0577-461261 | www.slagerijvanengelen.nl

PRIJSLIJST

BARBECUE EN BUFFET

SLAGERIJ

ANNO 1927

VAN ENGELEN

AMBACHTELIJKE KWALITEIT

Garderen

BARBECUE

PRIJZEN VANAF 10 PERSONEN

BARBECUE EENVOUDIG
PER PERSOON 13,95

Vlees 500 gram p.p.

- Hamburger
- Barbecueworst
- Speklap
- Karbonade
- Golfspies
- Varkenshaassaté
- Kipsaté
- Biefstuk

Salade 250 gram p.p.

- Rundvleessalade in schaal
- Huzarensalade in schaal
- Inclusief diverse sauzen, stokbrood en kruidenboter

BARBECUE STANDAARD
PER PERSOON 15,95

Vlees 500 gram p.p.

- Hamburger
- Barbecueworst
- Speklap
- Karbonade
- Spareribs
- Varkenshaassaté
- Kipsaté
- Biefstuk
- Ossenhaasspies
- Shaslickspies
- Kip Hawaïspies
- Drumsticks
- Varkensfiletlap
- Kipdijfilet
- Golfspies

Salade 250 gram p.p.

- Rundvleessalade gegarneerd in schaal
- Scharrelsalade gegarneerd in schaal
- Inclusief diverse sauzen, stokbrood (3 soorten) en kruidenboter

BARBECUE LUXE
PER PERSOON 20,95

Vlees 500 gram p.p.

- Varkenshaassaté
- Kipsaté
- Biefstuk
- Ossenhaasspies
- Shaslickspies
- Kip Hawaïspies
- Varkensfiletlap
- Kipdijfilet
- Entrecote
- Kalfssteak
- Lamskotelet
- Scampi brochette

Salade 250 gram p.p.

- Zalmsalade gegarneerd in schaal
- Scharrelsalade gegarneerd in schaal
- Inclusief huissalade, diverse sauzen, stokbrood (3 soorten) en kruidenboter

EXTRA OPTIES
NOG MEER ONTZORGEN

Wilt u uw barbecue helemaal compleet, dan kunt u bij ons ook terecht voor barbecues en toebehoren!

Porselein servies en bestek. Al dit serviesgoed mag vuil retour (0,95 per set). Plastic servies en bestek. (0,65 per set).

U kunt kiezen voor barbecues op gas, houtskool, koekenpannen (diverse formaten) en buitenkeukens.

Bezorg- en ophaalservice in overleg.

Wij nemen graag de mogelijkheden met u door!

BUFFET

PRIJZEN VANAF 10 PERSONEN

BUFFET CLASSIC
PER PERSOON 17,25

- Schouderfiletrollade in pepersaus
- Gelderse Beenham
- Kipdijfilet in piri-piri saus
- Indische balletjes in pangangsaus
- Veluws runderstoofpot
- Nasi goreng
- Bourgondische krieltjes
- Rundvleessalade in schaal
- Huissalade in schaal
- Stokbrood (3 soorten)
- Kruidenboter

BUFFET DE LUXE
PER PERSOON 20,50

- Varkenshaassaté in satésaus
- Varkenshaas in champignonsaus
- Kipdijfilet in piri-piri saus
- Gelderse beenham
- Zacht gegaarde Veluwse Stoofpot
- Nasi goreng
- Bourgondische krieltjes
- Huissalade gegarneerd in schaal
- Zalmsalade gegarneerd in schaal
- Stokbrood (3 soorten)
- Kruidenboter

BUFFET DE VALEOUWE
PER PERSOON 18,25

- Varkens rib-eye
- kipdijfilet in peperroomsaus
- Gehaktballetjes in satésaus
- Kippeling met smulsaus
- Veluws runderstoofpot
- Bourgondische krieltjes
- Aardappelgratin
- Breekbrood
- Kruidenboter en tapenade
- Huissalade
- Scharrelsalade

STAMPOTTENBUFFET
PER PERSOON 14,95

- Boerenkool
- Hutspot
- Zuurkool
- Rookworst
- Gebakken speklap
- Veluws runderstoofpot
- Gehaktbal jus (grootmoeders recept)
- Tafelzuur

BOERENBUFFET
PER PERSOON 16,95

- Boerengroentesoep
- schouderfiletrollade peperroomsaus
- Boeren karbonade
- Gehaktbal jus (grootmoeders recept)
- Boeren spareribs
- Veluws runderstoofpot
- Bourgondische krieltjes
- Boeren groentemix
- Rundvleessalade

VIS EN VLEES BUFFET
PER PERSOON 19,95

- Gamba's in chilisaus
- Botervis romige hollandaisesaus
- Zalm in mosterd-dille saus
- Kip in peperroomsaus
- Veluws runderstoofpot
- Nasi goreng
- Bourgondische krieltjes
- Rundvleessalde
- Scharreleisalade
- Stokbrood (3 soorten)
- Kruidenboter

Buffetten worden geleverd inclusief borden, bestek, servetten, chafing dishes en brandpasta

OUTDOOR COOKING

EEN ONDERDEEL WAAR WIJ ONZE PASSIE VOLLEDIG IN KWIJT KUNNEN!

Om deze passie te kunnen delen en u een assortiment aan te kunnen bieden, hebben wij onze winkel uitgebreid met een complete BBQ-Saloon. Sinds 2016 zijn wij official dealer van "de Bastard" en "de Grill Guru". Kortom, alles wat u nodig heeft voor de barbeque.

• Workshops op locatie door de mannen van Grate Goods (Dutch BBQ Crew, wereldkampioen barbecue).
• Het complete assortiment van Grate Goods-Sauzen, rubs en pekelzout.
• "The Bastard" small, medium, large, urban. Marinade injectors, one-minute lighter, dutch oven , plate setter, tube smokers, thermometers en andere accessoires
•Axtschlag rookhout.
•De betere houtskool en briketten.
•Goed advies een glaasje koffie of een bakje whiskey.

LOW AND SLOW BBQ

Slagerij van Engelen is gespecialiseerd in het in huis halen van de beste stukken vlees.
Een kleine greep uit ons assortiment:

- Black angus
- Shortrib grain fed
- Ribeye grain fed
- Brisket grain fed
- Picanha grain fed
- 21 days dry aged cote de boeuf

DRY AGED MEAT

Vlees kopen wij meestal zo vers mogelijk, maar dat hoeft niet perse! Als een stuk vlees eerst de tijd heeft gekregen om te rijpen, dan krijgt het een heerlijk volle smaak.

Dry ageing is een bereidingswijze die zorgt voor heel mals vlees met een intense smaak. Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees, waardoor het een geconcentreerde smaak krijgt. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt het vlees zo lekker mals.

Nieuwsgierig geworden naar dit bijzondere vlees? Kom dan eens een kijkje nemen in onze speciale dry-aged kast en beleef een ware smaak sensatie.

VAN ENGELEN LIVE COOKING

Wilt u uw gasten een keer op originele wijze verrassen? Dan hebben we een zeer exclusieve aanrader voor u: 'van Engelen Live Cooking'.
Van Engelen Live Cooking is een culinaire belevenis die uw gasten niet snel zullen vergeten.

Bij Live Cooking schotelt u de gasten niet alleen lekkernijen voor, maar worden zij zelf onderdeel van het feestje dat in de keuken plaatsvindt. Onze koks delen hun kookgeheimen graag met uw gasten en als ze dat willen, mogen zij een handje helpen. Zo gaat culinair genieten hand in hand met top entertainment.

Bij u thuis of op elke gewenste locatie richten we een vier sterrenkeuken in, waar onze chefkoks u verrassen met de heerlijkste gerechten. Natuurlijk allemaal vers uit onze eigen slagerij.

OPENINGSTIJDEN

MAANDAG	12:00 - 18:00 UUR
DINSDAG	08:30 - 18:00 UUR
WOENSDAG	08:30 - 18:00 UUR
DONDERDAG	08:30 - 18:00 UUR
VRIJDAG	08:30 - 19:00 UUR
ZATERDAG	08:30 - 17:00 UUR
ZONDAG	GESLOTEN

BOURGONDISCH GENIETEN

Ambachtelijke Slagerij van Engelen
Speulderweg 3 | GARDEREN

0577-461261
www.slagerijvanengelen.nl

TIPS EN TRICKS

VAN DE GRILLMASTER

VOOR EEN GESLAAGE 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 grijskleuren, 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 wrden. Teveel omdraaien is niet goed.
- Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken, blijft het vlees 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 vlees-sappen bewaard.
- Trek het vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, het gaat vanzelf los.

VLEES BEWAREN

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of vriezer. Wanneer u het vlees dezelfde of de volgende dag gebruikt, kan het in de koelkast.
- Haal ingevroren vlees de avond van tevoren uit de vriezer en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat het vlees, wat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon .
- Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, maar gebruik hiervoor altijd schone schalen.