

# MEAT & MEAL

MELISSA & ALEXANDER

# BBQ

FOLDER



Samen genieten van de meest heerlijke smaken, terwijl de rokerige geuren je tegemoetkomen. Verras je gasten met de lekkerste gerechten van de barbecue. Snel en intens bereid, of juist langzaam gegaard. Vlees, vis én groenten met een klassieke bereiding of juist met een twist. MEAT & MEAL heeft alles in huis om jouw barbecue deze zomer tot een succes te maken.









## Hapjes

- Vuurpijl
- Kippenboutje
- Minibalsaté
- Witte pens
- Grillworst *(met of zonder kaas)*
- Kippengrillworst
- Scampibrochette



## Gehaktbereidingen & brochettes

- Barbecueworst
- Jalapeño worst
- Witte pens
- Zwitserse pens
- Souvlaki
- Chipolata
- Boerenchipolata
- Trio brochette
  *3 verschillende soorten chipolata*
- Merguez
- Minibalsaté
- BBQ-burger
- Juniorbrochette
  *Witte pens, grillworst, minibal*
- Ardeense brochette
  *Ardeens gebraad, BBQ-worst*
- Brochette van de chef
  *Varkensoester, witte pens, chipolata, merguez*





## Rundsvlees
*(Belgisch Witblauw van eigen kweek)*

- Rundsbrochette
- Gemarineerde biefstuk
- Pepersteak
- Entrecôteburger
- Ribeyeburger
- Côte à l'os Belgisch Witblauw eigen kweek
- Côte à l'os verschillende (buitenlandse) rassen: wij geven graag meer info





## Kalfsvlees

- Kalfsbrochette
- Gemarineerde kalfssteak
- Kalfspepersteak
- Kalfscôte à l'os



## Varkensvlees
*(Duroc d'Olives)*

- Gemarineerd spek
- Traaggegaard spek
- Traaggegaard varkenscôte à l'os
- Gemarineerde ribben
- Gemarineerde kotelet
- Varkensbrochette
- Gemarineerde varkensoesters
- Beenham in dikke sneden
- Iberico Pluma





## Kip & kalkoen

- Kipbrochette
- Kalkoenbrochette
- Gemarineerde kippenspies
- Gemarineerde kippenbout
- Gemarineerde kippenkotelet



## Lamsvlees

- Gemarineerde lamskotelet
- Gemarineerde lamsboutsnede
- Gemarineerd lamskroontje



## Visassortiment

- Gemarineerde zalmspies
- Scampibrochette
- Visbrochette *Zalm & kabeljauw*



## Koude groenten

- Assortiment koude groentjes
  *Gemengde sla, wortel, tomaat, komkommer, rode bietsalade*
- Rode bietensalade
- Witloofsalade
  *Witloof, appel, peer, rozijnen, dressing*

## Pastasalades

- Italiaanse pastasalade
  *Rucola, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes, pestodressing, mozzarella*
- Pastasalade gezond
  *Kippewit, light-kaas, komkommer, tomaat, light-dressing*
- Pastasalade van het huis
  *Hesp, tomaat, vinaigrette*
- Lunchsalade
  *Krab, garnalen, tomaat, dressing*
- Pastasalade van de chef
  *Pastrami, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, dressing*
- Pastasalade Jamaïca
  *Kip, wortel, ananas, vinaigrette*
- Festivalsalade
  *Paprika, komkommer, ei, vinaigrette*

## Aardappel- en andere bereidingen

- Koude patatjes in vinaigrette met tomaat & ajuin
- Koude patatjes in mayonaise of tartaar
- Griekse aardappelsalade
  *Olijven, feta & rode ui*
- BBQ-patatjes
- Verse frietjes
- Parelcouscous van de chef
  *Komkommer, olijven, fèta, zongedroogde tomaatjes*
- Tabouleh salade
  *Met komkommer, kerstomaatjes & kikkererwten*

## Sausjes

- Koude sausjes
  *Mayonaise, cocktail, tartaar*
- Warme sausjes
  *Champignonsaus, béarnaisesaus, peperroomsaus, zigeunerbarbequesaus*

## Extra

- Houtskool (4kg)
- Kokosbriquetten (5kg)
- Vuurkruiden
- Vuurstarters
- Marshmallows
- Côte à l'os kruiden: huisgemaakte mengeling van de chef
- Verschillende BBQ-sausjes te krijgen in de winkel

## BBQ-tips van de chef

- Haal je vlees een uurtje op voorhand uit de frigo.
- Côte à l'os steek je best eerst een uurtje in de oven op 50°C.
  Kruiden met wat peper en dichtschroeien op de BBQ.
  Na het bakken wat grof zeezout op strooien & even laten rusten onder aluminiumfolie.
- Houtskool krijgt snel een hoge temperatuur maar is snel opgebrand. Briquetten blijven langer warm.
  Combinatie van de twee is dus ideaal.





## Feestje gepland?

Wij zorgen voor de perfecte barbeue!
Maak van jouw feestje een echte smaakbeleving met ons heerlijk barbecuevlees.
Van kwaliteitsvlees tot verfijnde bereidingen:
wij zorgen voor alles wat je nodig hebt om zorgeloos te genieten. Wij stellen met plezier een assortiment op maat samen, volledig afgestemd op jouw gezelschap & budget.
Voor meer informatie of persoonlijk advies ben je altijd welkom in onze winkel.
Samen maken we van jouw feestje een smakelijk succes!



# MEAT & MEAL

MELISSA & ALEXANDER

Stationsstraat 73 • 8830 Gits
T 051 21 21 29
www.meatandmeal.be

Maandag: 7u30-12u30 & 14u-18u30

Dinsdag: 7u30-12u30 & 14u-18u30

Woensdag: 7u30-12u30 & 14u-18u30

Donderdag: 7u30-12u30

Vrijdag: 7u30-12u30 & 14u-18u30

Zaterdag: 7u30-12u30 & 14u-18u