



## 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 2023

Alle prijzen zijn inclusief BTW

#### Barbecue culinair - 350 g vlees per persoon

- ❖ Basisprijs vanaf 6 personen = 21.00 euro pp + extra's
- ❖ vanaf 15 personen = 5% korting
- ❖ vanaf 35 personen = 10% korting

inclusief:

- Aardappelsalade, Pastasalade
- Groente-assortiment (met oa sla, tomaat, komkommer, wortelen, witte koolsalade, erwtjes, boontjes, bonensalsa, bloemkool ...)
- gekookte eitjes
- 4 Sausjes = tartaar, cocktailsaus, groene en rode barbecue saus + extra mayonaise voor grote 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	+ 1.00 €
- Kalkoensaté met verse ananas	+ 1.00 €
- Lamskroontje	+ 2.50 €
- Lamsfilet	+ 2.50 €
- Varkenshaasje	
- Varkensspiering	
- Scampi brochette	+ 2.00 €
- Zalmfilet pakketje in spek	+ 2.00 €
- Visburger (zelfgemaakte)	+ 1.25 €
- Verse Forelfilet in Papillot	+ 1.00 €

- Stokbrood met boter en/of lookboter = 1.00 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, herberekenen 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 26.00 €**

'Alles in' formule kan vanaf 45 (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 = 220.00 + 1.00 pp voor borden en bestek - al onze afwas inbegrepen.

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

**Desserten in aparte lijst - zie website**

## **Winterbarbecue**

Kies je barbecue 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. (+2.50 euro pp)

### **Barbecue budget vanaf 20 pers**

= 300 g vlees per persoon en vereenvoudigd groentebuffet  
Afhaalprijs per persoon: -20% op de basisprijs

Kies 5 vleessoorten uit

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

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 boter: 1.00 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.

### Ideeën voor **tapas/receptie** van op de barbecue

- ❖ balletjes(2) brochetje = 2.00
- ❖ Scampi (2) brochetje = 3.00
- ❖ Visburgertjes = 1.60 (2 op stokje = 3.20)
- ❖ champignon kruidenkaas en kerstomaatje = 2.00
- ❖ abrikoos met geitenkaas in spekjasje = 1.50 (2 op stokje) = 3.00

