



# BARBECUE EN CATERING SERVICE

Geniet van ons veelzijdige  
en complete aanbod

De scharrelslager Michel Welling  
Voorbaan 5 - 1271 RR Huizen  
Tel. 035-5253415

[www.scharrelslagerij.com](http://www.scharrelslagerij.com) - [info@scharrelslagerij.com](mailto:info@scharrelslagerij.com)

### Hoeveel heb ik nodig?

Niemand wil graag tekort komen, dus hebben wij voor u een leidraad waardoor u zich over dit feit geen zorgen hoeft te maken. Reken per volwassene persoon 4 a 5 stuks vlees gecombineerd met 200 gram salade en stokbrood. Met wat sausjes en smeersels erbij heeft u voldoende.

### Vereniging of Bedrijf?

Heeft u iets te vieren? Wij nemen deze zorg van u over en organiseren uw bbq zodat u kunt genieten met uw gasten. Binnen uw eigen budget en met uw eigen wensen. Wij leveren graag maatwerk. Graag komen wij persoonlijk bij u langs om de wensen en mogelijkheden te bespreken en een vrijblijvende prijsopgave voor u te maken.

### Onze hardware

Wij beschikken over diverse soorten en maten houtskool en gasbarbecue's. Deze barbecue's krijgt u bij aanschaf van onze producten gratis in bruikleen. Wij rekenen alleen een schoonmaak vergoeding van € 25,00 per bbq bij vuil retour en het verbruikte houtskool of gas.

### Partytenten

Wij beschikken over een professionele partner die grote tenten plaatst op locatie, in overleg leveren wij deze tenten op maat. Onze eigen Partytenten verhuren wij voor onderstaande tarieven:

Partytent 3 x 3 meter incl op & afbouw op locatie	€ 60,00
Partytent 3 x 4,5 meter incl op & afbouw op locatie	€ 75,00
Sta tafel compleet met luxe rok p/st	€ 15,00

### Aanverwante Hardware

Aardewerken borden en rvs bestek (vuil retour)	p/p € 1,25
Kunststof Caterplate (wegwerp)	p/p € 1,25
<i>Chafing dish voor warmhouden vlees</i>	€ 10,00

### Sauzen & Salades

Een goede bbq is niet compleet zonder goede sauzen, wij bieden onze huisgemaakte sauzen aan zoals, pindasaus, cocktailsaus, smokey bbq saus, *knoflooksaus, kerriesaus, yakitori saus etc.* Ook onze *mooi gepresenteerde* salades maken de bbq compleet, denk aan: Vers fruit, rauwkost, aardappel, rundvlees, komkommer, tomaat, Griekse salade etc.

Vers gebakken brood met kruidenboter, aioli, rouille of tapenade.

# Onze barbecuepakketten:

## BBQ BUDGET:

1 Runderhamburger, 1 stokje varkenshaas saté,  
1 Gegaarde kipdrumstick, 1 English Style BBQ worstje

Prijs p/persoon € 5,50

## BBQ KIDS:

1 Runderhamburger, 1 BBQ worstje,  
1 stokje kopdij saté

Prijs p/persoon € 3,25

## BBQ ROYAL:

1 Argentijnse runderhamburger, 1 Shaslick,  
2 stokjes saté van kippendij, 1 English Style BBQ worstje

Prijs p/ persoon € 6,75

## BBQ XL:

1 Rib Eye steak (200 gram), 1 Gemarineerde Steak,  
1 Gemarineerde Karbonade, 1 Culinaire Runderburger (150 gram),  
200 gram Spare Ribs

Prijs p/persoon € 12,50



### BBQ EXCLUSIEF:

- 1 Culinaire Runderhamburger
- 2 stokjes Kipdij sate
- 150 gram Bavette
- 150 gram Lamsrack

Prijs p/persoon € 12,50

### BBQ VARIATIEPAKKET:

Vanaf minimaal 10 personen bieden wij u het bbq variatiepakket aan. U krijgt 4 stukjes vlees per persoon uit onze selectie van 8 specialiteiten. Met dit pakket is er altijd iets te kiezen voor iedere gast. De soorten zijn:

- Shaslick
- Varkenshaas sate
- Kipdij sate
- Englisch Style BBQ worstje
- Gemarineerde Speklap
- Gemarineerde Biefstuk
- Runderhamburger
- Gemarineerd Varkensfilet*

Prijs p/persoon € 8,25

### BBQ AANVULLINGSPAKKET:

Ons totaalpakket om uw bbq compleet te maken. Dit pakket is te bestellen vanaf 4 personen en bevat:

- Vers gebakken stokbrood met kruidenboter
- Knoflook, Cocktail en BBQ saus*
- Kant en klare satésaus (alleen opwarmen)
- Frisse Aardappelsalade
- Huisgemaakte Rundvleessalade

Prijs p/persoon € 4,25

Alle bovenstaande pakketten zijn slechts een leidraad, u bent natuurlijk vrij om zelf een keuze te maken uit de vele mogelijkheden die ons assortiment u biedt. In de barbecue tijd vindt u bij ons in de winkel een zeer ruime keuze aan specialiteiten geschikt voor de bbq. Graag maken wij op aanvraag en schotel op maat naar uw wensen, bel mail of kom gezellig kijken in onze mooie slagerij.

## Tip:

Bent u in het bezit van een gesloten bbq zoals een Weber, Big Greeg Egg, Black Bastard of een Gasbbq waarvan u de deksel kunt sluiten dan adviseren wij graag in het bereiden van een of meerdere grote delen op de buitenkeuken. Op deze manier kunt u uw vlees heerlijk langzaam garen en wordt het een zeer smakelijke maaltijd. Wij adviseren u graag!



# Veiligheidstips:

- 1: Gebruik houtskool of briketten als brandstof. Briketten zijn veiliger omdat ze geen vonken veroorzaken. Bovendien branden ze langer en gelijkmatiger.
- 2: Gebruik bij het aanmaken van de barbecue speciale aanmakblokjes of vloeistof. Gebruik nooit benzine, petroleum of spiritus.
- 3: Neem de tijd, reken op minstens een half uur. Zodra de kolen gloeien, dus niet meer vlammen kan het vlees op de barbecue.
- 4: Blaas niet in het vuur, gebruik een blaasbalg of waaier.
- 5: Dek een nog brandende of smeulende barbecue na gebruik af met zand.
- 6: Ga nooit met een nog brandende barbecue lopen.
- 7: Plaats de barbecue op een vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat de barbecue niet per ongeluk omver kan worden gelopen.
- 8: Scherm de barbecue af met een windscherm.
- 9: Houdt rekening met de windrichting (overwaaien van vonken). Kies een veilige en windvrije plaats.
- 10: Pas op met licht ontvlambare kleding in de buurt van de barbecue.
- 11: Houd altijd een brandblusser of emmer schoon water bij de hand.

