

BBQ Suggesties 2024

Vers gemaakt door jouw
favoriete Klaseslager!

TIMMERMAN
RYCKAERT



Voor uw fijnste grillmomenten!

Barbecuetips

Maak tijdig het vuur aan: 40 min voor je begint.

–

Laat 25 cm. afstand tussen rooster en gloed.

–

Doe nooit teveel houtskool ineens in het toestel.

–

Begin pas te bakken als de gloeiende houtskool bedekt is met een wit laagje as.

–

Vlees vooraf marineren en afdeppen, nooit inoliën voor of tijdens het roosteren.

–

Geroosterde groenten: Champignons, uien, aubergines of courgettes bestrijken met wat kruidenolie of vul een tomaat met kruidenboter en laat mee roosteren.

–

Heerlijke boter: vermeng boter met wat gehakte spinazie, specerijzout en wat bieslook, oprollen en koel bewaren.

–

Een lekker toetje: Rijg verschillende vaste fruitsoorten op een pen, bestrooien met witte wijn en suiker en roosteren. Voor het opdienen besprenkelen met kirschwater.





Aperitiefhapjes

Tomaat met grijze garnaaltjes	€ 2,20/st
Zalmmousse met komkommer	€ 2,20/st
Pastasalade met hesp	€ 1,90/st
Vlaamse boerenham met meloen	€ 2,00/st
Gerookte zalm met verse kruidenkaas	€ 2,20/st
Carpaccio van wit-blauw rund	€ 2,20/st
Carpaccio van kip	€ 2,20/st
Haring in dille	€ 2,00/st

Wachtbordjes

Kaasblokjes en salami	€ 6,00/pers.
Tapasschotel (min. 4 pers.)	€ 12,00/pers.
Zuiders getinte aperitiefplankje met gedroogde hammen, aperitiefsalami, olijven, zongedroogde tomaat, peppadew, tappenade, ansjovis, blokjes kaas,	
Vlaamse aperitief plank (min. 4 pers.)	€ 11,00/pers.
Ambachtelijke huisbereide charcuterieplankje met droge worstjes, kaasjes, gedroogde ham, grill worstje tot verfijnde aperitiefsalami	

voor op de BBQ

Spekfakel	€ 1,95/st
Grill lolly	€ 1,95/st
Scampi spies (3 st.)	€ 2,90/st
Kip drummetje	€ 0,85/st

Voorgerechten voor de BBQ

Papillot van zalm met roze pepersaus	€ 10,00/st
Papillot van scampi's in madrassaus	€ 10,00/st

Barbecue met bediening

(min. 25 volwassen personen)

BBQ 1

€ 18,00/pers.

BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Gekruide rib
Gebraiseerde ham

Groentenbuffet*

BBQ 3

€ 29,50/pers.

Papillot van zalm in roze pepersaus
BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Gekruide chateaubriand

Groentenbuffet*

BBQ 2

€ 23,90/pers.

BBQ worst
Gemarineerde kalkoensaté
Gekruide chateaubriand
Varkenshaasje met spek

Groentenbuffet*

BBQ KIDS

€ 10,00/pers.

BBQ worst
Gemarineerd kipfilet
Mini brochet

Groentenbuffet*

Hespe/beenham a volente

€ 17,50/pers.

- Beenham met zoete mosterdsaus
- Groentenbuffet*

Ribbetjes a volente

€ 17,50/pers.

- Gekruide spareribs geroosterd op de BBQ.
- Groentenbuffet*

Chateaubriand a volente

€ 26,00/pers.

- Gekruide chateaubriand geroosterd op de BBQ.
- Groentenbuffet*

BBQ worst en hamburger € 5,50/per broodje

- BBQ worst en hamburger geroosterd op de BBQ
- Bijhorend broodje
- Keuze van bijhorende groentjes, ajuin en sausje

*Groenten buffet

(is meegerekend in de BBQ pakketten)

- Gemende salade
- Tomaten
- Geraspte wortel
- Boontjes
- Exotique met rijst
- Pasta salade
- Brood
- Koude sausjes: cocktail, chinese en barbecue saus
- 2 warme sausjes

Keuze uit:

- Koude aardappelsalade
- Aardappelgratin
- Krielaardappeltjes

Uw traiteur ter plaatse

(vanaf 25 volwassen personen)

Wat mag u verwachten wanneer we bij u thuis of op een locatie komen bakken?

Wij komen ter plaatse ongeveer één uur voordat u wenst te eten.

Graag een parkeerplaats voorzien van waaruit de plaats waar de barbecue mag opgesteld worden vlot bereikbaar is.

Er wordt een forfait van € 180 aangerekend. (max. 3 uren)

Aarzel niet om bij aankomst uw exacte wensen door te geven.

Huur borden en bestek € 1,50/pers.

Prijzen exclusief btw.

Barbecue doe-het-zelf formule

(min. 4 volwassen personen)

BBQ APERITIEF

€ 12,50/pers.

Kipsaté	Scampisaté
Varkenssaté	Grill lolly
Rundssaté	OF Chipolata
Kipdrummetje	Mergueze
Chipolata	Spekfakkel

BBQ FIJNPROEVER

€ 14,50/kg

Scampi brochette
BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Chateaubriand

BBQ KLASSIEK

€ 10,00/pers.

BBQ worst
Kippenboutje
Gekruide ribbe (1/2)
Chateaubriand

BBQ SUGGESTIE

€ 18,00/pers.

Papillot van zalmfilet in roze pepersaus
BBQ worst
Gemarineerde kipfilet
Gekruide varkenshaasje
Chateaubriand

Doe-het-zelf toebehoren

Koude sauzen

€ 1,50/pers.

- BBQ saus
- Chinese saus
- Cocktailsaus

Warme sauzen

€ 14,90/kg.

- Provençalse saus
- Bearnaisesaus
- Archiducsaus
- Roze pepersaus
- Groene pepersaus

Groenten buffet

€ 9,00/pers.

- Gemengde sla
- Tomaten
- Geraspte wortel
- Boontjes
- Exotique met rijst
- Pasta salade

Keuze uit:

- Aardappelsalade
- Aardappelgratin
- Krielaardappeltjes

Dessert suggesties

Schijfje ananas met een koffielepel bruine suiker en een soeplepel likeur.

-

Appelschijfjes met bruine suiker en calvados.

-

Gehalveerde banaan in de schil op een folie met bruine suiker bestrooien en besprenkelen met Grand Marnier of witte wijn.

-

Verskillende fruitsoorten op een stokje, bestrooien met witte suiker en roosteren.

Dit alles is te combineren met een bolletje roomijs !!!!!

Zijn er vragen of andere suggesties voor u grill of BBQ?? Wij horen het graag!!

Tafelparty

Fondue van het huis € 10,00/pers.

Een samengestelde en mooi gegarneerde feest-schotel met runds, kalfs, varkensvlees, kipfilet, kalkoenhaasje en assortiment fondueballetjes.

Junior € 6,00/pers.

Extra fondueballetjes (300g) € 5,00/pers.

Degustatie fondue € 12,50/pers.

Wij bieden u een extra gegarneerde feest-schotel met het malste vlees van kalfs- en rundsvlees, gemarineerd varkens haasje, vinkje met gerookt spek, assortiment fondueballetjes en het fijnste van kip en kalkoenfilet.

Fondue BOURGUIGNONNE € 15,50/pers.

Zuiver runds- en kalfsvlees.

Gourmet of steengrill van het huis € 12,00/pers.

Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje, biefstukje van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, gepaneerd varkens lapje, brochette, lamskotelet, kalfssauté en eitje.

Gourmet 'Speciale' € 14,00/pers.

Feestelijke schotel met gyros, kalkoenhaasje met appel, biefstuk van het wit-blauw ras, hamburger, chipolata, brochette van kip, cordon bleu, lamskotelet, kalfssauté, 3 gekruide scampi's.

Kindergourmet € 6,00/pers.

Chipolata worstje, hamburger, kippenfilet en een kaasburgertje.

Teppanyaki € 17,00/pers.

(Bakken op een Japanse bakplaat)

Luxe schotel bestaande uit assortiment vlees- en visgerechten. Het vlees, vis en groenten worden bereid op een hete plaat die op tafel staat.

Gemarineerde scampi's, coquille spiesje, zalmfilet, biefstuk van het wit-blauw ras, gemarineerde kippenfilet, gekruid worstje, kalkoenhaasje, gemengd brochette.

Huur teppanyaki toestel € 7,00/toestel

Waarborg € 20,00/toestel

Tafelparty's te combineren met:

Koude groenten € 6,00/pers.

Salade exotique met rijst, geraspte worteltjes, salade-mix, tomaatjes, bloemkoolroosjes, boontjes

Warme groenten € 6,50/pers.

Boontjes in manteltje van spek, gekarameliseerd witloof, jonge worteltjes, vers gekruide champignons

Aardappelgratin € 2,50/pers.

Koude aardappelsalade € 2,00/pers.

Koude sausjes € 1,50/pers.

Cocktail-, Chinese- en zigeunersaus



Pizza party

€ 15,90/pers.

Maak je eigen favoriete pizza's.

Beleg je eigen pizza's en bak ze in het bijhorend tafeloventje.
Superleuk voor de kids (en een beetje voor jezelf, natuurlijk)

5 bodems per persoon, verschillende garnituren,
sauzen, pizzakaas, kruiden, ...

Huur pizza oven € 7,00/toestel
waarborg € 20,00/toestel

(bestel tijdig! Voorraad oventjes is beperkt)



Burger party

€ 15,00/pers.

5 verschillende mini burgers per persoon,
ieder bakt zijn eigen burger naar wens op een
tepan yaki plaat of gourmet plaat of BBQ .

Per persoon: rundshamburger, zwitserse schijf,
entrecote burger, klasse burger en kippenburger
assortiment koude groentjes, assortiment koude sausjes,
5 broodjes per persoon



**Uw smaak
onze passie**



Vleesfestijn

€ 17,00/pers.

(min. 4 pers.)

Ambachtelijke ham met asperge, gebakken kippenboutje, rosbeef, ambachtelijk vleesbrood, salami, boerenham met meloen, kippenwit met tuinkruiden, kalkoenfilet, half eitje en vleessalade.

Koude bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Vlees- en visfestijn

€ 21,50/pers.

(min. 4 pers.)

Gebakken kippenboutje, rosbeef, ham met asperge, Gandaham met meloen, kippenwit met tuinkruiden, vleesbrood, opgevulde tomaat met grijze Noordzee garnalen, gekookte zalmfilet, rolletje tongfilet, krabsalade en een gevuld eitje.

Koude bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Abdij breughelfestijn

€ 17,90/pers.

(min. 4 pers.)

Glorius beenham, Serranoham met meloen, hoofdvlees met mosterdvinaigrette, Parma salami, mosterdspek, bloedworst, droge worst, varkens tong in vinaigrette, vleesbrood, kippendrummetje, 2 soorten kaas en paté van het huis.

Koude bijpassende groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Familiefestijn € 24,90/pers.

(min. 4 pers.)

Vleeschotel: rosbeef, ham met asperge, Gandaham met meloen, vleesbrood en een kippenboutje.

Visschotel: opgevulde tomaat met grijze Noordzee garnalen, zalmfilet, rolletje tongfilet, gerookte heilbot, gevuld eitje en een langoustine.

Koude groentjes en sausjes zijn inbegrepen.

Verrassingsbrood € 9,00/pers.

(min. 4 pers.)

Een assortiment van 6 ronde zachte broodjes gevuld met fijne vis- en vleeswaren, salades en kaas gegarneerd met groentjes in een mand.

Kaasschotel

Assortiment van mooi gerijpte kazen afgewerkt met fruit, notenmengeling, dadels en vijgen.

Als hoofdgerecht (350gr) € 14,50/pers.

Als dessert (200gr) € 11,00/pers.

Mini broodjes bij kaasschotel € 0,50/pers.

Dessert

Chocolademousse € 3,50/pers.

Tiramisu € 3,50/pers.

Tiramisu met speculaas € 3,50/pers.

Mascarpone met frambozen € 3,50/pers.

Dessertenpallet € 10,50/pers.

(4 verschillende gevulde dessertglasjes)

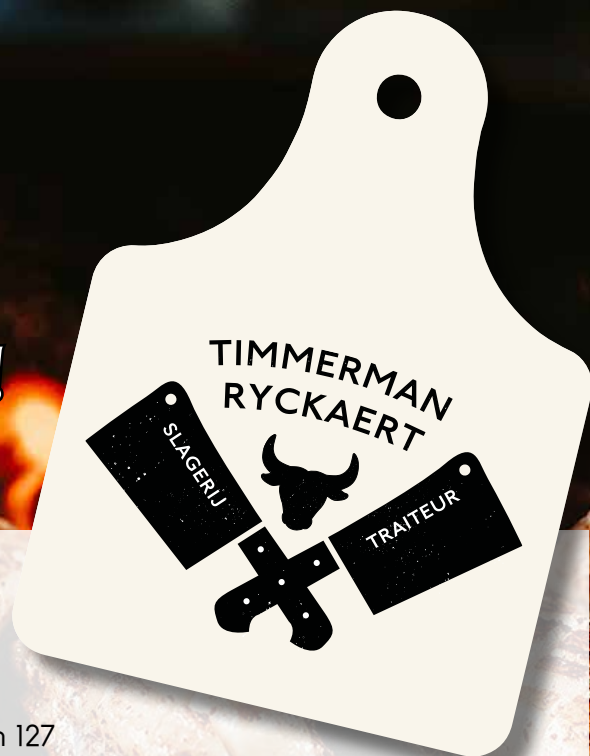
Coupe van advocaat en chocolademousse. € 6,50/pers

Kaasschotelletje dessert € 11,00/pers.
(verfijnd kaasplankje met verschillende kaasjes en garnituur.)

Pannenkoekendeeg € 1,00/pers.



Heerlijke grillmomenten beginnen bij uw klasseslager!



Generaal Iemanlaan 127
8310 Assebroek
Tel. 050/36 17 65
timmerman-ryckaert@hotmail.com
www.slagerijtimmerman-ryckaert.com

BESTELLEN KAN OOK ONLINE VIA DE WEBSHOP

LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!
#KLASSESLAGER #UWKLASSESLAGERUWFEEESTPARTNER



27_2024_500