

bestellen

Heeft u een keuze gemaakt uit ons aanbod? Bestel dan eenvoudig door uw bestelling hieronder op te schrijven. Knip dit formulier af en lever bij ons in. Wij zorgen ervoor dat uw BBQ bestelling op de gewenste dag voor u klaarstaat! Uiteraard kunt u uw bestelling ook doorgeven per e-mail.

uw bestelling

Wel / geen* BBQ in bruikleen*

* doorhalen wat niet van toepassing is

uw gegevens

naam

adres

plaats

telefoon

e-mail

ophaaldag

bbq tips



barbecue huren?

- Losse huur gasbarbecue € 50.00 (€ 100.00 borg)
- Bij aankoop van al het vlees voor de barbecue is de huur gratis, exclusief € 15.00 gasverbruik
- U kunt de barbecue vuil inleveren, wij rekenen dan € 25.00 schoonmaakkosten maar u mag het natuurlijk ook zelf doen
- Voor barbecueën op houtskool hebben wij voor u ECHT houtskool, deze is CO2-neutraal en gemaakt zonder chemische toevoegingen
- Borden en bestek zijn bij ons te huur voor € 2.50 per persoon inclusief afwassen (breuk of vermissing wordt in rekening gebracht)



de juiste kerntemperaturen

Elk stuk vlees vraagt om een eigen bereiding. De juiste temperatuur is daarin heel belangrijk. Maar hoe weet u wanneer u welke temperatuur gebruikt? Dat lees je hieronder!

Mate van doorbakkenheid	Kerntemperatuur voor rund- & lamsvlees	Kerntemperatuur voor varkensvlees, kip en kalkoen
Rare (rauw)	50 tot 55 graden	N.v.t.
Medium rare	60 tot 65 graden	N.v.t.
Medium	65 tot 70 graden	70 tot 75 graden (varken)
Medium well	70 tot 80 graden	75 tot 80 graden
Well done (doorbakken)	80 tot 90 graden	80 tot 95 graden


De Groene Weg
BIOLOGISCHE SLAGERIJ
voor't goede leven

De Groene Weg Apeldoorn

Asselsestraat 31
7311 EC Apeldoorn
055-5225635
apeldoorn@degroeneweg.nl
www.apeldoorn.degroeneweg.nl

GAAT VERDER
VOOR JOUW
BARBECUE
BERT NIJKAMP


De Groene Weg
BIOLOGISCHE SLAGERIJ
voor't goede leven

bbq pakketten

kinderpakket

- Hamburger
- Barbecuworst
- Varkenshaasspiesje

7⁹⁸
PER PERSOON

populair

- Steak Avignon
- Varkenshaassaté
- Hamburger
- Barbecuworst

10⁹⁸
PER PERSOON

royaal

- Steak Mexicana
- Varkenshaassaté
- Amerikaanse hamburger
- Merqueworst
- Spareribs

14⁵⁰
PER PERSOON

de luxe

- Entrecoté/Ribeye
- Varkenshaassaté
- Lamssteak
- Houthakkerssteak
- Runderbrochette

19⁹⁰
PER PERSOON

spiesenpakket

- Runderbrochette
- Varkenshaassaté
- Lamsspies
- Kippendijspies

14⁵⁰
PER PERSOON

Zomerse temperaturen, tijd voor BBQ! Ook bij De Groene Weg zijn we gek van buiten vlees grillen. Of u nu gaat voor een basic BBQ met een burger en wat spiesjes of een complete aangeklede BBQ met groot vlees; de mogelijkheden zijn eindeloos. Bij De Groene Weg hebben we alles voor de perfecte BBQ!

ons assortiment

grootvlees

Prijs per 100 gram

Cote de boeuf (v.a. 700 gram)	€ 4.49
Bavette	€ 3.39
Staartstuk/Picanha (zie recept)	€ 3.29
Lamsbout met been	€ 3.89
Procureur zonder been	€ 2.39
Procureur met been	€ 1.89

spiesen

Prijs per stuk

Runderbrochette	€ 3.59
Kippendijspies	€ 3.98
Varkenshaasspies	€ 3.39
Lamsspies	€ 4.29
Lamskebab	€ 2.69

diverse bbq specials

Prijs per 100 gram

Spareribs gegaard	€ 1.99
Ribeye	€ 4.29
Entrecoté	€ 4.29
Lamsrack (naturel of gemarineerd)	€ 5.99
Lamskotelet (naturel of gemarineerd)	€ 3.98

Prijs per stuk

Speklap (naturel of gemarineerd)	€ 2.20
BBQ-worst gegaard	€ 2.49
Hamburger	€ 2.25
Amerikaanse hamburger	€ 3.19
Boeren bbq-worst	€ 2.98
Houthakkersteak	€ 2.79
Merguezworst	€ 1.25
Steak avignon	€ 2.98
Filet du chef	€ 3.98

DE BARBECUE TIP VAN BERT

groot vlees bereiden moeilijk?

Het is een stuk gemakkelijker dan vaak gedacht. Groot vlees bereidt u het beste op een BBQ met deksel en heeft wat tijd nodig. Haal het vlees ruim voordat u het wilt gaan grillen uit de koeling, zodat het vlees op temperatuur kan komen. Zorg dat de houtskool niet meer dan zachtjes smeult en leg het vlees op het rooster. Zorg ervoor dat het vlees niet té dicht op de hitte ligt. Met de deksel op de BBQ wordt het vlees rustig en gelijkmatig bruin en naar wens gaar of rosé. Draai het vlees wel regelmatig om.



GAAT
VERDER
VOOR
VLEES