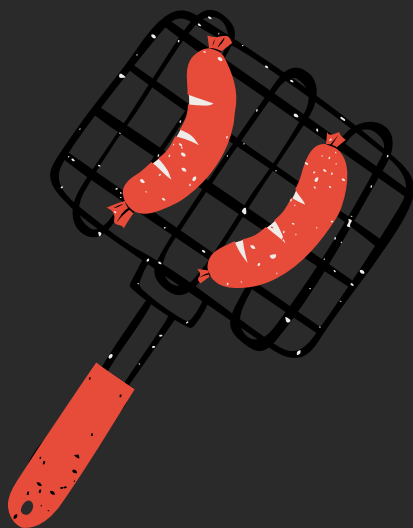


# BBQ FOLDER

SLAGERIJ VIANDOO



WWW.SLAGERIJ-VIANDOO.BE  
TEL. 015 71 48 51



# TO SHARE

## APERITIEF

SPEKFAKKEL  
SOUVLAKI  
CHINESE KIPSATÉ  
SCAMPIBROCHETTE  
ZALMHAPJE MET SUPERANO  
GEMARINEERDE KIPPENVLEUGEL



## TAPAS

SERRANO HAM  
ZONGEDROOGDE TOMATEN  
OLIJVEN  
MANCHEGO KAAS  
PARMASALAMI  
PEPPERONI MET FETA  
SALTUFO





HET IS TIJD VOOR

# GRILLEN EN CHILLEN

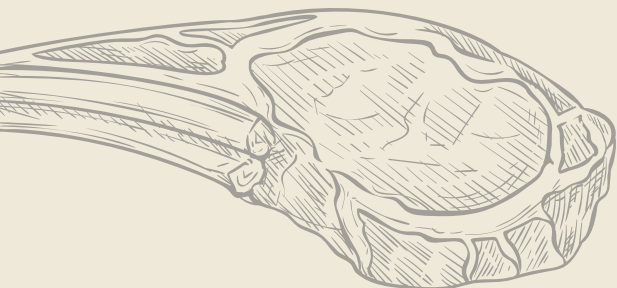


## **GEVOGELTE**

DRUMSTICK (GEMARINEERD)  
KIPFILET (GEMARINEERD)  
GEVOGELTEBROCHETTE  
CHINESE KIPSATÉ  
KIPPENBURGER  
SATÉ HAWAI  
KIPPENVLEUGELBROCHETTE  
KIPPENCHIPOLATA

## **LAMSVLEES**

LAMSKROON  
LAMSFLET  
LAMSBROCHETTE  
LAMSKOTELET  
MERGUEZ WORSTJE  
LAMSBOUTSNEDE



# RUND

## ENTRECOTE

RIB EYE  
(MEER TEXTUUR)

DUNNE LENDE  
(MAGER)

COTE À L'OS  
(VAST)

FILET PUR  
(MALS, MAGER)

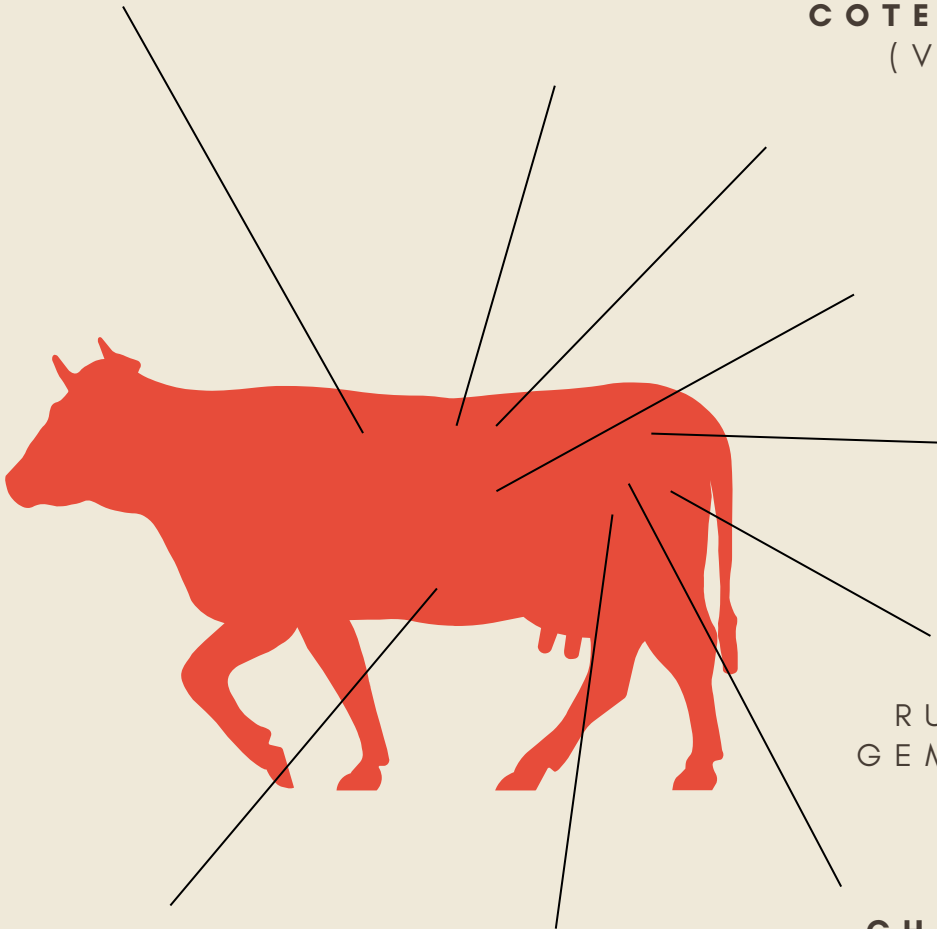
KLEINHOOFD  
(DIKKE LENDE,  
SMAAKVOL EN  
FIJNE TEXTUUR)

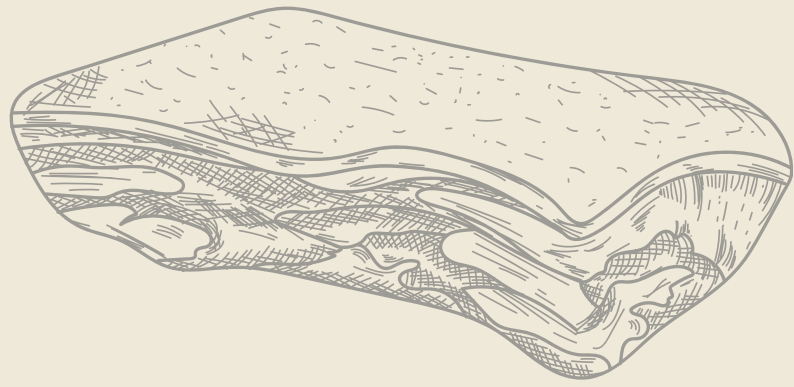
BIL  
RUNDSBROCHETTE /  
GEMARINEERDE STEAK

BORST  
HAMBURGER

OPLEG VAN HET  
KLEINHOOFD  
ZEER MALSE  
ROSBIEF

CHATEAUBRIAND  
(ZACHT, RIJK)



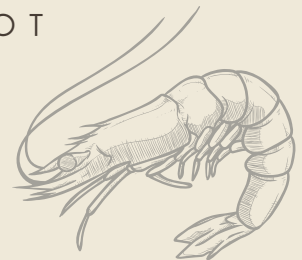


## **VARKENSVLEES**

BBQ HAMBURGER  
SPARERIBS (ZOET/PIKANT)  
WITTE/ZWARTE PENSEN  
SOUVLAKI  
BBQ WORST  
VARKENSBROCHETTE  
GEMARINEERD SPEK  
SPEKFAKKEL  
BROCHETTE VAN HET HUIS  
BALLEKESBROCHETTE

## **VIS**

VISBROCHETTE  
SCAMPIBROCHETTE  
VISPAPILLOT  
GEMARINEERDE GAMBA'S  
FOREL IN PAPILLOT





## BBQ TIPS

BBQ-perfectie bereiken is een kunstvorm, maar met de juiste tips en tricks kan iedereen het grillen onder de knie krijgen. Denk eraan om je BBQ voor te verwarmen voor een optimale aanbraadtijd en gebruik een vleesthermometer om de perfecte gaarheid te garanderen. Voor extra smaak kun je je vlees een nacht op voorhand marinieren of experimenteren met verschillende houtsnippers om te roken.

## SAFETY FIRST

Voedselveiligheid is van het grootste belang bij het BBQ'en. Zorg er altijd voor dat je vlees juist gegaard is en voorkom kruisbesmetting door apart keukengerei te gebruiken voor rauw en gebakken vlees. Met de juiste veiligheidsmaatregelen kun je elke keer weer genieten van een zorgeloze BBQ-ervaring.

### SLAGERIJ VIANDOO

LONDERZEELSEWEG 122  
1880 KAPELLE-OP-DEN-BOS

TEL. 015 71 48 51  
INFO@SLAGERIJ-VIANDOO.BE  
WWW.SLAGERIJ-VIANDOO.BE



### MAANDAG - VRIJDAG

8.00 - 18.00

### ZATERDAG

8.00 - 16.30