



Onze BBQ toppers

Boboti Burger

Hamburger met sperziebonen, abrikozen en een zoete marinade.

per stuk 1.89

Lemon Chicken

Spies van kip, limoen en rode ui.

per stuk 2.25

Salsiccia al finocchio

Opgerolde Italiaanse worst met venkel

per stuk 1.49



Wist u dat u bij ons uw complete BBQ kunt (laten) verzorgen?



Een gezellig feest met familie/kinderen en vrienden, een bedrijfsfeest of een buurtfeest; Uw Slager verzorgt voor u een perfecte presentatie, persoonlijk advies, de beste kwaliteit aan barbecue-vlees, alle faciliteiten en bovenal de lekkerste specialiteiten.

Denkt u ook aan ons All-In pakket met salades, stokbrood, kruidenboter en sauzen. Wilt U uw BBQ compleet verzorgd? Ook dat regelen wij. Bezorgen, huur BBQ, bijdrage gas, schoonmaken en weer ophalen voor een prijs van 40 euro per BBQ (max. 30 personen). Vanaf 50 personen kunt u ons ook inhuren om te BBQ'n. Zo bent u te gast op uw eigen feest en profiteert u van het gemak dat u wilt.

Informeer in de winkel naar alle mogelijkheden.

Sandra de Groot

Europaboulevard 359, Alkmaar ~ T. 072-5625660

www.sandradegroot.uw-slager.nl

info@sandradegroot.uw-slager.nl



Alles voor de
lekkerste

BBQ

UW SLAGER

Sandra de Groot

Europaboulevard 359, Alkmaar ~ T. 072-5625660

www.sandradegroot.uw-slager.nl, info@sandradegroot.uw-slager.nl



Maak het bijzonder

BBQ is nog altijd hot! Of u nu gaat voor een heerlijke specialiteit van de slager, een traditioneel spiesje of een mooi groot stuk vlees die meerdere uren op de BBQ gegaard moet worden; Uw Slager heeft alles in huis om van uw BBQ een waar feest te maken.

Stoere mannen BBQ

- Spareribs
- Hamburger XL
- Kip- of varkenshaassaté XL
- Mixed Grill spies

per persoon **10.95**

Ladies BBQ

- Biefstuk spies
- Kip- of varkenshaassaté
- Varkenshaas op stok
- Dali Chicken

per persoon **9.95**

Buurt BBQ

- Hamburger
- Kip- of varkenshaassaté
- BBQ worst
- Bombay chicken
- Filetlapje

per persoon **7.95**

Kids BBQ

- Hamburger
- BBQ worst
- Kids spies

per persoon **3.75**



Rib eye met citroen en peper

Ingrediënten:

- 2 rib eye (niet te dun)
- 1 citroen (schoongeboend)
- 2 eetlepels gedroogde oregano
- 2 rode pepers (heel fijn gehakt)
- 3 teentjes knoflook (geperst)
- ½ eetlepel zwarte peper (grof gemalen)
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepels olijfolie
- 125 ml rode wijn

Bereidingswijze:

Laat de rib eye op kamertemperatuur komen. Snijd vervolgens de doorregen vetrand op meerdere plaatsen in (insnijden).

Rasp ondertussen de schil van de citroen en pers de vrucht uit. Doe in een kommetje vervolgens de citroenrasp met de oregano, peper, knoflook en mosterd. Roer en meng het tot een pasta.

Leg de rib eye in een schaal en wrijf het vlees vervolgens goed in met de pasta. Doe in een ander kommetje de citroensap met olijfolie en rode wijn, klop door elkaar en schenk over de rib eye heen. Schaal afdekken en de rib eyes in de koelkast 1 nacht marinieren. (Rib eyes af en toe keren)

Steek uw barbecue aan en laat op temperatuur komen. Laat de rib eyes goed uitlekken, op goed ingevet rooster leggen en aan elke kant 3 à 4 min. grillen (afhankelijk van gewenste gaarheid). Voeg eventueel nog zout naar wens toe.



All-In BBQ

- Hamburger
- Slagers shashlick
- Kip op stok
- Biefstuk spies
- Kip- of varkenshaassaté
- Pastasalade
- Rundvleessalade
- BBQ Salade
- 3 soorten saus
- Stokbrood
- Kruidenboter

per persoon **16.95**

Alle pakketten kunnen All-In geleverd worden voor 5.95 per persoon.



Groot vlees

Leg eens een groot stuk vlees op de barbecue. Heerlijk voor meerdere eters én het is makkelijker te bereiden dan u denkt! Rosbief, ribeye, picanha en bijvoorbeeld varkensprocureur zijn hiervoor bij uitstek geschikt. Wij adviseren u hier graag over in onze winkel.

