

Huur bbq

- Huur BBQ (max. 20 personen, incl. schoonmaak)
€ 30,00 + € 7,50 gas
- Voor het inhuren van personeel kunt u vragen naar de mogelijkheden.

Briketten en houtskool

Voor barbecueën hebben wij voor u ECHT briketten en houtskool, deze is CO 2-neutraal en gemaakt zonder chemische toevoegingen.

ECHT Houtskool 2,5 kg	€ 6,45
ECHT Briketten 2,5 kg	€ 5,95

Bestellen

Heeft u een keuze gemaakt uit ons aanbod? Bestel dan eenvoudig door te bellen naar 050-3144766 of stuur een mail naar Groningen@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 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.


De Groene Weg
biologisch vlees

**De Groene Weg
Groningen**

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

BARBECUE FOLDER



DE GROENE WEG GRONINGEN


De Groene Weg
biologisch vlees

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.

Wist u dat?

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

Kinder pakket (±230 gram p.p.)

- Worstje
- Kipspiesje
- Burger

4⁷⁵
PER PERSOON

Pakket populair (±380 gram p.p.)

- 2 Piri-piri kipvleugeltjes
- Italiaans venkel worstje
- Zilveren burger
- Gemarineerd procureurlapje
- Varkenshaas saté

7⁹⁰
PER PERSOON

Barbecue standaard (±415 gram p.p.)

- Hamburger
- Houthakkerssteak
- Varkenshaassaté
- Biefstukspies gemarineerd
- Pepersteak
- Merquez worstje

10⁶⁰
PER PERSOON

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



Barbecue de luxe (± 440 gram p.p.)

- Italiaans venkelworstje
- 1 Petit Four
- Gemarineerde lamsbout spies
- Biefstukje
- Spies van kippendijfilet
- Hamburger

11⁹⁰
PER PERSOON

Bbq pakket 100% rund (±370 gram p.p.)

- Chipolata pikant
- Biefstuk spies
- Runder brochette
- Pepersteak
- Hamburger

9⁹⁰
PER PERSOON

Vegetarisch 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

Barbecue suggesties

(los te bestellen)

(prijs per 100 gram)

Spies van kipdijfilet	€ 2,79
Biefstuk spies	€ 2,76
Lamsbout spies	€ 3,27
Varkenshaas saté	€ 2,84
Petit Fourtje	€ 2,79
Merquez worstje	€ 2,26
Runderpolata	€ 2,15
Gebraden spare-rib	€ 1,86
Amerikaanse hamburger	€ 2,15
Runder brochette	€ 2,74
Lamskotelet gemarineerd	€ 3,52

Voor de liefhebbers

(prijs per 100 gram)

Picanha	€ 3,05
Bavette	€ 2,66
Rib-eye	€ 3,60
Cote de boeuf	€ 2,95
Procureur (voor pulled prok)	€ 1,89
Entrecote	€ 3,55
Buikspek	€ 1,79
Verse spare-ribs	€ 1,45
Short-ribs	€ 1,71

GAAT
VERDER
VOOR
VLEES