



www.natuurvlees.nl

Barbecue

Waterlant's Weelde is ook uw barbecue-specialist. Ons "natuurvlees" is bij uitstek geschikt voor ieder barbecue-feest. Vlees van goede afkomst. Wij maken onze barbecueproducten zeer onderscheidend in smaak en kwaliteit. Voor een geslaagde barbecue bent u bij ons aan het juiste adres; of het nu gaat om een kleinschalig familiegebeuren of een uitgebreid bedrijfsfeest. Indien u wenst, zullen wij uw feest compleet verzorgen. Wij nodigen u uit om in een persoonlijk gesprek een oplossing te vinden voor uw specifieke situatie.

U kunt kiezen uit de volgende schotels:

Junior

- ▶ hamburger
- ▶ grillworstje
- ▶ gewelde drumstick

Variété

Laat u verrassen!
5 stukjes vlees per
persoon verdeeld
over 9 soorten.

Populair

- ▶ shaslick
- ▶ hamburger
- ▶ grillworstje
- ▶ satéstokje

Extra

- ▶ kipfilet gemarineerd
- ▶ varkenssteak
- ▶ satéstokje
- ▶ gehaktshaslick

Uit eigen streek

- ▶ rundersteak
- ▶ lamskotelet
- ▶ waterlandburger
- ▶ mixed spies

Royaal

- ▶ Indisch speklapje
- ▶ pizza-shaslick
- ▶ cajunspies
- ▶ Spaans worstje

Het grotere gezelschap

Ons advies: combineer de schotels 'variété' en 'compleet'. U heeft voldoende en voor iedereen wat wils. En makkelijk: uw inkopen op één adres. Ook hebben wij professionele apparatuur en verhuren wij tafels, stoelen, servies, enz. Bediening tijdens uw feest: alles is mogelijk.

Korting

Verenigingen, buurtfeesten en liefdadigheidsinstellingen krijgen bij ons korting. Informeer naar de actievoorwaarden.

Onze specialiteiten

- ▶ **Luxe Maxi Spies 'Waterlant's Weelde'**
Een forse spies (150 gr.) met biefstuk van vier soorten scharrelvlees
- ▶ **Rode pesto-steak**
Een scharrelvarkensfiletlapje in een heerlijke pesto-marinade
- ▶ **Moerkalfsbiefstuk 'op z'n eigen wijze'**
Onze kalfsbiefstuk is al uniek; voor de barbecue gevuld met jonge kaas en omwikkeld met ontbijtspek
- ▶ **Lamskotelet d'Yvonne**
Voor de lamsvleesliefhebber; op zijn provençaals gekruid (zo wordt iedereen liefhebber)
- ▶ **Waterlandburger**
Een supergrote, verse hamburger van puur mager kalfsgehakt
- ▶ **Entrecote naturel**
Lekker dik (gegrild zoals het hoort en getrancheerd over een aantal borden verdeeld)
- ▶ **Gevulde aardappel**
Door ons reeds voorgekookt, opengesneden, gevuld met kruiden/knoflookcrème en omwikkeld met alufolie. 20 minuten op de barbecue!

Barbecue-compleet

- ▶ huzarensalade
- ▶ verse rauwkost
- ▶ knoflooksaus
- ▶ shaslicksaus
- ▶ kerriesaus
- ▶ whiskysaus
- ▶ kruidenboter
- ▶ fruitcocktail
- ▶ stokbrood

