruid of gemarineerd.

- Kippenfilet
- Varkenssaté
- Chipolata worstjes
- Barbecueworsten
- Balletjes Brochette
- Gemarineerde spareribs
- Breydelspek
- Biefstukjes (+1.00 euro)
- Varkensspiering

inclusief:

- Aardappelsalade, Pastasalade
- Groente-assortiment (met oa sla, tomaat, komkommer, wortelen, witte koolsalade, erwtjes, boontjes, bloemkool, bonensalsa,...)
- gekookte eitjes
- 5 Sausjes (tartaar, cocktailsaus, barbecue sausjes, mayonaise)
- Stokbrood met boter

Afhaalprijs per persoon: vanaf 15.00 €

Prijs 'alles in' per persoon (= bakken, bediening, afruim en afwas): vanaf 21.00 €

'Alles in' formule kan vanaf een totaalbestelling van 800 €

Je kan ook kiezen voor een formule tussenin:

Het barbecuepakket is dan aan afhaalprijs +

- Wij komen bakken = 150.00 euro
- Wij komen bakken en brengen borden en bestek mee met afwasservice = 150.00 + 0.75 pp voor borden en bestek + 25.00 voor afwas buffetmateriaal.

***Gratis levering vanaf bestelling van 300€ en binnen een straal van 10 km**

Barbecue culinair - 380 g vlees en/of vis per persoon

Kies 7 à 8 soorten uit: waar mogelijk wordt het vlees/vis in kleine stukken aangeboden - of je kan het na bakken versnijden

Alle stukken vlees/vis/scampi zijn smakelijk gekruid of gemarineerd.

- Kippenfilet	
- Varkenssaté	
- Chipolata worstjes	
- Barbecueworsten	
- Balletjes Brochette	
- Gemarineerde spareribs	
- Breydelspek	
- Biefstukjes (+1.00 euro)	
- Varkensspiering	
	Extra / pers
- Scampi brochette	+ 1.50 €
- Zalmfilet pakketje in spek	+ 0.75 €
- Visburger (zelfgemaakte)	+ 0.75 €
- Gerookte makreel in Papillot	+ 0.50 €
- Verse Forel in Papillot	+ 0.75 €
- Geitenkaasje (60g) in spekjasje	+ 1,00 €
- Kalkoensaté met verse ananas	+ 1,00 €
- Lamskroontje	+ 1.75 €
- Lamsfilet	+ 1.75 €
- Varkenshaasje	+ 1.00 €
- Merquez Worstjes	+ 1.00 €
- Dunne Lende (côte à l'os)/ stuk 4 cm dik, +/- 1.50 kg	+40.00 € /stuk
Vegetarische alternatieven - kies 2 à 3 soorten	+ 2.00 €
- Tzay Saté (basis van soyaproducten)	
- Vegetarische balletjes	
- Linzenburger	
- Notenburger	
- groentebrochetten	
- ...	

Inclusief: aardappelsalade, pastasalade, groenten, eitjes, sausjes, stokbrood (zie barbecue basis)

Afhaalprijs per persoon: vanaf 15.50 euro + extra's

Prijs 'alles in' per persoon (= bakken, bediening, afruim en afwas): vanaf 22.00 €
'Alles in' formule kan vanaf een totaalbestelling van 800 €

of de tussenin methode

Winterbarbecue

Kies barbecue basis of culinair en vervang de aardappelsalade door warme gebakken krielpatatjes. Bloemkool en bonensalsa worden vervangen door rodekoolsalade en rode bietensalade

Er kunnen ook extra warme sauzen worden geserveerd. (+2.00 euro pp)

Warme patatjes en warme sauzen kunnen ook in de zomer zo je wil.

Barbecue budget - 300 g vlees per persoon

Kies 4 vleessoorten uit

Alle stukken vlees zijn smakelijk gekruid of gemarineerd.

- Kippenfilet
- Varkenssaté
- Chipolata worstjes
- Barbecueworsten
- Balletjes Brochette
- Gemarineerde spareribs
- Breydelspek

inclusief vereenvoudigd groentebuffet

- Aardappelsalade, Pastasalade
- Groente assortiment: sla, tomaat, komkommer, wortelen, witte koolsalade
- 4 Sausjes (tartaar, cocktailsaus, barbecue saus, mayonaise)

Afhaalprijs per persoon: vanaf 12.00 €

Prijs 'alles in' per persoon (= bakken, bediening, afruim en afwas): prijs afhankelijk van de grootte van de groep

Extra gekookte eitjes: 0.50 euro pp

Extra stokbrood en boter: 0.75 euro pp

Toch graag andere keuzes in vlees (of scampi/vis) in dit concept?

Prijs + extra's uit barbecue culinair.

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

Nagerechten op de barbecue:

- ❖ Papillot van vers fruit met roomijs: 6.50 € (enkel met bediening)

Desserten (meeneemprijs)

Verse fruitsalade (bv te serveren bij roomijs) : 4.50 € per persoon

Rijstdessert met verse fruitsalade: 6.00 € per persoon (extra room +0.50 € pp)

Stel zelf een dessertenbuffet samen uit al deze kleine porties

(prijzen vanaf 20 porties, daaronder +1.00 euro per persoon, per buffet)

Soorten	Prijs/stuk
• Witte rijstpap, gele (=saffraan) rijstpap met suikers, Chocomousse, sjoekes	1.25
• Tiramisu, pralinémousse, advocaatmousse,	1.50
• Bavarois (framboos, tropische vruchten, rood fruit, mango), diplomate, panna cotta, javanais	1.75
• platte kaastaart natuur (per taart: 16x1.75 = 28.00),	
• Verse fruitsalade	2.25
• Witte chocolade platte kaas taart (kan ook in potjes), condérijst met fruitchutney,	2.50
• kaasschotel (50g pp)	

Mogelijke aperitiefhapjes bij de barbecue:

❖ Kleine glaasjes:	afgehaald	alles in
➤ Garnaalcocktail	3.50	4.00
➤ Couscous met gerookte forel	3.00	3.50
➤ Witloofsalade met ger. Eend	3.25	3.75
➤ Ham/meloen	3.00	3.50
❖ Verrines (kleinere portie in plastic potjes):	afgehaald	alles in
➤ Garnaalcocktail	2.50	3.00
➤ Couscous met gerookte forel	2.00	2.50
➤ kip in curry met gedroogde ananas	2.00	2.50
➤ Zalmtartaar met avocado	2.25	2.50
➤ Forelmousse met appel en rode biet	2.00	2.50
➤ Brocollimousse met gerookte forel	2.00	2.50
➤ verse asperges met ei/hamsalade	2.00	2.50
❖ Kleine hapjes op de barbecue:		
➤ Abrikoos-kaas hapje:	0.90	1.35
➤ Spiesje pens met appel	1.00	1.50
➤ Champignon kruidenkaas	0.90	1.35
➤ Breydelspekje op spiesje	0.90	1.35
❖ Kleine koude hapjes		
➤ Ham/meloen:	1.25	1.50
➤ Gerookte zalm in tortilla:	1.25	1.50
➤ Scampi met look in witte wijn:	1.25	1.50
➤ gemarineerde calamares	1.00	1.00
➤ gemarineerde champignons	1.00	1.00
➤ Mozzarella met gedroogde tomaat:	1.25	1.50
Aperitief dranken: Cava en fruitsap		5.50
Aperitief Schuimwijn 'Beltoure' + fruitsap		3.50

Ideeën voor tapas van op de barbecue

- ❖ balletjes(2) brochetje
- ❖ Scampi (2) brochetje
- ❖ klein geitenkaasje en venkel
- ❖ mini kip saté
- ❖ Visburgertjes
- ❖ Breydelspekje
- ❖ groente brochetje
- ❖ champignon kruidenkaas en kerstomaatje
- ❖ abrikoos met geitenkaas in spekjasje
- ❖ Glaasje couscous met Lotte in spekjasje van op de barbecue
- ❖ Glaasjes met koude groenten
 - 5 soorten (aardappelsalade, pastasalade, tomaatsalsa, komkommersalsa, wortelsalsa)