

Eddy : 0476/45.65.77

dasechtlekker@telenet.be
www.dasechtlekker.be

BE.0486.549.286

Hieronder vind je een prijslijst met onze barbecuespecialiteiten voor in het winterseizoen, zodat je ook in de gezellige winter jouw eigen barbecue kan samenstellen.

Onze vleesspecialiteiten *

€/stuk

Winterpakket 1		Winterpakket 2	
Gekruide varkenshaas-saté	2,90	Varkenssaté of kippenaté	1,80
Steak	3,20	Barbecue burger	1,60
Kalfsoester	3,40	Grillworst	1,60
Lamsfilet	4,20	Gemarineerde kippenfillet	2,00
Gemarineerde kippenfillet	2,00	Gemarineerde kotelet	2,00
Varkensvlees		Gevogelte	
Gemarineerd spek	1,60	Kippenbil	1,80
Mignonet	2,50	Kippenboutje	1,60
Varkensrib	2,50	Kippenworst	1,60
Rundsvlees		Gekruide kippkotelet	1,60
Entrecôte	3,20	Kipfilet	2,00
Entrecôte à l'os	3,20	Kalkoenaté	2,00
Lamsvlees		Kalkoenfilet	2,00
Lamskotelet	3,40	Gemarineerde kalkoenfilet	2,00
Lamsburger	1,70	Varia	
Merguez worst	1,70	Grote gemengde saté	1,90
		Witte pens	1,90
		Zwarte pens	1,85
		Kalfsworstje	1,60

Enkele visspecialiteiten*

€/stuk

Papillot		Varia	
Papillot van gevulde gerookte forel	3,50	Scampi brochette	2,90
Papillot van gegrilde roze zalm	3,40	Kabeljauw met gandaham	3,40
Papillot van staartvis met fijne kruiden	3,40	Bakharing	2,80

* Minimum 5 stuks per soort, maximum 10 verschillende soorten per bestelling.

Soep

Warme soep naar keuze 1,4€ (per persoon)

Warme groentjes voor bij de barbecue

Vijf verschillende warme groenten

Worteltjes
Witloof
Boontjes
Spruitjes
Bloemkool of Broccoli
3,80€ (per persoon)

Aardappelgerecht

Warme krielaardappeltjes
of puree naar keuze
1,50€ (per persoon)

Keuze uit: Aardappel-, Spinazie-,
Knolselder- of Wortelpuree

Barbecuesauzen

Drie verschillende sauzen

Koude Barbecuesaus
Warme Barbecuesaus
Warme saus naar keuze
1,40€ (per persoon)

Andere sauzen:

Pepersaus (0,5€ p.p.)
Bearnaisesaus (0,5€ p.p.)
Knoflooksaus (0,5€ p.p.)

Barbecue-nagerechten

Enkele van onze nagerechten (1,8€ per stuk)

Verse fruitsalade	Bruine chocolademousse
Tiramisu	Gele rijstpap
Witte chocolademousse	Condérijst
	Ijscrème (2€ per persoon)

- Prijs voor houtskool : 15€ per zak van 10kg
- Je mag gratis gebruik maken van onze barbecuevuren, borden en bestek. voor de afwas ervan sta je wel zelf in.
- Vanaf 20 personen komen we bakken. Hiervoor betaal je per barbecue-bakker per gewerkt uur.
- Uiteraard zijn we steeds bereid om naar al jouw wensen te luisteren. Vraag vrijblijvend inlichtingen,

Eddy