

(h)eerlijk & lekker
Barbecuen met



Boot

VLEESBOERDERIJ



Ja, goed idee!

BBQ Pakketten Vlees

BBQ *Profit*

Hamburger (hoh), speklap gemarineerd, 1x kipsaté en BBQ worst.

€ 4,50
p.p.

BBQ *Basic*

Hamburger (hoh), procureur gemarineerd, BBQ worst, 1x kipsaté en gehaktstaaf.

€ 6,50
p.p.

BBQ *Tok & Boe*

Hamburger (rund), steak gemarineerd, 2x kipsaté en kip BBQ worst.

€ 7,50
p.p.



BBQ *Classic*

Hamburger (hoh), spare rib gemarineerd en voorgedaard, shaslick, 2x kipsaté en speklap gemarineerd.

€ 8,00
p.p.

BBQ *Luxe*

Luxe biefstukspies, 1x varkenshaas saté, kippendijfilet gemarineerd, katensteak en shaslick.

€ 10,70
p.p.



BBQ *Flex*

BBQ groentespies, ei tournedos, hamburger (rund) en kippendijfilet China Town.

€ 8,65
p.p.

BBQ *Kids*

Grillfrietjes, gehaktstaaf en marshmallow spies.

€ 3,25
p.p.

BBQ *Vega*

BBQ groentespies, ei tournedos en gevulde pof aardappel.

€ 7,40
p.p.

Bovenstaande vlees pakketten verpakt op éénlingschaaltjes + € 0,45 p/p

Complete BBQ Pakketten

Vanaf 10 personen maken wij uw bestelling compleet met minimaal 2 soorten opgemaakte salades, stokbrood bruin en wit, kruidenboter, minimaal 2 soorten koude saus en kant en klare satésaus voor een meerprijs van € 5.75 p/p

— Bestel óók gemakkelijk online: —

(h)eerlijk kwaliteitsvlees van Zeeuwse bodem.

Los barbecue vlees - Rund

- Biefstuk spies ✓
- Biefstukspies zongedroogde tomaat ✓
- Carpaccio spies ✓
- Entrecote gemarineerd (150 gr.) ✓
- Hamburger rund ✓
- Hamburger half om half ✓
- Luxe biefstukspies ✓
- Rib-eye gemarineerd (200 gr.) ✓
- Steak gemarineerd ✓



€ 1,55	p/st
€ 2,25	p/st
€ 2,95	p/st
€ 3,95	p/st
€ 1,25	p/st
€ 1,15	p/st
€ 2,80	p/st
€ 4,95	p/st
€ 2,60	p/st

Los barbecue vlees - Varken

- Bourgondische varkenshaas spies ✓
- BBQ worst (varken) ✓
- Curryworst ✓
- Gehaktstaaf
- Katensteak ✓
- Procureur gemarineerd ✓
- Shaslick ✓
- Souvlaki lapje ✓
- Spare rib gemarineerd (voorgegaard)
- Speklap gemarineerd
- Varkens rib-eye gemarineerd ✓
- Varkens saté ✓
- Varkenshaas medaillon spies ✓
- Varkenshaas saté ✓
- Varkensoester gemarineerd ✓



€ 2,25	p/st
€ 1,20	p/st
€ 1,35	p/st
€ 1,25	p/st
€ 2,50	p/st
€ 1,80	p/st
€ 1,95	p/st
€ 1,40	p/st
€ 1,65	p/st
€ 1,05	p/st
€ 1,75	p/st
€ 1,10	p/st
€ 2,50	p/st
€ 1,50	p/st
€ 1,65	p/st

Goed, verantwoord vlees

Los barbecue vlees - Kip

• BBQ worst (kip) ✓	€ 1,45 p/st
• Drumstick voorgedaard en gemarineerd ✓	€ 1,45 p/st
• Kip merquez worstje ✓	€ 1,35 p/st
• Kipburger voorgedaard ✓	€ 1,35 p/st
• Kipfilet gemarineerd ✓	€ 2,05 p/st
• Kippendijfilet China Town ✓	€ 1,95 p/st
• Kippendij saté ✓	€ 1,10 p/st
• Kipsaté ✓	€ 1,10 p/st
• Tante Door Honeypop spies ✓	€ 2,45 p/st
• Tante Door op stok Hot ✓	€ 2,45 p/st
• Tante Door op stok Pesto ✓	€ 2,45 p/st

Voor de minder vlees eters

• Gamba spies ✓	€ 1,95 p/st
• BBQ groentespies ✓	€ 2,95 p/st
• Ei tournedos	€ 2,50 p/st
• Gevulde pof aardappel	€ 1,95 p/st

Kids Specials

• Grillfrietjes in braadsleetje ✓	€ 1,50 p/st
• Marshmallow spies ✓	€ 0,50 p/st



Bijzonder & Groot vlees voor op de BBQ

• Entrecote € 25,50 p/kg ✓	• Cote de boeuf € 24,95 (v.a. 600 gr.) ✓
• Rib-eye € 23,75 p/kg ✓	• Buikspek aan stuk € 9,95 p/kg ✓
• T-bone steak € 27,50 (v.a. 750 gr.) ✓	• Spare ribs (naturel) € 8,50 p/kg (v.a. 500 gr.) ✓
• Short rib € 14,50 p/kg ✓	• Procureur aan stuk € 12,50 (v.a. 750 gr.) ✓
• Informeer naar de diverse mogelijkheden • De prijs wordt berekend op basis van het gewicht	

(h)eerlijk barbecuen

Natuurlijk óók lekker bij de barbecue!



Verse Salades klein middel groot

• Rundvlees Salade	€ 19,75	€ 39,50	€ 59,25
• Scharrelei Salade	€ 20,75	€ 41,50	€ 62,25
• Kartoffel Salade	€ 17,50	€ 35,00	€ 52,50
• Zalm Salade	€ 24,75	€ 49,50	€ 74,25
• Italiaanse Pasta Salade	€ 24,75	€ 49,50	€ 74,25
• Rauwkost Salade	€ 18,50	€ 37,00	
• Fruit Salade ✓	€ 18,50	€ 37,00	

De salades worden vers opgemaakt met gevulde eieren, hamrolletjes en fruit.
De zalm salade zal opgemaakt worden met vis.

Wij adviseren een kleine salade voor ca. 6 personen, een middel salade voor ca. 12 personen
en een grote salade voor ca. 18 personen.

Tip!

BBQ met een grote groep van minimaal 20 personen?
Vraag vrijblijvend om een offerte voor aantrekkelijke korting!
Stuur hiervoor een e-mail naar info@vleesboerderijboot.nl

Stokbrood, boter & sauzen

• Plukbrood Pesto/Mozzarella	€ 3,95 p/st (afbakken op de BBQ)
• Stokbrood Wit	€ 1,95 p/st (afgebakken of bevroren)
• Stokbrood Bruin	€ 1,95 p/st (afgebakken of bevroren)
• Stokbrood Waldkorn	€ 2,45 p/st (afgebakken of bevroren)
• Kruidenboter	€ 2,25 per kuipje
• Cocktailsaus	€ 1,50 (ca. 200gr.)
• Knoflooksaus	€ 1,50 (ca. 200gr.)
• Joppiesaus	€ 1,50 (ca. 200gr.)
• Satésaus kant en klaar	€ 2,75 (ca. 500gr.)



Verzorgd & compleet

Extra BBQ service

Tip!

Bij de bestelling van uw barbecuevlees kunt u ook gratis gebruik maken van onze barbecues (exclusief brandstof)

S.v.p. tijdig reserveren en op=op!

BBQ brandstof



- Houtskool € 2,75 per zak
- Briketten € 2,75 per zak
- Briketten starter € 9,95 per stuk
- Aanmaakblokjes € 1,00 per doosje



BBQ bestek



- Barbecue Tangen Deluxe (3 delig) € 4,95 per set
- Besteksetje (wegwerp vork, mes en bord) € 0,40 per setje*

**wij adviseren 2½ besteksetje per persoon.*

Verhuur



- Huur warmhoudpan (voor bijvoorbeeld satésaus) € 10,00 per stuk / per dag*
- Huur koelwagen - afmetingen 2,5m x 1,3m x 2,0m - € 85,00 per dag*

**Op basis van beschikbaarheid.*

BBQ schoonmaak

Na gebruik van onze barbecues maken wij deze weer verantwoord en hygiënisch schoon.

€ 10,-
p/st



Volop genieten!

Gezellig barbecuen met Vleesboerderij Boot!



Harry's handige BBQ tips

- Steek ruim op tijd de barbecue aan. (circa 1 uur voor aanvang)
- Zorg voor een schoon rooster, dat is het beste begin van uw barbecue.
- Haal het vlees pas uit de koelkast als het op het vuur moet.
- Geef het vlees genoeg tijd om te bruinen, teveel draaien is niet bevorderlijk.
- Trek niet aan vlees dat aan het rooster kleeft wacht rustig, het vlees laat vanzelf weer los.
- Kip goed door en door gaar laten worden!
- Neem een schoon bord voor gegaard vlees.



Een fijne en smakelijke barbecue gewenst!



Voor vragen en/of opmerkingen kunt u óók
altijd bij ons terecht via telefoon 0111- 691361
of stuur een e-mail naar info@vleesboerderijboot.nl



Ja, goed idee!



Overige informatie

Vleesboerderij Boot

Kievitsweg 1, 4321TR Kerkwerpe Telefoon 0111-691361

e-mail: info@vleesboerderijboot.nl www.vleesboerderijboot.nl

Openingstijden Boerderijwinkel:

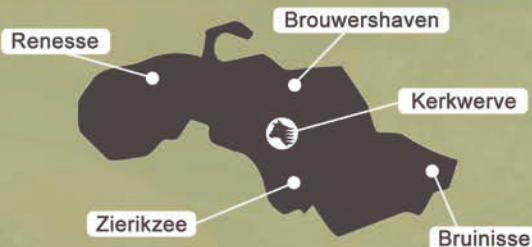
- Maandag van 12:00u tot 18:00u
- Dinsdag van 09:00u tot 18:00u
- Woensdag van 09:00u tot 18:00u
- Donderdag van 09:00u tot 18:00u
- Vrijdag van 09:00u tot 18:00u
- Zaterdag van 09:00u tot 17:00u
- Zondag hele dag gesloten



Vrij van gluten,
melk, noten/pinda's
en smaakversterkers.

"Wij zijn een ambachtelijk
bedrijf waar gewerkt wordt
met gluten en allergenen.

Kruisbesmetting is
hierdoor niet
uit te sluiten"



Gemakkelijk online bestellen!

- Als u vóór 12.00u uw (barbecue) producten besteld, dan kunt u deze de volgende dag in het gekozen tijdvak bij ons afhalen.
- Bestel bij voorkeur via de webshop. Voorkom teleurstellingen en bestel tijdig!
- Op onze website vindt u al onze producten, prijzen en de informatie over ingrediënten en allergenen.

www.vleesboerderijboot.nl



Volg ons óók op Facebook & Instagram [#vleesboerderijboot](https://www.instagram.com/vleesboerderijboot)

