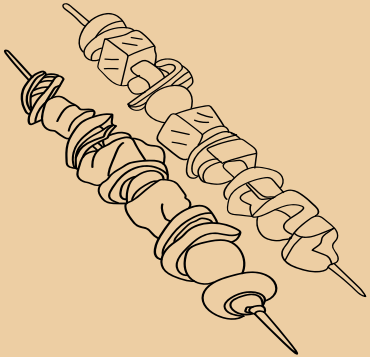
barbecue folder



SLAGERIJ DELBAERE

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË
2021-2025

TIPS AND TRICKS

Het kiezen van een barbecue toestel
Er zijn verschillende type barbecues op de markt te vinden (gas barbecue, barbecue op houtskool, met deksel, zonder deksel, ...) , elke soort heeft zijn voor en zijn nadelen.
Informeer u dus steeds goed bij het aankopen van een toestel. Vraag bij uw aankoop, voor welke toepassingen het toestel het meest geschikt is.
Ikzelf werk nog altijd het liefst met een barbecue op houtskool.
Dit geeft volgens mij nog steeds de beste barbecue smaak.

De juiste keuze van de kolen
Het kiezen van de juiste kolen is zeer belangrijk voor een geslaagde barbecue. Bijvoorbeeld kokosbriketten bereiken zeer snel hun maximale hitte, maar zijn ook snel uitgewerkt. Werk je met de klassieke barbecue houtskool, dan zal het iets langer duren tot de kolen hun maximale hitte verkrijgen. Deze zullen wel langer een constante hitte aanhouden, wat voor sommige bereidingen beter is.

Hou rekening met de temperatuur
Elke product of bereiding verijst een andere temperatuur op de barbecue. De hitte van de kolen of de barbecue is cruciaal voor het perfect bereiden van vlees. Je kan spelen met de hoogte van de barbecue rooster of het wel of niet dichtdoen van het barbecue deksel.

Even rusten
Na het bakken stijgt de kerntemperatuur van het vlees nog even.
Daarom is het beter om het vlees nog even te laten rusten voor je het aansnijd.
Zo kunnen de sappen zich terug mooi verdelen.
Een goeie kerntemperatuurmeter kan hiervoor een goed hulpmiddel zijn

.Direct vs. indirecte baktechniek
Bij het barbecueën heb je twee klassieke bereidingsmethodes. Voor ingrediënten die minder dan 20 minuten op de barbecue moeten, zoals steak, gebruik je het best directe warmte: leg het vlees boven de briketten of houtskool en sluit het deksel. Ingrediënten die langer dan 20 minuten moeten garen, hebben meer baat bij indirecte warmte: schuif de briketten of de houtskool naar de zijkanten, leg je je producten in het midden van het rooster en sluit het deksel.

Deksels goed
Door het deksel op de barbecue te plaatsen gaat de hete lucht circuleren. Hierdoor werkt de barbecue als een oven, waarin de warmte gelijkmatig verdeeld wordt.

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË 2021-2025

BARBECUE SPECAILS

FRIENDS BARBECUE BOX In BOX: € 19.50/pp

ASSORTIMENT VLEES

Barbecue worst,
Gemarineerde steak,
Gevogelte brochette,
Gemarineerde ribben,
Witte Pens.

CLASSIC SALAD BAR

tomaten met fijngesnipperde ui en dressing,
geraspte worteltjes,
komkommersalade,
boontjes met bieslookvinaigrette,
gemengde salade,
zomerse rauwkost,
barbecue salade,
broccolisalade,
aardappelsalade,
koude pasta salade,
barbecuesausjes.

FAMILIE BARBECUE BOX In BOX: € 28.50/pp

ASSORTIMENT VLEES

Gemarineerde lamscoteletten,
Gemarineerde gevogeltebrochette,
Chateau briand,
Varkens Côte à l'os,
Vis papillot (zalm, tongrol, scampi, garnalen).

CLASSIC SALAD BAR

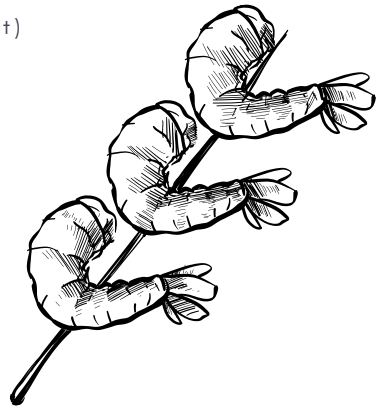
tomaten met fijngesnipperde ui en dressing,
geraspte worteltjes,
komkommersalade,
boontjes met bieslookvinaigrette,
gemengde salade,
zomerse rauwkost,
barbecue salade,
broccolisalade,
aardappelsalade,
koude pasta salade,
barbecuesausjes.

bij aankoop van een barbecue special voor 6 pers = GRATIS KOELTAS

BARBECUE APERITIEF

APERO	PRIJZEN
apero kippenboutje	€ 0,85/st
Scampibrochette (4st)	€ 4.10/st
Mini-lamsbrochetje	€ 1.80/st
Grillworstbrochette(3st)	€ 2.85/st
Vuurpijlen	€ 1.35/st
Barbecueladder (5st)	€ 2.50/st
Balletjes brochette (3st)	€ 1.60/st

BBQ TAPAS	PRIJZEN
- Mini aperobrochette (2st) - Mini scampibrochette (2st) - Mini BBQ worst - Vuurpijl - Grillworstbrochette (2st) - Mini black pearl steak - Balletjes brochette (2st) - Dipsauzen	Verpakt in pakket € 14.50/pp



TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË
2021-2025

TAPAS EN KOUDE HAPJES

Tapasplank de luxe
voor 4 à 6 pers
€/st 68.00

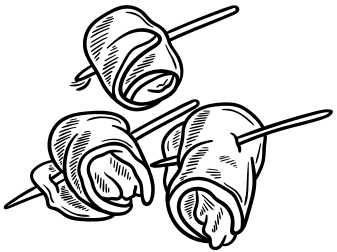
RILETTE, ONZE BEFAAMDE PATE V/H HUIS, GRILLWORST, COPPA, TIELTSE KRUIDENHAM, TIELTSE DROGE WORSTJES, DEENSE HARINGFILET, GEROOKTE ZALM, KAASBLOKJES, GROENE OLIJVEN, ZONGEDROOGDE TOMAATJES, SCAMPI'S IN KRUIDENOLIE, TAPENADES, KOEKJES EN APEROSTICKS

Setje van koude hapjes
€/pp 8.95

GEROOKTE FOREL MET GRANNY SMITH, MINI-GARNAAL COCKTAIL, VITELLO TONNATO, PASTRAMI, TARTAAR VAN VERSE ZALM

Apero plank
voor 4 à 6 pers
€/st 52.50

GRILLWORST, KAASBLOKJES, OLIJVEN, TIELTSE HAM, PUR PORC SALAMI, DROGE WORST, MOSTERD, TAPENADE MET KOEKJES



TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË
2021-2025

BARBECUE BOXEN

ASSORTIMENT	PRIJZEN
CLASSIC BARBECUE BOX - Barbecue worst - Gemarineerde steak - Gevogelte brochette - Gemarineerde ribben - Witte Pens	In BOX: € 13.50/pp
QUALITY BARBECUE BOX - Chipolata - Grillworstbrochette - Scampibrochette - Gemarineerde kippenfilet - Black pearl steak	In BOX: € 17.00/pp

ASSORTIMENT	PRIJZEN
LUXE BARBECUE BOX - Gemarineerde lamscoteletten - Gemarineerde gevogeltebrochette - Chateau briand - Varkens Côte à l'os - Vis papillot (zalm, tongrol, scampi, garnalen)	In BOX: € 22.50/pp

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË
2021-2025

BARBECUE SALAD BAR

ASSORTIMENT	PRIJZEN
CLASSIC SALAD BAR	€ 4.75/pp
tomaten met fijngesnipperde ui en dressing,	
geraspte worteltjes, komkommersalade,	
boontjes met bieslookvinaigrette,	
gemengde salade,	
zomerse rauwkost, barbecue salade,	
broccolisalade	

ASSORTIMENT	PRIJZEN
PASTA BAR	
- Pasta salade tenerife (hesp)	€ 16.10/kg
- Pasta salade met kip	€ 15.95/kg
- Griekse pasta salade	€ 18.90/kg
- Koude pasta met garnituur	€ 14.90/kg
AARDAPPEL BEREIDINGEN	
- Bakaardappeltjes	€ 8.50/kg
- Koude aardappelsalade	€ 8.50/kg
- Aardappel in de pel met kruidenboter	€ 2.85/st
- Zomerse hutsepot	€ 16.10/kg

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË
2021-2025

BURGER PARTY

ASSORTIMENT

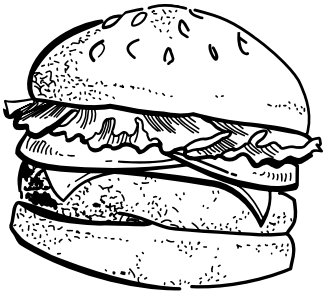
BURGERS (keuze uit 3 soorten)
BEEF BURGER
REGULAR BURGER
ITALIAN BURGER
DRY AGED BURGER

TOPPINGS
RUCOLLA SALADE
WORTELS
TOMATEN SCHIJFJES
GEDROOGDE UITJES
PARMEZAANSE KAAS

BROODJES
DRIE BROODJES PER PERSOON

SAUZEN
MAYONAISE VAN HET HUIS
BARBECUESAUS VAN HET HUIS
MOSTERD

PRIJS
< 25 PERS €15.00/PP
> 25 PERS €13.00/PP



TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË
2021-2025

NUTTIGE INFORMATIE

- uw bestellingen voor het weekend, ten laatste op donderdagmiddag door te geven.
- Alles onze pakketen op schotel, worden rijkelijk gegarneerd met fruit en andere garnituren.
- De prijzen van onze pakketen zijn geldig vanaf 4 personen.

Bij een bestelling minder dan 4 personen rekenen wij een meerprijs aan:
- 3 personen = + € 0,50/pp ,
- 2 personen = + € 1,00/pp,
- 1 persoon = + € 2,00/pp

- Er wordt een waarborg gerekend voor de in gebruik genomen schotels!

De waarborg wordt u terugbetaald wanneer het materiaal volledig, proper, in goede staat én tijdig aan ons terugbezorgd wordt, op vertoon van uw rekening.

- Prijzen zijn gegeven onder voorbehoud van drukfouten en/of marktwijzigingen.
- Deze folder vervangt alle voorgaande versies. Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig.
- Betalingsmogelijkheden: cash- bancontact- elektronische maaltijdcheques
- Openingsuren:
  - Maandag = GESLOTEN
  - Dinsdag = GESLOTEN
  - Woensdag = 8.30 tot 13 uur en van 14 uur tot 18.30
  - Donderdag = 8.30 tot 13 uur en van 14 uur tot 18.30
  - Vrijdag = 8.30 tot 13 uur en van 14 uur tot 18.30
  - Zaterdag = 8.30 tot 18 uur
  - Zondag = 8.30 tot 12 uur

Wij hopen alvast u hiermee voldoende geïnformeerd te hebben en blijven graag ter beschikking voor al uw verdere vragen.

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË 2021-2025

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË 2021-2025

Meulebeeksesteenweg 38, 8700 Tielt - 051/40 16 66 - info@slagerijdelbaere.be

www.slagerijdelbaere.be - FB:slagerijdelbaere - INSTA: @slagerijdelbaeretielt