



# 1000

*Yes, lekker buiten koken!*



### VEGETARISCHE SPECIALITEITEN:

- Groenteschijf € p/st 1,40
- Globespies € p/st 1,40
- Javaanse schijf € p/st 1,40
- Vegetarische hamburger € p/st 1,40
- Vegetarische shaslick € p/st 1,75
- Fakkelsbrood € p/st 2,45

### SALADES UIT EIGEN KEUKEN:

- Vleessalade € p/100 gr 1,25
- Aardappelsalade € p/100 gr 0,85
- Komkommersalade € p/100 gr 1,20
- Verse fruitsalade € Dagprijs
- Tomatensalade € p/100 gr 1,50
- Pastasalade € p/100 gr 1,40

### DESSERT:

- Vers om zelf te bakken op de BBQ: gebak in blik € p/st 2,25

### OVERIGE:

- Kruidenboter € p/100 gr 1,30
- Italiaans stokbrood € p/st 1,25
- Italiaans stokbrood gesneden € p/st 1,75
- Aardappelgratin € p/st 1,50
- Diverse sauzen v.a. 2,45
- Houtskool en briketten v.a. 2,75
- B.B.Q. boek van uw slager met leuke recepten 4,75

### LERVERINGSVOORWAARDEN

- Huur B.B.Q. inclusief gas €25.- (en een borg van €25.-) alleen mogelijk bij afname van minimaal €100.- aan vlees. Schoongemaakt retour, zodat anderen er ook weer gebruik van kunnen maken. Wanneer u geen gelegenheid heeft om de barbecue schoon te maken, dan doen wij dat voor u. Hiervoor wordt €25.- per barbecue in rekening gebracht.
- Bezorgen of halen binnen straal van 5 km €10.-
- Bij meer dan 50 personen 10% korting.
- Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Wij adviseren u barbecues tijdig te reserveren, het aantal personen kan tot drie dagen van te voren eventueel aangepast worden.

## Tips voor een geslaagde barbecue

Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.

Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes die u vervolgens aansteekt. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue worden verspreid.



Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees perfect te grillen.

Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.



Geef het vlees de tijd om bruin te worden. Teveel omdraaien is niet goed.



Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken, blijft het sappiger.

Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat u het roostert.

Strooi van te voren nooit zout op het vlees, er verschijnt vocht, wat het bruin worden bemoeilijkt.



Gebruik een tang (dus geen vork). Hierdoor blijven de vleessappen bewaard.

Trek het vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, het gaat vanzelf los.

## Slagerij Lotgering

Van Hardenbroeklaan 17, 3981 EN Bunnik.  
telefoon: 030-6562550

Makadocenter 23, 3431 AW Nieuwegein.  
telefoon: 030-6014960

www.slagerijlotgering.nl



## Slagerij Lotgering

Van Hardenbroeklaan 17, 3981 EN Bunnik.  
telefoon: 030-6562550

Makadocenter 23, 3431 AW Nieuwegein.  
telefoon: 030-6014960





www.slagerijlotgering.nl






## Ons barbecue-assortiment







### RUNDEVLEES:

- Biefstukspies  p/st 2,10
- Runderhaasspies  p/st 2,75
- Rib eye € p/100 gr 2,60
- Entrecote p/100 gr 2,30
- Makadootje (gemarineerde biefstuk)  p/100 gr 2,50
- Runderschnitzel (2 smaken)  p/100 gr 2,10
- Hamburger p/100 gr 1,25




### LAMSVLEES:


- Lamsbiefstuk spies  p/st 2,95
- Lamskebabspies  p/st 1,75
- Lamskotelet naturel en gemarineerd € p/100 gr 2,10
- Lams braadworst (merquez)  p/100 gr 1,75
- Lamskroon p/100 gr 3,50
- Lamsbiefstuk € p/100 gr 2,75

### VARKENSVLEES:

- Varkenshaasspies  p/st 2,10
- Varkenshaas trio  p/100 gr 2,20
- Kinderspies (knakworst, frikandel en ananas) € p/st 1,10
- Juniorspies (gehaktballetje, paprika en ui) € p/st 1,20
- Kebab p/st 0,99
- Saté 3 stokjes € p/portie 1,60
- Barbecueworstje (gegaard)  € p/100 gr 1,10
- Hamburger (voorgegaard) € p/st 0,90
- Filetlapje gemarineerd  p/100 gr 1,60
- Pampa steak  p/100 gr 1,60
- Gekruid speklapje  p/100 gr 1,20
- Sparerib p/100 gr 1,25

### GEVOGELTESPECIALITEITEN:

- Kipspies  p/st 1,70
- Hawaï spies € p/st 1,50
- Shaslick € p/st 1,50
- Kipsaté 3 stokjes € p/portie 1,60
- Kipfilet gemarineerd  p/100 gr 1,40
- Kip drumstick (gegaard)  p/100 gr 1,20
- Kalkoen braadworst (voorgegaard) p/st 1,15
- Kalkoenrib (voorgegaard) p/st 1,50

 = Producten uit eigen keuken, gemaakt van eerste klas vlees, zonder msg, declarabele allergenen, fosfaten en met een minimale hoeveelheid zout.

### BARBECUEPAKKETTEN:

#### Barbecuepakket A

(vanaf 15 personen)

p.p. 12,50

- Gemarineerde karbonade
- Saté 3 stokjes
- Barbecueworstje of hamburger
- Shaslick
- Saté-, barbecue- en knoflooksaus
- 3 salades naar keuze\*
- Stokbrood
- Gasbarbecue en gas (wel € 25,00 borg)

#### Barbecuepakket B

(vanaf 15 personen) €

p.p. 13,95

- Biefstukspies
- Kipspies
- Shaslick of Hawaï spies
- Gemarineerd filetlapje
- 3 salades naar keuze\*
- Saté-, knoflook- en barbecuesaus
- Stokbrood
- Gasbarbecue en gas (wel € 25,00 borg)

#### Barbecuepakket C

(vanaf 15 personen) €

p.p. 17,50

- Rib eye gemarineerd of makadootje
- Varkenshaasspies
- Lamsbiefstukspies
- Pampasteak
- 3 salades naar keuze\*
- Saté-, knoflook- en barbecuesaus
- Stokbrood
- Gasbarbecue en gas (wel € 25,00 borg)

#### Junior pakket €

p.p. 2,95

- Kebabstick
- Hamburger (gaar)
- Drumstick (gaar)

#### Club stick

p.p. 4,75

- 1 portie saté
- Sjaslick
- Hamburger (gaar)
- 1 BBQ worst

\* Saladekeuze: vlees, aardappel, pasta, tomaten, komkommer of fruit.

# WILT U EEN BBQ OP MAÁT..?

Wilt u een barbecue organiseren met uw school, bedrijf, familie, buurt- of sportvereniging? Wij kunnen de barbecue compleet voor u verzorgen. Exact zoals u het wilt hebben. Vraag bij ons naar de mogelijkheden zodat uw barbecue-feest van a tot z geslaagd wordt met de kwaliteit van de Gildeslager.

# DE LEKKERSTE BBQ BEGINT BIJ UW GILDESLAGER

De Gildeslager staat voor kwaliteit.

De ambachtelijke vakman die met heel veel zorg zelf de producten maakt. Elke dag vers, van het beste vlees, met de lekkerste ingrediënten en met liefde voor het vak. Het verschil in kwaliteit proef je direct... Gildekwaliteit voor fijnproevers. Ook de lekkerste basis voor een geslaagde barbecue. Wij wensen u alvast smakelijk eten.