



Slagerij de Vos
AUTHENTIEKE FRIESE SLAGER

BBQ – FOLDER 2023

Team slagerij de Vos staat ook dit jaar weer voor jullie klaar om jullie barbecue bestellingen zorgvuldig klaar te maken!

Elke bestelling wordt met veel liefde en zorg bereid.

- **Schwartzenberghlaan 25**
- **9201 JZ Drachten**
- **www.slagerijdevos.nl**
- **info@slagerijdevos.nl**
- **Maaïke 0615571314 Slagerij 0512 524622**



BBQ pakketten

Standaard BBQ pakket

per persoon € 8.99

- *Karbonade gekruid*
- *Hamburger of worstje*
- *Drumstick gegaard*
- *Varkenssaté of Kip saté*
- *Speklapje gekruid*

De Vos BBQ pakket

per persoon € 9.99

- *Karbonade gekruid*
- *Hamburger of worstje*
- *Kipdeel gegaard*
- *Varkenssaté of kipsaté*
- *Spies naar keuze*

Verrassingspakket

per persoon € 9.99

Laat je verrassen door ons, je krijgt een mix van 5 soorten vlees per persoon.

Bourgondisch pakket

per persoon € 14.99

- *Kipfilet gekruid of naturel*
- *Biefstuk gekruid of naturel*
- *Filet lapje gekruid of naturel*
- *Lamskotelet gekruid of naturel*

Fijnproevers pakket

per persoon € 17.50

- *Biefstuk gekruid of naturel*
- *Filet lapje gekruid of naturel*
- *Sparerib gegaard*
- *Superspies varkenssaté of kipsaté*
- *Superspies naar keuze*

Flinstone pakket

per persoon € 19.95

- *Flinstone karbonade +/- 300 gram*
- *T bone steak +/- 300 gram*
- *Beenham gegaard*
- *Speenvarken in rib roast*
- *Superspies naar keuze*

Kids pakket

per persoon € 4.95

- *Kip saté*
- *Borrel ballen spiesje*
- *Hamburger of worstje*
- *Leuke verrassing*



Vispakket

per persoon € 12.50

- *Garnalen spies*
- *Visballetje spies*
- *Koolvis gekruid*
- *Zalm gekruid*
- *Talapia filet gekruid*

Compleet pakket

per persoon € 9.95

- *Mooi opgemaakte rundvlees of huzaren salade*
- *Vers fruit*
- *Hapjesschaal*
- *Stokbrood met kruidenboter*
- *3 soorten sausjes*

Het complete pakket is vanaf 2 personen te bestellen!



BBQ vlees

Varken

- Varkenssaté € 1.75 per 100 gram
- Globe spies € 1.75 per stuk
- Varkensshaslick € 2.25 per stuk
- Vlees/spek fakkel in baharat € 1.95 per 100 gram
- Varkenshaas bistro spies € 2.75 per 100 gram
- Varkenshaas in Indian mysterie € 2.75 per 100 gram
- Varkenshaas in provinciale kruiden € 2.75 per 100 gram
- Varkenshaas in piri piri kruiden € 2.75 per 100 gram
- Varkenshaas in Toscaanse kruiden € 2.75 per 100 gram
- Varkenshaas shaslicks € 2.75 per 100 gram
- BBQ worstjes eigen € 1.50 per stuk
- BBQ worstjes gemarineerd € 1.75 per stuk
- Speklapjes gekruid € 1.75 per 100 gram
- Karbonade gekruid € 1.75 per 100 gram
- Procureur lapje € 1.95 per 100 gram
- Filet lapje naturel € 1.95 per 100 gram
- Filet lapje gekruid € 1.95 per 100 gram
- Beenham spaakhammetje gegaard € 1.75 per 100 gram
- Sparerib gegaard € 2.95 per 100 gram

Rund

- Biefstuk gekruid € 3.50 per 100 gram
- Entrecote gekruid € 3.50 per 100 gram
- Rib eye gekruid € 4.50 per 100 gram
- Pepersteak € 3.50 per 100 gram
- T bone € 3.75 per 100 gram
- Biefspies € 3.75 per 100 gram
- Runderburger € 2.99 per stuk

Kip

- Kip saté € 2.50 per 100 gram
- Kip shaslicks € 2.25 per stuk
- Kip shaslicks eigen gemaakt € 2.50 per 100 gram
- Kip Hawaii € 2.25 per stuk
- Kip piri piri spies € 2.50 per 100 gram
- Kip souvlaki spies € 2.50 per 100 gram
- Kip toskaanse spies € 2.50 per 100 gram
- Kip provinciaalse spies € 2.50 per 100 gram
- Kip indian Myserie spies € 2.50 per 100 gram
- Kip Bistro spies € 2.50 per 100 gram
- Kipdeel gegaard € 1.65 per 100 gram
- Kipfilet gekruid € 2.50 per 100 gram
- Kipfilet gekruid met spek € 2.50 per 100 gram

Lamsvlees

- Lamskotolet € 4.75 per 100 gram
- lamsbout € 3.75 per 100 gram
- French rack € 4.75 per 100 gram

Alle onderdelen van lamsvlees zijn te reserveren en te bestellen.



BBQ Grote delen

- Buikspek aan stuk € 15.00 per kg
- Procureur aan stuk a 2.5 kg € 12.99 per kg
- Spareribs rauw dik beveesd € 12.99 per kg
- Rosbief aan stuk € 27.50 per kg
- Ossenhaas aan stuk € 65.00 per kg
- Entrecote € 35.00 per kg
- Rib eye € 45.00 per kg
- Picanha € 25.00 per kg
- Bavette € 25.00 per kg

Alle grote delen het liefst reserveren om teleurstellingen te voorkomen.
Alle onderdelen die niet zijn benoemt kunnen te allen tijde worden besteld in overleg, bijvoorbeeld Boston butt.

Specialiteiten

- Houthakkerssteaks € 1.50 per 100 gram
Procureur lapje gekruid in bistro omwikkelt met spek
- Duo steaks € 1.95 per 100 gram
Filet lapje, gevuld met biefstuk in provinciale kruiden
- Pampa steaks € 1.95 per 100 gram
Filet lapje, opgeknoopt met gerookt spek in piri piri kruiden
- Katenhaasje € 2.75 per 100 gram
Varkenshaas gemarineerd met katenspek
- Biefstuk met spek € 3.50 per 100 gram
- Speenvarken € 1.75 per 100 gram
Buikspek met been in rib roast kruiden
- Flinstone € 1.75 per 100 gram
Rib karbonade met been +/- 300 gram gekruid

Speenvarken aan spit

Het speenvarken is bij slagerij de Vos al jaren populair, leuk om zelf te doen met een verkorte opleiding, hierin leggen wij uit hoe je het beste het speenvarken uit kan gaan snijden. Deze uitleg wordt ook schriftelijk aan jullie meegegeven indien nodig.

Een speenvarken is geschikt vanaf 10 personen, de meeste speenvarkens wegen tussen de 15 a 20 kg of zwaarder op aanvraag voor meer mensen.

Het speenvarken wordt kant en klaar geleverd. Dat wil zeggen gerookt, gepekeld en gegaard. Gelijk klaar voor gebruik. Het speenvarken moet nog aan het spit worden gedaan en worden opgewarmd (minimaal 45 minuten) daarna is hij snijklaar.

Daarnaast leveren wij nog 2 soorten marinades, met deze marinades kun je het vlees nog een extra tintje geven.

Voor dit speenvarken hebben we 2 BBQ's voor de verhuur.

BBQ aanhanger met 2 losse BBQ's deze is 1.20 breed (past dus niet door elke schuttingdeur) en werkt op gas. Deze moet je handmatig draaien. Bij afname van het speenvarken is de BBQ kar gratis voor verhuur. Gas dient altijd betaald te worden. Wij vragen € 25.00 voor een gasfles. Mocht je zelf gasflessen hebben kan dit ook.

BBQ spit op kolen is een bak, deze werkt op briketten en houtskool met een elektrische draaier. Bij afname is het spit op kolen gratis je betaald alleen de houtskool en de briketten. Mocht je dit zelf hebben mag dit uiteraard ook.

Wij vragen standaard een borg van **€ 50.00** voor beide verhuur artikelen, als de verhuur artikelen netjes en schoon terug worden gebracht wordt de borg terug betaald. Bij schade of niet schoon terug inleveren wordt de borg door ons ingehouden.

Het speenvarken gaat op gewicht en kost **€ 17.50** per kg, afhankelijk van het gewicht van het speenvarken worden de gewichten door berekend.

De gewichten van het speenvarken zijn meestal afwijkend, we zijn afhankelijk wat er wordt uitgeleverd. Dit gaat in overleg.

Ook hebben wij de mogelijkheid tot het bij huren van een kok professionele slager, de prijs van de professionele kok/slager gaat in overleg. De tijd gaat in wanneer de kok hier bij de slagerij naar binnen stapt en weer vertrekt vanaf het feestje, dit gaat ook allemaal in overleg. Rekende houden met **€ 40.00** per uur.

Speenvarken uitsnijden is voor iedereen een feestje en ook voor iedereen haalbaar echt leuk om te doen een origineel feestje.

Naast het speenvarken kunnen wij altijd nog andere artikelen leveren, onze ervaring is dat niet iedereen van speenvarken houdt.

Hieraan moet je denken aan ander BBQ vlees (hamburger, kip of varkenssaté, ed.) vers fruit of diverse huisgemaakte salades, Rundvlees, huzaren of Vissalade sausjes ed. Jullie vragen wij draaien.



BBQ verhuur

Het is bij ons ook mogelijk om een BBQ te huren.

De BBQ is te huren vanaf 10 personen.

In het hoogseizoen (Vanaf juni tot september) alleen te reserveren met vlees, 'losse' verhuur zonder vlees van de Vos niet mogelijk.

Barbecue RVS

- BBQ geschikt vanaf 10 personen tot 30 personen
- Losse verhuur in overleg buiten het hoogseizoen
- Borg € 25.00, bij zelf schoon maken krijg je de borg retour
- Bij smerig inleveren kosten € 25.00 (kan altijd in overleg)
- Gas € 20.00 Eigen gasfles ook mogelijk

Barbecue Kar

- BBQ kar geschikt en te huren vanaf 30 personen tot 100 personen
- Geschikt voor speenvarken aan spit
- Borg € 50.00, bij zelf schoon maken krijg je de borg retour
- Bij smerig inleveren kosten € 50.00 (kan altijd in overleg)
- Gas € 20.00 per fles. Eigen gasfles mag ook.

Barbecue Spit op kolen

- Dit spit is alleen geschikt voor speenvarken aan spit.
- Houtskool en briketten in overleg
- Borg € 50.00, bij zelf schoonmaken krijg je de borg retour
- Bij smerig inleveren kosten € 50.00 (kan altijd in overleg)

Gasflessen

- Bij ons te huur voor € 20.00 per fles

Aanvulling op slagerij de Vos

Slagerij de vos heeft al bijna 20 jaar ervaring onder andere op BBQ gebied.

Alle bestellingen worden met zorg en liefde bereid, of het nu een klein koppeltje is van 5 personen of 100 personen.

Ook mogelijkheid om de catering uit handen te geven aan ons. Van jubileum tot bruiloften alles is mogelijk.

Wij nemen graag de zorg uit handen, dit kan ook betreffende drank arrangement, sta of buffettafels, servies, glaswerk ed.

Dit alles kan op maat gemaakt worden in overleg.

We bekijken altijd samen wat mogelijk is en wat de eventuele wensen zijn.

Ben je nieuwsgierig geworden? Laat het ons weten via mail info@slagerijdevos.nl app Maaïke 0615571314

Bel met de slagerij 0512 524622 of neem een kijkje op www.slagerijdevos.nl

Wij nemen graag de tijd voor je!



