

Wat is er nu mooier dan lekker samen buiten te zijn, genietend van het mooie lente of zomerweer, een lekker glaasje erbij en een uitstekend verzorgde barbecue? Dat is waarmee **HanzeCatering** zich graag wil onderscheiden en voor 2022 hebben we weer een nieuw assortiment samengesteld.

Wij bieden een heerlijk, gevarieerd vers aanbod van barbecue producten. Deze producten zijn van A-kwaliteit, geleverd door een vakslager, welke fantastisch gemarineerd zijn, onze huisgemaakte kruidenboter en niet te vergeten de ambachtelijke salades uit eigen keuken.

Tevens bieden wij ook een BBQ assortiment voor de vegetariër aan. Kortom voor ieder wel iets te vinden, voor de kleine eter tot de geoefende professionele BBQ'er.

Grote(re) groepen kunnen gebruik maken van onze "BBQ Wagon"



BV. Varken of beenham aan het spit, kip(pen) of en kalkoen aan een spies behoort tot de mogelijkheden. Ook runder lende en varkensnekstuk van de grill zijn een optie. Vraag naar de mogelijkheden en prijsopgave



## Onze BBQ prijslijst 2022



<b>Bourgondisch filetlapje</b>	
<i>Smaakvol filetlapje voor de barbecue</i>	€ 2,45
<b>Gemarineerde karbonade</b>	
<i>Gemarineerde karbonades zijn zeer geschikt om te grillen, ze blijven lekker sappig</i>	€ 1,95
<b>Gemarineerde speklap</b>	
<i>Speklapjes op de barbecue, oerhollands en erg lekker gemarineerd. Tip: Door de speklapjes op een stukje aluminiumfolie te roosteren zijn steekvlammen eenvoudig te voorkomen.</i>	€ 2,00
<b>Mixed-grillspies</b>	
<i>Spies met varkens-, rund- en kippenvlees</i>	€ 2,25
<b>Mosterd filetlapje</b>	
<i>Mals filetlapje in een mosterdmarinade</i>	€ 2,45
<b>Shaslick (varkensspies)</b>	
<i>Spies met heerlijk gekruid varkensvlees, ui, spek en paprika</i>	€ 2,35
<b>Souvlakispies</b>	
<i>Een heerlijk malse souvlakispies</i>	€ 1,60
<b>Spareribs</b>	
<i>Spareribs behoren tot het populairste barbecuevlees wereldwijd. Het vlees van spareribs is mals en sappig, en aan elke sparerib zit een handig botje waardoor je het lekker met de hand kunt eten.</i>	€ 5,75
<b>Varkenshaassatéstokje</b>	
<i>Met de hand geregen en gesneden spies van varkenshaas</i>	€ 2,40
<b>Varkenssatéstokje</b>	
<i>Varkenssatéstokje, heerlijk voor op de barbecue.</i>	€ 1,60
<b>Baconburger</b>	
<i>Een zacht gekruid gehaktmengsel, belegd met een plak bacon.</i>	€ 1,60
<b>Barbecueworst</b>	
<i>Heerlijke barbecueworst, smaakt uitstekend bij alle mogelijke soorten sauzen. Voor kinderen zijn het ideale worstjes op de barbecue omdat ze al gaar zijn.</i>	€ 1,50
<b>Duitse braadworst</b>	
<i>Zoals een echte braadworst hoort te zijn, mager en sappig vlees.</i>	€ 1,75
<b>Gehaktballetjesspies</b>	
<i>Spies met kleine gehaktballetjes, ook lekker voor de kleintjes</i>	€ 1,60
<b>Merguezworst</b>	
<i>Merguez is een worst uit de Noord-Afrikaanse keuken die wordt bereid van lams- of rundvlees en is gekruid met harissa.</i>	€ 1,50



### **Lamskotelet**

De lamskotelet is een lamskarbonade uit de rug van het lam. Van de barbecue een nog intensere smaak.

€ 2,95

### **Lamsvleesspies**

Spies met malse blokjes lamsvlees

€ 2,75

### **Bieflap**

Bieflappen, ook wel baklappen genaamd, zijn van de magere Rundvleesdelen gesneden, maar zijn geen biefstuk. Kort om en om grillen is het lekkerst. Het vlees kan zowel gaar als rosé gegeten worden.

€ 2,70

### **Biefstukspies**

Een spies met malse stukjes biefstuk

€ 2,45

### **Kogelbiefstuk**

Kogelbiefstuk wordt gesneden van het zachtste deel, de kogel van de bovenbil of van de kogel van het spierstuk. Kogelbiefstuk is nog malser dan biefstuk.

€ 3,75

### **Ribeye**

De prachtige rib-eye steak van het kalf is mals doorregen en zacht van smaak. Zowel op de grill als in de pan een succes.

€ 3,15

### **Runderentrecôte**

Entrecôte is hoogwaardig stuk vlees gesneden van de dunne lende en heeft een klein vetrandje. De entrecote smaakt het beste als hij net niet helemaal gaar is.

€ 3,75

### **Hawaiïspies**

Met de hand geregen spies met kipfilet en ananas. Erg geschikt voor de barbecue.

€ 1,95

### **Kamperbrugje**

Specialiteit van onze slager

€ 2,60

### **Kipdijfiletlapje**

Kipdijfilet is mager vlees met een klein beetje vet. Het is heel mals en heeft meer smaak dan de gewone kipfilet.

€ 1,90

### **Kipdrumstick**

Het onderste deel van de bout wordt vaak gebakken als klein gegaard hapje of snackje bij de borrel.

€ 1,60

### **Kipfiletschnitzel**

Kipfiletschnitzel is een opengesneden kipfilet. Heerlijk om snel te grillen en een zeer zacht stukje vlees.

€ 2,45

### **Kipsatéstokje**

Kipsatéstokje, heerlijk voor op de barbecue.

€ 1,70

### **Garnalenspies**

Een lekker en gezond visgerecht voor op de barbecue

€ 2,60

### **Mixed-visspies**

Verschillende soorten vis aan een spies. Heerlijk en gezond!

€ 3,45

### **Zalmfilet**

Speciaal voor de visliefhebber. Een heerlijk stukje verse zalm voor de barbecue

€ 3,75

### **Zalmspies**

Een heerlijke visspies voor op de barbecue

€ 3,45

# Vegetarisch

## Groenteschijf

De vegetariër hoeft zeker niet alleen maar stokbrood te eten op een barbecue. Deze groenteburger is heerlijk!

€ 2,15

## Hamburger

Een heerlijke vegetarische hamburger voor op de barbecue

€ 2,15

## Kerriespies

Spies met vegetarische kipstukjes in een kerriemarinade

€ 1,90

## Pikante spies

Spies met vegetarische stukjes in een pikante marinade

€ 1,90

## Satéstokje

Lekkere veggie stukjes in een smeuge pindasaus

€ 1,60

## Shaslick

Spies met heerlijk gekruid vlees, ui, spek en paprika

€ 2,15

- Voor "grootvlees" zoals speenvarken, varkens nekstukken, kalkoen of kalkoendij, runderlende, kippen of karbonadekroon brengen we graag offerte voor u uit.

Salades (100gr onopgemaakt)	pp
Huzaren salade	2,00
Rundvlees salade	2,25
Zalmsalade	2,75
Tonijnsalade	2,50
* Pasta/ groentesalade	2,00
* Kartoffel salade	1,75
* Seizoensalade	2,00
* Groene Bladsalade	2,75
* Fruitsalade va 5 pers.	4,25
*Stokbrood en kruidenboter	2,25

## Salade en sauzen pakket.

3 soorten opgemaakte salade, diverse sauzen, stokbrood en kruidenboter

7,50

## Hoe werkt het:

-U kiest uit ons assortiment het vlees wat uw voorkeur geniet, u kunt hierdoor een gevarieerd pakket samenstellen welke bij uw budget past. Vervolgens kiest u al dan niet voor het salade en sauzen pakket, of u stelt deze samen naar keuze..

-Schalen, serveerbestedek & tangen worden meegeleverd.

-De salades, vlees en dergelijke worden gekoeld aangeleverd.

-Luxe (disposables) Borden, bestek & servetten zijn inclusief.



*U hoeft de BBQ niet schoon te maken, dat mag u aan ons overlaten.  
-Gas gestookte BBQ kan desgewenst in bruikleen worden geleverd.  
Gasfles wordt meegeleverd, verbruik wordt achteraf in rekening gebracht.*

*\*Nb: Breuk moeten wij helaas in rekening brengen.*

*Bezorgen in Kampen en IJsselmuiden € 15,- Daarbuiten in overleg.  
Breng en afhaaltijdstippen in overleg.*

*Heeft u nog vragen? Wilt u zaken aanpassen?*

*Neem gerust contact met ons op.*

*Email: [info@hanzecatering.nl](mailto:info@hanzecatering.nl)*

*Telefoon 038-3031620*

*Of [www.hanzecatering.nl](http://www.hanzecatering.nl)*

*Met vriendelijke en gastvrije groet,*

*Team*

*HanzeCatering*