

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 klaar staat!

Uw bestelling

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Wel / Geen* BBQ in bruikleen

*Doorhalen wat niet van toepassing is

Uw gegevens

Naam

Adres

.....

.....

Plaats

.....

Telefoon

.....

E-mail

.....

Ophaaldag

Bbq tips

Direct of indirect grillen

Direct grillen dat kennen we allemaal. U verwarmt de briketten of het houtskool in de BBQ en legt het vlees op een rooster boven de smeulende kolen. Dat is wat we noemen direct grillen. Maar indirect grillen zal niet iedereen kennen of wel eens gedaan hebben. Deze techniek is voornamelijk geschikt voor keramische BBQ's (of in ieder geval BBQ's met een deksel). Hierbij legt u de briketten of het houtskool op één plek in de BBQ, zodat u het vlees daar op het rooster kan leggen waar geen directe warmtebron onder zit. Hierdoor schroeit het vlees niet, maar verwarmt het langzaam door warme luchtcirculatie.

De juiste kerntemperaturen

Elk stuk vlees vraagt om een eigen bereiding. De juiste temperatuur is daarin heel belangrijk. Maar hoe weet je wanneer je 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	90 tot 95 graden


De Groene Weg
BIOLOGISCHE SLAGERIJ
voor't goede leven

**De Groene Weg
Groningen**

Boterdiep 4
9712 LN Groningen
050 - 314 47 66
groningen@degroeneweg.nl
www.groningen.degroeneweg.nl

**GAAT VERDER
VOOR JOUW
BIOLOGISCHE
BARBECUE**
KOEN VERGEER


De Groene Weg
BIOLOGISCHE SLAGERIJ
voor't goede leven

Bbq pakketten

Zomerste 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! Uiteraard presenteren we dit allemaal netjes op schalen, zodat u deze zo op tafel kunt zetten.

Kinder pakket (±230 gram p.p.)

- Worstje
- Kipspiesje
- Burger

4²⁵
PER PERSOON

Budget pakket (±380 gram p.p.)

- 2 Piri-piri kipvleugeltjes (*pittige enkele kipvleugeltjes*)
- Italiaans venkel worstje (*grof gemalen varkensvlees merquez met venkel*)
- Zilveren burger (*100% rundvlees lekker gekruid*)
- Gemarineerd procureurlapje (*schouder-karbonade zonder been*)
- Varkenshaas saté

7⁹⁰
PER PERSOON

Barbecue standaard (±415 gram p.p.)

- Hamburger (*100% rundvlees lekker gekruid*)
- Houthakkerssteak (*procureurlapje, gekruid met een lapje ontbijt spek*)
- Varkenshaassaté
- Rosbiefspies gemarineerd
- Pepersteak (*biefstuk met pepertjes*)
- Merquez worstje (*50% rund- en 50% lamsvlees pikant gekruid*)

10⁴⁰
PER PERSOON

Al ons vlees & ingrediënten zijn gegarandeerd 100% biologisch en Skal gecertificeerd.



Barbecue de luxe (± 440 gram p.p.)

- Italiaans venkelworstje (*grof gemalen varkensvlees merquez met venkel*)
- 1 Petit Four (*Varkenshaas medaillon met gerookt spek*)
- Gemarineerde lamsbout spies
- Biefstukje
- Spies van kippendijfilet (*geen filet, maar vlees wat lekker mals blijft*)
- Hamburger (*100% rundvlees lekker gekruid*)

11⁹⁰
PER PERSOON

Wist u dat?

Al onze kruiden, specerijen en marinades biologisch en glutenvrij zijn?

Vega bbq pakket

Bij ons kunt u ook terecht voor uw vegetarische barbecue! Huisgemaakt en verkrijgbaar vanaf 2 personen.

- Vega Burger (*met bruchetta kruiden en pijnboompitjes*)
- Vega Burger (*met dordogne kruiden en pinda's*)
- Vega boutje
- Groente spies

8⁷⁵
PER PERSOON

Totaal pakket

Ideaal om te combineren met de diverse vleespakketten.
Te bestellen vanaf 10 personen.

- Rundvleessalade
- Pastasalade
- 2 Barbecuesauzen
- Satésaus
- Stokbrood
- Kruidenboter

8⁰⁰
PER PERSOON

Huur bbq

- Huur bbq groot (max. 35 personen, incl. schoonmaak)
€ 35,00 + € 7,50 gas
- Huur BBQ klein (max. 20 personen, incl. schoonmaak)
€ 30,00 + € 7,50 gas

DE BARBECUE TIP VAN KOEN

Groot vlees

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.

Tip!

Laat het vlees niet onnodig lang buiten de koelkast liggen. Doe het zo snel mogelijk weer in de koelkast als het vlees niet is opgegaan.



GAAT
VERDER
VOOR
VLEES