

Klasseslager Van Raemdonck @ Proxy Linkeroever
Frederik Van Eedenplein 5 2050 Antwerpen LO
tel 03 219 02 92 bestel@proxylinkeroever.be

Klasseslager Van Raemdonck
@ Proxy Delhaize

Frederik Van Eedenplein 5

2050 Antwerpen LO

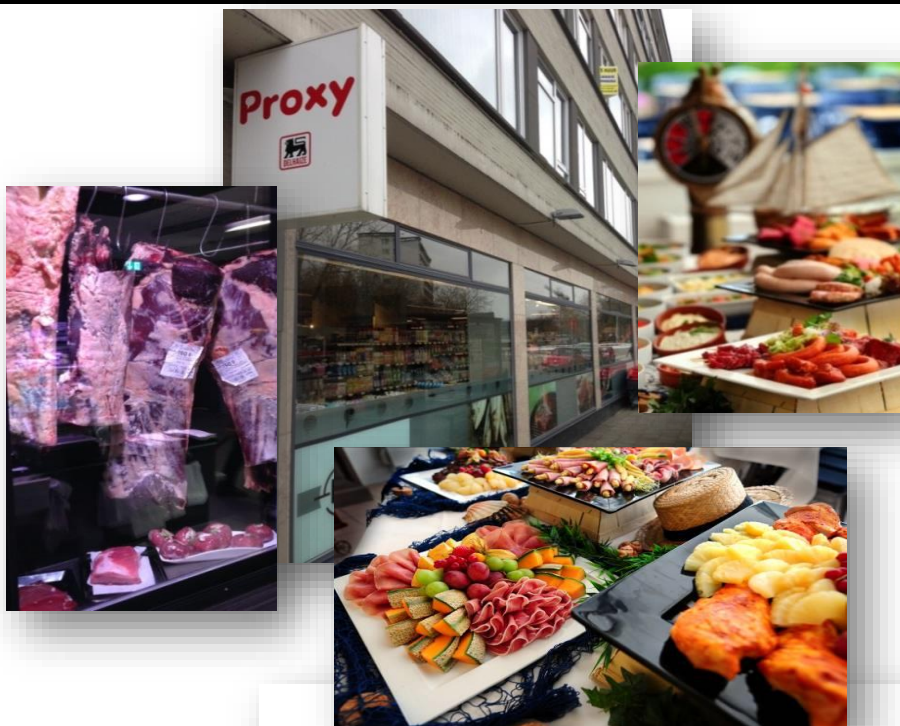
BTW BE0425507326

Tel: 03 2190292

vanraemdonck@klasseslager.be bestel@proxylinkeroever.be

IBAN BE42 4160 1216 0154

BIC KREDBEBB



BBQ

SPEENVARKEN AAN T SPIT

LAM AAN T SPIT

prijslijst dd 01/12/2018

Barbecue

Aan de hand van deze lijst stelt U zelf een prachtig BARBEQUEASSORTIMENT samen. Een normaal assortiment bestaat uit vier stuks. Op een fijnproevers avond kiest men voor zes stuks .

PROMOTIEPAKKETTEN

Klassieke schotel

Duitse BBQ worst
Saté gekruid
BBQ burger
Gegrild Kippenpootje



6,80 €/pers

Fijnproevers schotel

Scampi (5) schelp of pailotte met paprikaboter
Pepersteak
Deugniet ribben
Gemarineerde Kipfilet



10,20 €/pers

Suggestieschotel

Gelardeerde Zalmfilet
Merguez
Deugniet ribbetje
Kipsaté sappig
Filet Wellington
Japans Varkenshaasje



14,40 €/pers

Toebehoren

Koude Sausen : look, tartaar, coctail, curry, chilli

Warme Sausen : provençale, chilli, curry, groene peper, bordelaise, bearnaise

Groenten assortiment

Tomaat, komkommer pasta mix, erwten maïs slaatje, (bloem)kolen sla
aardappelsla, vuuraardappels, diverse rauwkost soorten,

Toestellen kolen enzovoort zie verder bij verhuur

1,60 €/pers

2,00 €/pers

5,30 €/pers

Aperitiefhapjes

Amuse Geule (stukjes fruit in bacon)

Kippenknabbels

Spare Ribbetjes

Fakkeltjes

Lamskebabs (1)



0,80 €/stuk

0,70 €/stuk

0,70 €/stuk

1,10 €/stuk

0,80 €/stuk

Specialiteiten

Herderstasjes van geitenkaas en Ardense ham

Normandische appeltjes met camembert in alufolie

Witloofbroodje "en papillot" (in alufolie)

Deugnietribben (vleesribben met look en honing)

Lamskebab (saté van 3 bolletjes lamsgehakt)

Japanse Varkenshaasjes

Gemarineerde Steak-sticks (100 gr)

Filet Wellington met cognac en zwarte peper (120gr)

Steak rollade met roquefort

2,40 €/stuk

2,40 €/stuk

2,90 €/stuk

2,70 €/stuk

2,80 €/stuk

3,10 €/stuk

3,00 €/stuk

4,40 €/stuk

4,40 €/pers

Trendsetters

Spare Ribbetjes (4 beentjes aan elkaar om te knabbelen)	2,10 €/stuk
Duitse braadworst	1,70 €/stuk
Kippenworstje	1,30 €/stuk
Merguez (pittige lamsworstjes met look)	1,30 €/stuk
Kalfsworstjes (lang smal en mager de lust voor de kleinsten)	1,30 €/stuk
Chipolata spies met druifje	1,50 €/stuk
Hamburger groot (kan gehalveerd worden)	1,70 €/stuk
Crepinette (kalfsburger met groenten)	2,00 €/stuk
Beulingsaté met appeltjes	2,00 €/stuk
Kleine saté (natuur of gekruid)	2,30 €/stuk
Grote saté (gemengde brochette met paprika)	4,00 €/stuk
Kipsaté met ananas	2,30 €/stuk
Kipsaté gemarineerd super sappig	2,30 €/stuk
Jakitori, gemarineerd japans runds spiesje	0,80 €/stuk
Lamssaté met courgettes	2,30 €/stuk



Klassiekers

Casselerrib (gekruid kotelet uit eigen rookschouw)	3,50 €/stuk
Kipfilet 1/2 al of niet gemarineerd (Dijonaise, Provençale)	3,30 €/stuk
Kalkoen tournedos (100 gr)	1,90 €/stuk
Voorgegrild kippenpootje (tips of drums)	1,40 €/stuk
Voorgegrilde kippenbil (heel)	2,10 €/stuk
Lamskoteletjes inlands ontvet	2,40 €/stuk
Lamskoteletjes gemarineerd (NZ)	1,50 €/stuk
Varkenskotelet gemarineerd	3,10 €/stuk
Steak 150 gr	3,60 €/stuk
Entrcote met been (côte à l'os) (1 stuk voor 4-5 pers) (150gr/p)	3,70 €/pers
Speenvarken aan 't spit (voorbereid prijs indicatie per stuk volgens grootte)	277,70 €/stuk
Lam aan 't spit (voorbereid prijs indicatie per stuk volgens grootte)	393,30 €/stuk
Beenhesp aan 't spit (voorbereid prijs pers stuk dus reeds warm)	163,30 €/stuk

Vis en schaaldieren

"Sardinas a la plancha" in kruidenolie (afhankelijk van grootte)	1,50 €/stuk
Scampi brochette (normaal 6 scampi's maar let op dag – marktprijs)	2,70 €/stuk
Gelardeerde Zalmfilet	4,40 €/stuk
Kabeljauwfilet met cruditeiten in roomsaus (in alufolie)	5,10 €/stuk
Rouget filet en papillot met mosterdroomsaus	4,80 €/stuk
Kleine gamba's (4) in papillot met witte wijn	3,30 €/stuk
Gamba's	1,50 €/stuk
Scampi's (4) gepeld in sint jacobsschelp met paprikaboter	4,10 €/stuk
Tongscharrolletje op z'n normandisch in sint jacobsschelp	3,90 €/stuk

Speenvarken of lam aan t spit

De specialiteit van het huis

Wij kruiden het lam (+-15 kg) of het speenvarken (15 a 20 kg)

wij monteren het voor u op de spit stang die op onze vuren past

Je hebt voor een volledige maaltijd 400 a 500 gram per persoon nodig.

Opvullen met gehakt enz is niet aan te bevelen omdat je dan het

beest moet uitbenen en dan niet meer goed op het spit blijft zitten

Als je toch iets extra wil brengen zou je de buikholte kunnen vullen met appels of uien of paprika's enzovoort.

Je kan ons varken of lam op 2 manieren verkrijgen:

Rauw, vers gekruid: dit moet 8 a 10 uur draaiend op de bbq spit gebakken word ongeveer 25 cm boven de kolen. (ongeveer 30 kg kolen/briquetten)

Voorgegaard:

wij garen uw lam of varken voor, u komt het; een uur voor uw gasten

komen, afhalen en je laat het nog 1 a 2 uren draaien om te korsten

Het rauwe varken of lam kost inclusief huur van BBQ, spit en motor

Speenvarken 15 a 20 kg

Varken +20 kg kg

Lam +- 15 kg

voorgaren, energie meerprijs

277,70 €/stuk

13,40 €/kg

393,30 €/stuk

55,20 €/stuk



Enkele gouden BBQ tips

Gebruik als aanmaak product liefst een pasta vormige vloeistof en controleer of deze wel degelijk reuk en smaakloos is. Bestrooi de rand van uw BBQ met Provençaalse (vuur)kruiden zodat er zich langzaam een heerlijke geur ontwikkelt. Stel uw vuur zo op dat de rook zijdelings over uw BBQ waait zodat zowel uw gasten en de bakker geen last van de rook hebben (de truc met de natte vinger toont u het best de windrichting) Voor U begint te bakken olie dan even de rooster in en wacht tot de vlammetjes van de afdruipe olie gedooft zijn. Stel uw rooster niet te dicht bij de kolen op zodat kleine vlammetjes niet aan uw eetwaren kunnen komen. (grillen gebeurt door de hitte uit de kolen, niet door de vlammen) U mag uw producten in oliën, maar dan heel matig (met een borsteltje) zodat er geen overtollige olie in uw vuur druip. Vermijdt om op voorhand zout aan magere vleesproducten (steak, kipfilet, koteletjes,...) toe te voegen. Bestrooi deze pas met zout als je het vlees gedraaid hebt en er al een bruin korstje gevormd is. Laat uw vlees even aankorsten op de BBQ. Probeer dit niet onmiddellijk van de rooster los te rukken. Als het mooie korstje er is komt dit vanzelf los. Zorg voor een vuurvaste schaal (inox, gietijzer) waarin je een beetje gesmolten boter of olijfolie en rode wijn giet om uw producten warm en sappig te houden.