

# Overig

Huur monolith keramische bbq	€ 75.00
Huur houtskoolbarbecue	€ 15.00
Huur gasbarbecue incl. gas (schoon retour)	€ 30.00
Huur gasbarbecue incl. gas + schoonmaak	€ 45.00
Huur porseleinen borden en bestek (mag vuil retour) p.p.	€ 1.50
Wegwerpborden en bestek (biologisch afbreekbaar) p.p.	€ 0.75
Huur statafel	€ 7.50

Voor barbecueën op houtskool hebben wij voor u ECHT houtskool, deze is CO<sub>2</sub>-neutraal en gemaakt zonder chemische toevoegingen.

ECHT Houtskool 2,5 kg	€ 5.99
ECHT Briketten 2,5 kg	€ 4.99
ECHT Aanmaakkrullen 32 stuks	€ 4.99

## Bezorgen

Bezorgen altijd in overleg.

## Bestellen

Heeft u een keuze gemaakt uit ons aanbod?

Bestel dan eenvoudig door te bellen naar **024-355 50 60** of stuur een mail naar [nijmegen@degroeneweg.nl](mailto:nijmegen@degroeneweg.nl)

**Voor actuele prijzen verwijzen wij u graag naar [nijmegen.degroeneweg.nl](http://nijmegen.degroeneweg.nl).**



# 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  
Nijmegen**

Groenestraat 189  
6531 HE Nijmegen  
024 - 355 50 60  
[nijmegen@degroeneweg.nl](mailto:nijmegen@degroeneweg.nl)  
[www.nijmegen.degroeneweg.nl](http://www.nijmegen.degroeneweg.nl)

# GAAT VERDER VOOR JOUW BIOLOGISCHE BARBECUE

BAS DERKSEN

  
**De Groene Weg**  
BIOLOGISCHE SLAGERIJ  
voor't goede leven



# Bbq pakketten

## Kinderpakket ± 200 gr. p.p.

- Kipburger
- Merquezworstje
- Worst lolly

€4<sup>50</sup>

## Pakket populair ± 375 gr. p.p.

- Hamburger
- Satéstokje
- Barbecueworstje
- Procureurlapje

€8<sup>75</sup>

## Pakket speciaal ± 300 gr. p.p.

- Biefstukspies
- Runder merquezworstje
- Kipsaté
- Kipburger

€7<sup>95</sup>

## Pakket De Groene Weg ± 500 gr. p.p.

- Speklapje
- Satéstokje
- Merquezworstje
- Gebraden spare-rib
- Steak bavette

€12<sup>75</sup>

## Pakket De luxe ± 500 gr. p.p.

- Steak bavette
- Burger van Bas
- Lamsspies
- Rib-eye

€16<sup>75</sup>

## Bbq proeverijje (kleine stukjes, meerdere soorten)

- Merquezworstje
- Stukje sparerib
- Mini biefstukje
- Mini kipdijfilet
- Halve hamburger
- Mini biefstukspiesje
- Mini saté stokje

€12<sup>25</sup>

## Pakket vegetarisch

- Groentespies
- Vegetarische burger
- Maiskolf
- Vegetarische shaslick

€9<sup>95</sup>

# GAAT VERDER VOOR VLEES

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!

## Ons assortiment

### Barbecue suggesties

Prijs per 100 gram

Oerhammetje (goud bekroond)	€ 1.90
Kipdijfilet gember/citroen	€ 2.80
Biefstukspies	€ 3.10
Kipspies	€ 2.98
Lamsspies	€ 4.10
Varkenshaasspies	€ 2.99
Merquezworstje (varken, rund of lam)	€ 2.09/€ 2.30/€ 2.89
Venkelworstje	€ 2.09
Lamsburger	€ 2.29
Lamskotelet	€ 3.99
Gebraden spare ribs (de lekkerste van Nijmegen!!)	€ 2.25

### Voor de liefhebbers

Prijs per 100 gram

Cote de boeuf dry-aged (v.a. 500 gram)	€ 3.99
Picanha	€ 3.19
Bavette	€ 3.19
Diamanthaas	€ 3.29
Tomahawk steak (v.a. 750 gram)	€ 2.89
Procureur (ideaal voor Pulled Pork)	€ 2.15
Entrecote	€ 4.09
Rib-eye	€ 4.19
Verse spare-ribs	€ 1.65
Burgertje van Bas (wereldberoemd in Nijmegen)	€ 2.00

### Diversen

Prijs per 100 gram

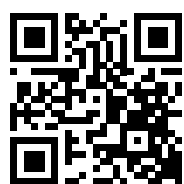
Rundvleessalade	€ 2.15
Pastasalade	€ 1.60
Aardappelsalade	€ 1.60
Breekbrood (per 10 bolletjes)	€ 4.95
Satésaus (potje á 340 ml)	€ 3.95
Kruidenboter	€ 2.10

LET OP!  
Bbq pakketten moeten minimaal 1 dag van tevoren besteld worden.



## Groot vlees

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.



Voor actuele prijzen verwijzen wij u graag naar [nijmegen.degroeneweg.nl](http://nijmegen.degroeneweg.nl).

GAAT  
VERDER  
VOOR  
VLEES