

## Apparatuur

- **Gasbarbecue**  
Tafelmodel of staand model, per barbecue geschikt voor +/- 30 personen, prijs: € 24,50 inclusief het gasverbruik en de schoonmaak.
- **Houtskool barbecue**  
Staande houtskool barbecue met deksel en thermometer, ook geschikt voor Low & Slow, prijs: € 21,00 houtskool/ briketten zijn apart te bestellen.
- **Barbecue tangen**  
Bij alle apparatuur zijn tangen te leen, wel rekenen we € 10,00 borg, die u weer terug krijgt bij inlevering van de tangen.
- **Ofyr**  
Prachtig ontwerp van een vuurschaal! De kegelvormige vuurschaal op sokkel heeft een brede platte rand die dienst doet als braadoppervlak. prijs: € 35,00 U krijgt er 1 krat met hout bij!
- **Grote pan**  
Voor het grotere werk! Hiermee kunt u met de wat grotere groepen heel gevarieerd culinair genieten, prijs: € 25,00 inclusief het gasverbruik en de schoonmaak.
- **Reuze pan**  
Gietijzeren braadpan van bijna een meter doorsnede, prijs: € 35,00 inclusief het gasverbruik en de schoonmaak.
- **Verlichting**  
Acht lampen in plastic bollen aan snoer, prijs: € 8,00
- **Party tenten**  
Het blijft in ieder geval droog... Deze kunnen eventueel gekoppeld worden en hebben een vrije doorloophoogte van ruim 2 meter, afmeting: 3 x 4,5 meter of 3 x 6 meter prijs: € 75,00 inclusief op- en afbouw.
- **Statafels**  
Om lekker aan te hangen, prijs € 5,50 per stuk
- **Statafelhoezen**  
Voor een extra nette uitstraling, prijs € 7,75 per stuk
- **Bierbankjes & tafel**  
Set van 2 bankjes en 1 tafel, max. 8 personen € 13,25 / set
- **Buffettafels**  
Inklapbare tafels om bijvoorbeeld vlees en garnituur op uit te stellen, prijs: € 5,50 per stuk
- **Buffettafelhoezen**  
prijs € 7,75 per stuk
- **Koelkast**  
Groot horecamodel, kan erg veel in, prijs: € 15,75 per stuk
- **Koelaanhanger**  
Flinke koelaanhanger, voor alle grote feesten; vroegtijdig reserveren, prijs: € 50,00 per dag, € 75,00 voor 2 dagen. Op=op
- **Bezorgen**  
Barbecue bezorgen € 7,50 in Aalten
- **Ophalen**  
Barbecue ophalen € 7,50 in Aalten

Bak- & braadapparatuur is alleen te huur in combinatie met afname van het benodigde vlees!

## BBQ workshop

Ook dit jaar organiseren wij weer barbecue workshops.

Dé kans om alles te weten te komen over barbecueën en/of om leuke ideeën op te doen en leer alles over kerntemperaturen, lakken van vlees, het bereiden van grote stukken vlees, maar ook het klaar maken van heerlijke kleine BBQ-hapjes.

Kortom, alles wat je moet weten om jezelf een BBQ-topper te mogen noemen.

De avonden beginnen om 19.00 uur en zijn rond 23.00 uur afgelopen.

Kijk voor de data van de workshops op onze website of Facebook.

### [www.slagerijgleis.nl](http://www.slagerijgleis.nl)

Reserveringen op basis van beschikbaarheid!  
Locatie: parkeerterrein Keurslagerij Gleis  
Kosten: € 65,00 per persoon

## Bestellen

Bestellen van al uw BBQ benodigheden kan heel eenvoudig via [www.slagerijgleis.nl](http://www.slagerijgleis.nl)

## Bestellingen aanpassen / annuleren

Dit kan tot 2 dagen voor de dag van levering.



# BARBECUE

DE ULTIEME BELEVING

De grill mag weer aan! Als de BBQ eenmaal lekker warm is, gaat er natuurlijk niets boven een heerlijk stukje kwaliteitsvlees op het rooster. Wij voorzien je graag van de meest heerlijke BBQ producten. Ontdek ons assortiment en vraag gerust naar al onze mogelijkheden.



Bestel gemakkelijk in onze webshop!

### Pakket "Basic"

- gemarineerde karbonade
- BBQ-worst
- kipsaté op stok
- gemarineerde speklap

p.p. **6<sup>10</sup>**

### Pakket "Large"

- bacon ribeye varkens
- varkenssaté op stok
- boerenkipvink
- hamburger
- biefstukspies

p.p. **8<sup>95</sup>**

### Pakket "Royaal"

- saté varkenshaas
- sparerib
- pepersteak
- zomerbiefstuk
- kip op stok

p.p. **11<sup>50</sup>**

### Pakket "Junior"

- kinderspies
- BBQ-worst
- spekspiesje van marshmallow

p.p. **3<sup>25</sup>**

### BBQ PAKKET VOOR BUURT-, PERSONEELS- OF SPORTVERENIGING

### Pakket "Budget"

(min. 25 personen)

- hamburger
- BBQ-worst
- gemarineerde speklap

p.p. **3<sup>65</sup>**

Natuurlijk is dit pakket uit te breiden tegen speciaal verenigingstarief.

### Garnituurpakket

- flink stuk ambachtelijk Frans stokbrood
- huisgemaakte rundvleessalade
- satésaus
- knoflooksaus
- zigeunersaus
- diverse rauwkosten

p.p. **4<sup>95</sup>**

te bestellen vanaf 8 personen

### Vers fruitsalade

Van echt vers seizoensfruit\*

100 gram p.p.

**1<sup>50</sup>**

### Groot vlees

Is uw barbecue er voor geschikt ?  
Probeer eens een groot stuk vlees

- côte du boeuff\*
- Black Angus picanha\*
- Black Angus flat iron steak\*
- Black Angus short-ribs\*
- ribeye Argentijns\*
- lam lende Hollands\*
- roadkill chicken\*
- runder T-bone\*
- entrecote\*

Een **OFYR** heeft een bijzondere, stijlvolle vorm. De kegelvormige vuurschaal staat op een mooie sokkel. Het is echt een kunstwerk! Maar wel een kunstwerk waarmee u buiten kunt koken. Op de vuurschaal zit een brede, platte rand. Dit is een zeer efficiënt kookoppervlak met verschillende kooktemperaturen. De kegelvorm van de vuurschaal zorgt voor verschillende warmtezones. Met de OFYR opent zich een wereld vol culinaire mogelijkheden!

Bij de huur van een Ofyr krijgt u 1 krat gratis stookhout voor het braden.

Om het u een idee te geven wat mogelijk is hebben we een compleet Ofyr pakket samengesteld:

### Ofyr pakket compleet

- runder Butcher burger + broodje
- scampi-spies
- kebabreepjes
- bavettespies
- gesneden uienringen
- gesneden champignons
- gesneden paprika
- cherytomaatjes

Huurprijs Ofyr

**35,00**

Ofyr pakket per persoon

**10,95**

**TIP: HEEL GOED TE COMBINEREN  
MET ONS GARNITUURPAKKET**

Kijk voor meer ideeën voor de Ofyr op [www.slagerijgleis.nl](http://www.slagerijgleis.nl)

### Vleesspecialiteiten

- Achterhoekse steak **€ 1,75** per stuk\*
- Angus beef burger **€ 2,65** per stuk\*
- bacon ribeye (varken) **€ 2,05** per stuk\*
- bavette spies **€ 2,35** per stuk\*
- BBQ-worst **€ 1,20** per stuk
- beenhammetje +/- 230 gram **€ 3,70** per stuk\*
- biefstukspies **€ 2,05** per stuk\*
- boerenkipvink **€ 2,05** per stuk\*
- butcherburger **€ 1,85** per stuk\*
- casselerschijf **€ 1,80** per stuk\*
- gemarineerde schouderkarbonade **€ 1,95** per stuk\*
- gemarineerde filetlap **€ 2,15** per stuk\*
- gemarineerde speklap **€ 1,35** per stuk\*
- hamburger **€ 1,35** per stuk
- kalf pesto spies **€ 2,25** per stuk\*
- kalf merguez worstje **€ 1,65** per stuk\*
- kinderspies **€ 1,55** per stuk
- kipknots **€ 1,30** per stuk
- kip-op-stok **€ 2,10** per stuk
- lamskotelet **€ 2,15** 100 gram\*
- lange vinger **€ 1,45** per stuk
- pepersteak **€ 2,85** per stuk\*
- piri-piri spies **€ 1,75** per stuk\*
- ribeye Argentijns **€ 3,70** 100 gram\*
- runder schnitzel **€ 2,85** per stuk\*
- saté van varken **€ 1,65** per stuk
- saté van kip **€ 1,75** per stuk
- saté van varkenshaas **€ 2,05** per stuk
- shaslick **€ 2,05** per stuk
- spareribs **€ 2,35** per stuk
- zomerbiefstuk **€ 2,35** per stuk\*

Enkele artikelen moeten nog gewogen worden, dit kan dus invloed hebben op de totaal prijs!

Een deel van onze specialiteiten kunnen we ook glutenvrij leveren, deze zijn te herkennen aan de asterisk. (\*)

**Glutenvrije producten altijd van te voren overleggen en bestellen!**

### Visspecialiteiten:

- pangasiusspies **€ 1,85** stuk\*
- zalmspies **€ 2,05** stuk\*
- scampi-spies **€ 2,65** stuk\*
- zalmoot (in alu-folie) **€ 2,35** 100 gr

### Vegetarische specialiteiten:

- vegetarische hamburger **€ 1,55** stuk
- gevulde punt paprika **€ 2,85** stuk
- Bourgondische champignons **€ 2,85** bakje
- fakkelbrood met kaas **€ 2,05** stuk
- bakje groente ratatouille **€ 2,85** bakje
- verse groenteschijf **€ 1,85** stuk

### Ambachtelijke broodspecialiteiten

- Frans stokbrood **€ 2,00** stuk
- gekruid stokbrood **€ 2,35** stuk
- meergranen brood **€ 2,35** stuk
- knoflookbrood **€ 2,35** stuk
- Italiaans brood met olijven **€ 2,65** stuk

### Huisgemaakte specialiteiten

- rundvleessalade\*
- aardappelsalade\*
- barbecuesalade
- scharrelei salade
- smulsalade
- bolero rauwkost
- crispy rauwkost
- slanksalade

per 100 gram vanaf

**0<sup>89</sup>**

### Sauzen:

- satésaus
- knoflooksaus\*
- remouladesaus\*
- zigeunersaus
- whiskey-cocktailsaus\*

per 100 gram vanaf

**0<sup>85</sup>**