

## Barbecuetips:

- Maak tijdig het vuur aan: 40 min. voor je begint te bakken
  - Laat 25cm afstand tussen rooster en gloed
  - Giet nooit teveel houtskool ineens in het toestel
- Begin pas te bakken als de gloeiende houtskool bedekt is met een laagje witte as
- Vlees vooraf marineren en afdeppen, nooit inoliën voor of tijdens het roosteren

## Barbecuetoebehoren:

Barbecuetoestellen te huur  
€ 6,50/st.

Barbecuetoestellen op propaangas  
vanaf € 50,00/st. (incl. gasfles)

Houtskool

Aanmaakvloeistof

## Bestek, stoel of tafel tekort?

Groot bord, vork, mes, dessert bord, dessert lepel,  
soepkom, soeplepel € 0,25/st.

**Geen afwas voor u !!**

Klapstoel € 1/st.

Statafel € 6/st.

Statafel met hoes € 12/st.

Terrasverwarmer inox € 25/st.

Terrasverwarmer inox met gasfles € 50/st.

Chafing disch € 5/st.

Fles brandpasta € 6,25/fles

Partytent 3m / 3m € 50/st.

Tafelblad met schragen € 8/st.

Thuslevering mogelijk: opleg van € 25

GRATIS bij verhuring vanaf € 125

Verdere afstanden in overleg



## Beste Klant

**Wij organiseren compleet verzorgde barbecuefeesten voor grotere aantallen.  
Met de degustatiebarbecue,  
of met eigen keuze aan vlees, bij u thuis  
of op locatie.**

**Ook formules mogelijk dat wij vlees voorzien en uw gasten beslissen aan de BBQ wat zij gaan eten!**

**Wij geven hier graag meer info over.**

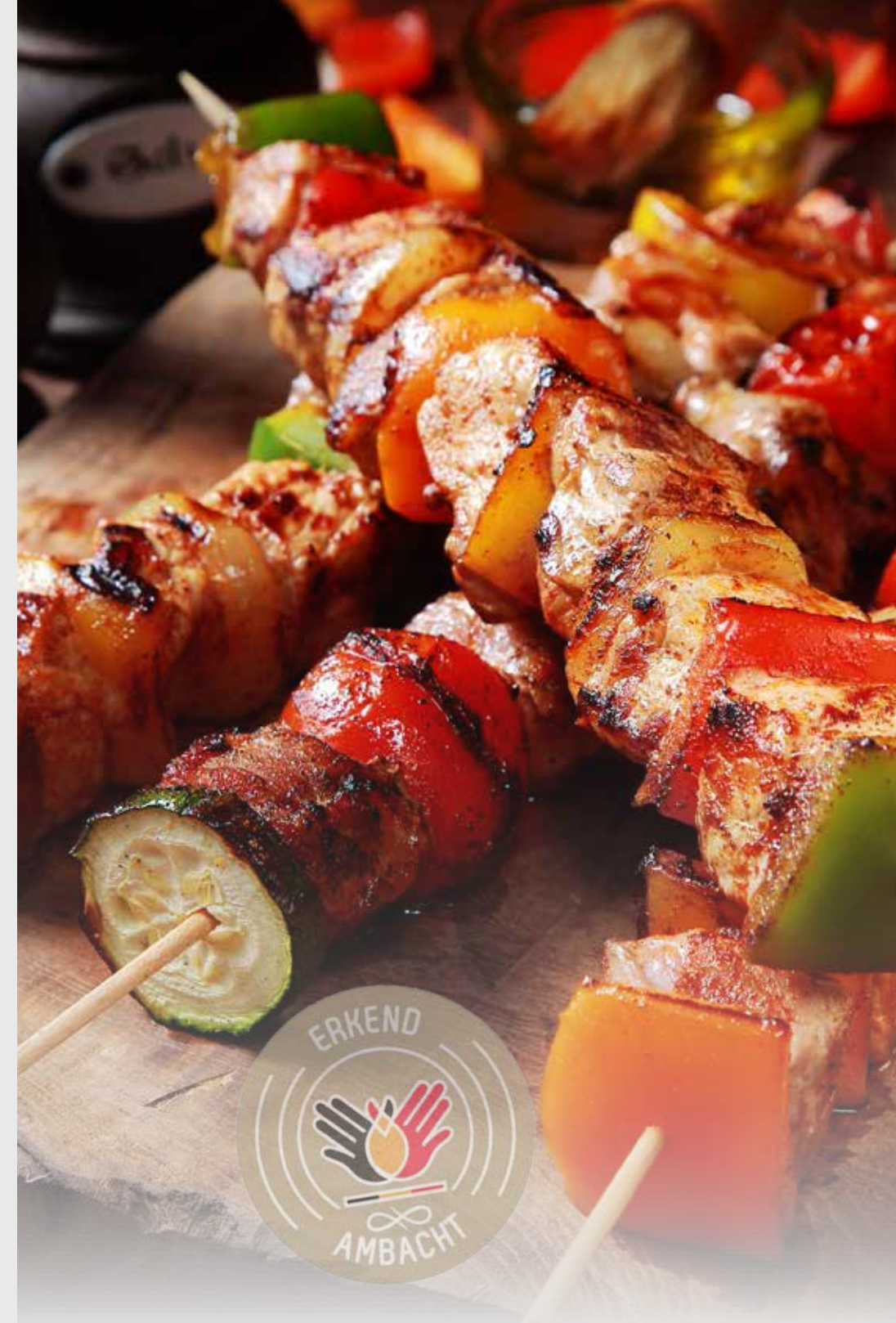
**Indien u van onze service inclusief bakken wil genieten,  
gelieve tijdig uw datum te reserveren!!**

**Zijn er vragen of andere suggesties voor uw grill of barbecue,  
wij zullen deze op een deskundige wijze beantwoorden.**

**Uw feest is onze zaak!**

**Topslager**

# De Clerck



**Topslager**  
**De Clerck**

Bredabaan 1091  
2930 Brasschaat (maria-ter-heide)  
tel/fax: 03/663.01.39  
[www.topslagerdeclerck.be](http://www.topslagerdeclerck.be)

### Openingsuren:

Maandag t/m vrijdag: doorlopend van 08.00u tot 18.00u  
Zaterdag: 08.00u doorlopend tot 17.00u  
Zondag en woensdag gesloten  
**Partyservice, ook op zondag!**



## Ons assortiment:

Barbecueworst	± € 1,35/st. - € 11,75/kg
Mergueze worstjes	± € 1,50/st. - € 14,00/kg
Zwarte beuling	± € 1,75/st. - € 10,50/kg
Witte beuling	± € 1,55/st. - € 12,25/kg
Hamburgers	± € 1,65/st. - € 13,50/kg
Kipfilet	± € 2,10/st. - € 13,00/kg
Gemarineerde kipfilet	± € 2,20/st. - € 13,50/kg
Gemarineerde ribben	± € 1,60/st. - € 13,75/kg
Gemarineerde kippebout (voorgebakken)	± € 1,70/st. - € 11,50/kg
Gemarineerde kotelet	± € 2,60/st. - € 12,75/kg
Catalaans varkenshaasje	± € 3,80/st. - € 22,75/kg
Biefsteak ± 130gr	± € 3,00/st. - € 23,50/kg
Entrecôte ± 160gr	± € 3,70/st. - € 23,00/kg
Gebakken spare-ribs ±250gr	± € 4,00/st. - € 16,00/kg
Kalkoenbrochetten	± € 2,50/st. - € 17,50/kg
Brochette	± € 3,65/st. - € 16,25/kg
Saté	± € 2,30/st. - € 16,00/kg
Côte à l'os	€ 20,25/kg
Barbecuespek	± € 2,25/st. - € 16,50/kg
Souvlakisteak	± € 1,45/st. - € 15,25/kg
Ardeense steak	± € 2,45/st. - € 16,75/kg
Griekse saté	± € 2,20/st. - € 15,25/kg
Scampi brochette	± € 2,75/st. - € 27,50/kg
Toscaanse worstjes	± € 1,50/st. - € 14,00/kg
Kipsaté	± € 2,40/st. - € 16,50/kg
Kindersaté	± € 1,15/st. - € 12,50/kg
Lamsfilet	€ 54,50/kg
Gemarineerde lamskotelet	± € 3,60/st. - € 25,00/kg
Lamskotelet ± 150gr	± € 3,60/st. - € 24,50/kg
Lamskroon	€ 54,00/kg
Kruidenboter	€ 3,10/st.
Kipsouvlaki	± € 1,00/st. - € 16,50/kg
Kalfssouvlaki	± € 3,50/st. - € 24,75/kg
Zalm in papillot	± € 3,40/st. - € 19,50/kg
Mexicaanse saté	± € 1,00/st. - € 15,25/kg

Gezien de schommelende prijzen in de vleesindustrie kunnen wij u deze prijzen mss niet de hele zomer garanderen.

## Salad bar:

Gemengde sla, witte koolsla, geraspte wortelen, rauwkost, pastasla, komkommer, rijstmix, tomaten, aardappelsla, ...

Alles in schalen en op schotels (vanaf 10 pers.)

€ 6,00/pers.

(Gelieve 3 dagen tevoren te bestellen aub!)

Aardappelsla	€ 10,75/kg
Rauwkostsla	€ 12,00/kg
Aardappel in de schil	€ 1,75/st.

Ook ruime keuze in verschillende koude pasta salades

## Tip:

- **Prik nooit in het vlees als u het omdraait, dan lopen de sappen eruit.**
- **Probeer nooit vlees los te trekken van de rooster, dit lost vanzelf als het vlees gaar is.**

## Koude Sauzen:

Cocktail, barbecue, tartaar, look, zigeuner, provençalse, curry, thousand islands, mexicano (pikant)

€ 7,00/kg

## Warme Sauzen:

Pepersaus, champignonsaus, béarnaise, provençalse

€ 11,25/kg

## Degustatiebarbecue:

- BBQ worst
  - Kipsouvlaki
  - Zalm in papillot
  - Lamskroon
  - Gebakken spare-ribs
  - Steak
  - Catalaans varkenshaasje
  - Scampi-brochette
- € 14,25/pers.

Het volledige pakket is op bestelling te verkrijgen vanaf 10 personen.

Ook mogelijkheid om te bestellen inclusief ons groentenbuffet, brood en sauzen.

€ 21,25/pers.

minstens 3 dagen tevoren bestellen aub!

