



## An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54  
2270 Herenthout  
[info@anvanbedts.be](mailto:info@anvanbedts.be) – [www.anvanbedts.be](http://www.anvanbedts.be)  
Tel: 014/ 51.76.27

---

### Barbecues 2020

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 of Kippemerquez 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 15.50 €**

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

'Alles in' formule kan vanaf minimum 40 personen.

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 + 1.00 pp voor borden en bestek + 30.00 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 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 of Kippemerquez worstjes
- Barbecueworsten
- Balletjes Brochette
- Gemarineerde spareribs
- Breydelspek
- Biefstukjes (+1.00 euro)
- Varkensspiering
  
- Scampi brochette
- Zalmfilet pakketje in spek
- Visburger (zelfgemaakte)
- Verse Forelfilet in Papillot
- Geitenkaasje (60g) in spekjasje
  
- Kalkoensaté met verse ananas
- Lamskroontje
- Lamsfilet
- Varkenshaasje
  
- Vegetarische alternatieven - kies 2 à 3 soorten
- Tzay Saté (basis van soyaproducten)
- Vegetarische balletjes
- Vegetarische worst
- Vegetarische burger
- groentebrochetten
- ...

Extra / pers

+ 1.50 €

+ 1.00 €

+ 0.75 €

+ 1.00 €

+ 1,00 €

+ 1,00 €

+ 2.00 €

+ 2.00 €

+ 1.00 €

+ 2.00 €

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

**Afhaalprijs per persoon: vanaf 16.50 euro + extra's**

**Prijs 'alles in' per persoon (= bakken, bediening, afruim en afwas): vanaf 22.00 €**

'Alles in' formule kan vanaf minimum 40 personen.

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 vanaf 60 personen

Kies 5 vleessoorten uit

**Alle stukken vlees zijn smakelijk gekruid of gemarineerd.**

- Kippenfilet
- Varkenssaté
- Chipolata worstjes of Kippemerquez 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.

Alle prijzen zijn inclusief BTW

## aperitief - aperitiefhapjes bij barbecue

zie lijst recepties en walking diners.

prijzen zonder bediening is de prijs in de lijst "recepties en walking diners" met een korting van +/- 15% (met een minimum van 1.00 euro)

## Ideeën voor tapas/receptie van op de barbecue

- ❖ balletjes(2) brochetje
- ❖ Scampi (2) brochetje
- ❖ klein geitenkaasje
- ❖ 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)

**Desserten in aparte lijst - zie website**