

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the paper.

*Doorhalen wat niet van toepassing is

Afhaaldatum

Naam

Adres

Plaats

Telefoonnummer

Bestelling aangenomen door:

Heeft u een keuze gemaakt uit ons aanbod? Bestel dan eenvoudig door te bellen naar **040-2436650** of stuur een mail naar eindhoven@degroeneweg.nl.



Direct of indirect grillen

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



Kruisstraat 128-B
5612 CM Eindhoven
eindhoven@degroeneweg.nl
www.eindhoven.degroeneweg.nl

**GAAT VERDER
VOOR JOUW
BIOLOGISCHE**



BARBECUE

TON VISSER



Bbq pakketten

Kinderpakket

- Runder hamburger
- BBQ worst
- Kinderspies

Pakket Basic

- Runder hamburger
- English style worstje
- Varkenshaassaté
- Gemarineerd speklapje

Pakket Populair

- Runder Hamburger
- Merguez worstje
- Varkenshaassaté
- Gemarineerd procureurlapje
- Rocky steak

Pakket XL

- Amerikaanse burger
- Kippendijsaté
- Gemarineerd speklapje
- Mediterraanse biefstukspies
- Porc rack

Pakket De Luxe

- Varkenshaasmedaillonspies
- Runderbrochette
- Mixed grillspies
- Amerikaanse burger
- Gespieste steak bavette

Overige informatie

- Huur gasbarbecue incl. gas (schoon retour): €32,50
- Huur gasbarbecue incl. gas + schoonmaak: €45,-
- Huur borden en bestek: €1,50 p.p.
- De barbecue dient u zelf op te halen en terug te brengen. Een personenauto is hiervoor voldoende.
- Voor overige wensen zal een één van onze medewerkers u graag informeren over de mogelijkheden.



Voor actuele prijzen verwijzen wij u graag naar eindhoven.degroeneweg.nl.

Ons assortiment

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!

Voor de echte BBQ liefhebber

Rundvlees

Picanha
Tomahawk steak (ca. 1200 gram)
Cote de boeuf (ca. 1200 gram)
Bavette
Ribeye (gemarineerd en naturel)
T-Bone steak (ca. 500 á 600 gram)
Runder hamburger
Amerikaanse burger
Gemarineerde biefstukspies

Varkensvlees

Porc rack
Porc belly
Spareribs
Procureur
Rocky steak
Speklap (gemarineerd en naturel)
Filetlap (gemarineerd en naturel)
BBQ worst
Varkenshaassaté

Kip

Kippendijsaté
Voorgegaarde drumsticks
Kip op stok
Kipfilet (gemarineerd en naturel)

Lamsvlees

Lamscotelet
Lams merguezworstje
Lamskebab
Provencaalse lamsspies

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



DE BARBECUE TIP VAN TON

Groot vlees bereiden moeilijk?

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.

GAAT
VERDER
VOOR
VLEES