

DE BESTELLIJST, VOOR DE ULTIEME BBQ BELEVING

BBQ GROOTVLEES	PER KILO	AANTAL	PRIJS
RUNDVLEES SPECIALS			
T-bone steak ±1 kilo	44.95		
Rib eye steak ±300 gram	45.95		
Chateaubriand ±1 kilo	69.00		
Côte de boeuf ±1.2 kilo	29.95		
Bavette ±1 kilo	25.95		
Tomahawk steak ±1.3 kilo	37.95		
Diamant haas ±1.2 kilo	39.00		
Short ribs ±2.5 kilo	25.95		
Picanha ±2 kilo per stuk	37.95		
Flat iron steak ±1 kilo	34.50		
Brisket ±3 kilo	24.95		
Denver steak ±300 gram	29.95		
Runderwangen per kilo	14.95		
Ribeye aan het stuk ±2 kg	42.95		

VARKENSVLEES			
Procureur stuk ±2.5 kilo	14.95		
Buikspek met zwoerd ±2.5 kilo	14.90		
Tomahawk rack ±1.2 kg / 4 ribben	15.95		
Spare ribs dikbevleesd per kilo	14.95		
Belly ribs ±1 kilo	14.95		
Moink balls 10 stuks	9.95		
Boston butt ±5 kilo	13.95		
Porchetta vers ±5 kilo	16.95		
Beenham vers per kilo	19.95		
Bourgondische zes rib ± 350 gram	16.95		

LAMSVLEES			
Lamsbout ±1 kilo	29.95		
Lamsrack heel ±300 gram	55.95		

KIP			
Hele kip (voor beer can chicken) ±1 kilo	11.95		
Kippendijenvlees zonder vel en been ±1 kilo	15.95		

BBQ PAKKETTEN	P.P.	AANTAL	PRIJS
Vanaf 2 personen			
BBQ deluxe per persoon	21.95		
Summer BBQ per persoon	18.95		
Basic BBQ per persoon	16.95		
Vegetarische BBQ per persoon	6.95		

**UIT LIEFDE VOOR
ONS AMBACHT**

AMBACHTELIJK VLEES

Authentieke en echte smaken krijgen steeds meer waardering en klanten weten steeds beter wat goed en gezond is. Dit is precies wat wij kunnen en willen bieden, puur en smaakvol vlees met een eerlijk en goed verhaal waar de gehele familie thuis van kan genieten. Vandaar onze slogan:

**GOOD FOOD FOR
MEATLOVERS**

THE BUTCHERS

Het vlees komt uit ons eigen vleesatelier. Hier verwerken we Blonde d'Aquitaine runderen uit eigen stal en Simmentaler rund uit de Alpen. Op aanvraag is ook Nederlands Wagyu vlees beschikbaar. Onze slagers laten het vlees rijpen op het bot en zorgen voor de juiste aging van het vlees. U zult verrast zijn van de kwaliteit en proeven dat het smaakt!



DÉ ULTIEME BELEVING

BBQ

MEATLOVERS

thebutcher.nu

**BESTEL
QUICK & EASY
IN ONZE
WEBSHOP**

PRIJSLIJST 2024

(prijswijzigingen voorbehouden)

Ma. - Gesloten ♦ Di. - Gesloten ♦ Wo. - 08:00 - 17:30 uur ♦ Do. - 08:00 - 17:30 uur
Vr. - 08:00 - 17:30 uur ♦ Za. - 08:00 - 14:00 uur ♦ Zo. - Gesloten

Kerkstraat 4, Oud Gastel ♦ 0165 513 502 ♦ www.thebutcher.nu

PAKKETTEN
VANAF
4 PERS.

BASIC BBQ

Prijs per persoon

- 1 Hamburger
- 1 Worstje
- 2 Stokjes kipsaté
- 1 Varkensfiletlapje
- 1 Speklapje

Inclusief sauzen & salade selectie:

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Pastasalade
- Komkommer rauwkost
- Vers fruit
- Satésaus
- Stokbrood en Kruidenboter

16,95

VEGETARISCHE BBQ

Prijs per persoon

- 1 Groenteschijf
- 1 Hamburger
- 1 Shaslick

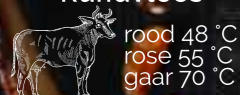
6,95

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

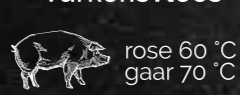
Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vlees-thermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag the butcher naar de juiste kernrempertatuur voor het door u gekochte vlees. Ook kunt u bij the butcher terecht voor specifieke wens en/of andere bereidingstips. Laat u adviseren en inspireren door the butcher!

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES:

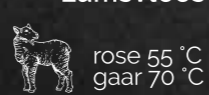
Rundvlees



Varkensvlees



Lamsvlees



Kip



BBQ DE LUXE

Prijs per persoon

- 1 Hamburger
- 2 Stokjes kipsaté
- 1 Kipfiletlapje/Speklapje
- 1 Shaslick/Sparerib
- 1 Zalmfilet
- 1 Gamba-brochette

Inclusief sauzen & salade selectie:

- Opgemaakte huzarensalade met gevuld ei en gevulde tomaat, fruit en garnituur
- Salade
- Pastasalade
- Satésaus
- Stokbrood en Kruidenboter

21,95

SUMMER BBQ

Prijs per persoon

- 1 Hamburger/worstje
- 2 Stokjes kipsaté
- 1 Kipfiletlapje/Shaslick
- 1 Speklapje
- 1 Rundersteak/Gamba-brochette

Inclusief sauzen & salade selectie:

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Pastasalade
- Komkommer rauwkost
- Vers fruit
- Satésaus
- Stokbrood en Kruidenboter

18,95



THE BUTCHER

By Patrick

DE BESTELLIJST, VOOR DE ULTIEME BBQ BELEVING

SALADES	PER STUK	AANTAL	PRIJS	VIS	PER STUK	AANTAL	PRIJS
OPGEMAakte SALADES				VOORGEGAARD			
Huzarensalade opgemaakt met garnituur	5.50			Wilde zalmfilet in aluminiumfolie	4.95		
Zalmsalade opgemaakt met garnituur	5.50			Gamba brochette	2.75		
SALADES IN BOWL				EXTRA'S			
Huzarensalade bowl 1 kilo	9.50			Satésaus	3.95		
Zalmsalade bowl 1 kilo	9.90			Knoflook- zigeuner- en cocktailsaus	7.95		
Komkommer rauwkost salade 1 kilo	9.90			Kruidenboter	1.85		
Vers fruit salade 1 kilo	15.95			Stokbrood heel	1.85		
Pastasalade bowl 1 kilo	9.95			Stokbrood gesneden	1.95		
Aardappelsalade bowl 1 kilo	9.50			5 tangen, 7 opscheplepels huur	3.50		
VLEES PRODUCTEN				RUNDVLEES			
				Kogelbiefstuk ±100 gram			
				Pepersteak ±100 gram			
				Kogelbiefstuk steakhouse ±225 gram			
				Entrecote ±300 gram			
				Picanha steak ±250 gram			
				Hamburger ±125 gram			
				Simmentaler Alm burger ±150 gram			
				Hamburger XL voor op Turks brood 1 kilo			
				KALFS- & LAMSVLEES			
				Kalfsoester			
				Kalfsentrecote			
				Lamskarbonade dubbel			
				Lamsrack per rib			
				VARKENSVLEES			
				Filetlapje			
				Procureurlapje			
				Speklapje			
				Satévlees per kilo (zelf rijgen)			
				Houthakkerssteak			
				Globespies			
				Varkenshaassaté 2 x 75 gram			
				Varkenshaas trio spies			
				KIP			
				Kipfilet			
				Kip naturel op stok met ontbijtspek			
				Kip pesto op stok met ontbijtspek			
				Kip saté 2x50 gram			
				Kip shaslick			
				Sparerib 3 ribs			
				Sparerib heel			
				Kipsaté per stokje			
				Hamburger			
				Speenvarken voor spit (excl. spit)			
				Barbecue op gas huur			
				Barbecue op houtskool huur			
				Barbecue weber kettle			
				Schoonmaakkosten barbecue			
				Gasfles gebruik per keer			
				Porseleinen bord			
				Mes/vork met servet in sachet per stuk			
				Kern thermometer			
				BBQ Kok (inclusief toebehoren)			
				Naam:			
				Adres:			
				Telefoon:			
				E-mail:			
				<input type="checkbox"/> Bestelling ophalen* <input type="checkbox"/> Bestelling bezorgen** Afwijkend adres bij bezorgen:			
				* Kerkstraat 4 Oud Gastel woensdag t/m vrijdag 08.00-13.00 uur, zaterdag 9.00-15.00 uur. Op zondag ophalen om 11.00 uur op Lagestraat 11 in Oud Gastel. ** Bezorgen in de route tussen 11.00-15.00 uur. Bezorgprijs vanaf €15,00 (afhankelijk van de woonplaats). Retour brengen of ophalen van de gehuurde materialen altijd de eerstvolgende werkdag.			