



BARBECUEFOLDER 2024

prijzen onder voorbehoud van wijziging
laatste wijziging: 21/03/2024

Wij verzorgen volledig uw barbecue!

- Samengesteld naar uw eigen keuze
- Volledig van aperitief tot dessert
- Voor grote en kleine feestjes
- Wij beschikken over alle borden, bestekken, glazen en tassen
- Alles wordt hygiënisch geleverd in thermobakken
- Geen onderbreking van de koudeketting
- Conform de HACCP-normen
- Wij gebruiken enkel cocochabriketten
 - Geen vlammen
 - Geen verbrand vlees
 - Geen opwaaiende assen
- NIEUW: Alpina gasbarbecue & planca
 - Snelle opwarming
 - Proper: geen stof en assen
 - Geen verbrand vlees



Slagerij - Traiteur JOBO

Gistelse Steenweg 29
8200 St.-Andries (Brugge)
tel: 050/38.65.41
e-mail: slagerij.jobo@skynet.be
web: www.slagerijjobo.be

Barbecue klassiek

U kan uw barbecue volledig zelf samenstellen op basis van onderstaande lijst.

Vlees:

Gekruide kippenpilon (voorgebakken)	1.90 €
Gemarineerd varkenslapje (gekruid)	2.20 €
Gemarineerd kippenlapje (zacht gekruid)	2.60 €
Gemarineerde barbecuerib	2.50 €
Tournedos pepersteak	4.00 €
Entrecote	5.50 €
Entrecote "DRY AGED"	6.50 €
Lamskotelet (enkel) gemarineerd	3.00 €
Lamskotelet (dubbel) gemarineerd	5.80 €

Brochettes:

Gemarineerde saté (varken)	2.50 €
Gemarineerde kalkoenbrochette	2.60 €

Worstjes:

Barbecueworst	2.60 €
Chipolataworst	2.70 €
Witte worst	3.30 €
Barbecueschijf	1.60 €

Vis:

Gemarineerde scampibrochette	4.20 €
Zalmfilet in papillot	10.00 €
Zalmpapillot met groenten en fijne kruiden	12.00 €

Aperitief:

Lollie's (gehakt spiesjes)	1.00 €
Baharat spies	1.40 €
Scampi gemarineerd en gepeld	1.05 €

Groenten:

Geraspte wortelen	6.00 €
Geraspte selder	(pakket)
Tomatensalade	
Gemengde salade	
Bloemkool	
Komkommersalade	
Meloensalade	
Pastasalade	

Saus:

Koud	Cocktail	0.75 €
	Tartaar	(pakket)
	Rejoanise	
Warm	Provençaalse saus	1.20 €
	Roze pepersaus	1.20 €
	Champignonsaus	1.20 €

Garnituur:

Mini barbecuebroodjes en boter	3.20 €
Spaanse gebakken lookaardappelen	

Dessert:

Dessert tropical	
met ijs en slagroom	7.00 €
Beauvoordse pannenkoeken	
met ijs en warme chocolade	10.00 €
Normandische pannenkoeken	
met ijs, appeltjes en calvados	11.00 €
Dessertbuffet	
(7 soorten)	13.00 €

Barbecuepakketten

Deze pakketten kunnen afgehaald worden op bestelling.

Barbecue klassiek 19,25 €

Gemarineerd kalkoenbrochette
Barbecueworst
Gebakken kippenpilon
Gemarineerd varkenslapje
Groentegarnituur
Brood, boter en aardappelen
Koude sausjes

Barbecue royaal 21,05 €

Gemarineerde kalkoenbrochette
Gebakken kippenpilon
Tournedos steak
Barbecueworst
Groentegarnituur
Brood, boter en aardappelen
Koude sausjes

Barbecue luxe 28.15 €

Scampi (gepeld en gemarineerd)
Gemarineerde kalkoenbrochette
Entrecote (DRY AGED + 0.70 €)
Dubbele lamskotelet
Groentegarnituur
Brood, boter en aardappelen
Koude sausje

BBQ Kinderen

Zacht broodje met hamburger 2.70 €
Mayonaise en ketchup

Ovenkoek met chipolata 5.20 €
Salade en tomaat, mayonaise en ketchup

Stokbroodje met barbecueworst 5.20 €
Salade en tomaat, mayonaise en ketchup

Degustatiebarbecue

Deze barbecue bestaat uit negen kleine hapjes. Het biedt u een ruim assortiment van vlees en vis en wordt aangevuld met entrecote.

Assortiment 29.30 €

Scampi spies
Zalmspiesje gemarineerd
Coquille met spek
Mini mergueze
Mini barbecue worst
Mini chipolata
Kippenlapje gemarineerd
Varkenslapje gemarineerd
Biefstukje gemarineerd

Groenten:

Geraspte wortelen
Geraspte selder
Tomatensalade
Gemengde salade
Bloemkool
Komkommersalade
Meloensalade
Pastasalade

Saus:

Koud Cocktail
Tartaar
Rejonaise

Garnituur:

Combinatie van Mini barbecuebroodjes en boter
Spaanse gebakken lookaardappelen

Aanvulling

Entrecote als laatste gebakken prijs per gebruikte kg

Warm Provençaalse saus 1.20 €
Roze pepersaus 1.20 €
Champignonsaus 1.20 €

Barbecue entrecote

Barbecue met entrecote a volonté. Voorzien van een ruim assortiment groentjes, warme en koude sausjes en een combinatie van gebakken aardappelen en brood.

Vlees Gebakken en gekruide entrecote
+/- 400 gr per persoon
Minimum 3 weken gerijpt in eigen huis

Groenten Geraspte wortelen
Seldersalade
Tomatensalade
Gemengde salade
Bloemkool
Komkommersalade
Meloensalade
Pastasalade

Saus Cocktail, Tartaar, Rejonaise
Roze pepersaus, Champignonsaus

Garnituur Mini barbecuebroodjes en boter
Spaanse gebakken aardappelen

Prijs 28.30 € per persoon "DRY AGED"
26.10 € per persoon niet extra gerijpt

Bakken Zie prijslijst service BBQ

Barbecue zalm – entrecote

Barbecue met zalmpapillot als voorgerecht en entrecote als hoofdgerecht. Voorzien van een ruim assortiment groentjes, warme en koude sausjes en een combinatie van gebakken aardappelen en brood.

Vis Zalmpapillot met groentjes

Vlees Gebakken & gekruide entrecote (300 gr/pp)
Minimum 3 weken gerijpt in eigen huis

Prijs 35.90 € per persoon "DRY AGED"
32.90 € per persoon niet extra gerijpt

Bakken Zie prijslijst service BBQ

Wandelbarbecue

Wandelbarbecue met een waaier van kleine hapjes.
Deze formule is ruim voldoende als volwaardige maaltijd.

Ideaal voor uw uitgebreide recepties of tuinfeestjes!

Barbecue bestaande uit volgende hapjes 32.50 €

baharat spies
diverse kleine worstjes
aperio's (kippenboutjes)
scampi's (gemarineerd)
stukjes witte pens
stukjes grillworst
mini saté
mini kalkoenspies (gemarineerd)
mini rundspies (gemarineerd)
mini lamsspies (gemarineerd)
visspiesje (gemarineerd)
gebakken ribbetjes
gebakken haring op stokbroodje
belegde barbecuebroodjes

Groentegarnituur 6.00 €

Er bestaat de mogelijkheid om dit wandelbuffet aan te vullen met een rauwe groentegarnituur en dipsausjes.

(radijsjes, bloemkoolroosjes, komkommerreepjes, wortelstaafjes, kerstomaatjes, olijfjes, ... met cocktailsaus en tartaarsaus)

OPGELET!

De samenstelling van de wandelbarbecue kan verschillen naargelang het seizoen en/of het aanbod.

Verplaatsing, gebruik van materiaal, houtskool of gas en bakken is inbegrepen in de prijs van deze barbecue!

Luxe wandelbarbecue

Wandelbarbecue met een waaier van kleine hapjes.
Deze formule is ruim voldoende als volwaardige maaltijd.

Ideaal voor uw uitgebreide recepties of tuinfeestjes!

Barbecue bestaande uit volgende hapjes 38.50 €

baharat spies
diverse kleine worstjes
aperio's (kippenboutjes)
scampi's (gemarineerd)
gebakken haring op stokbroodje
zalmbrochette (gemarineerd)
visbrochette (gemarineerd)
coquille met spek
stukjes witte pens
mini wok met pasta
mini kalkoenspies (gemarineerd)
mini lamsspies (gemarineerd)
mini gehaktballetjes van kalkoen
rambols (kalkoenrolletje met kruidenkaas)
belegde barbecuebroodjes

Groentegarnituur 6.00 €

Er bestaat de mogelijkheid om dit wandelbuffet aan te vullen met een rauwe groentegarnituur en dipsausjes.

(radijsjes, bloemkoolroosjes, komkommerreepjes, wortelstaafjes, kerstomaatjes, olijfjes, ... met cocktailsaus en tartaarsaus)

OPGELET!

De samenstelling van de wandelbarbecue kan verschillen naargelang het seizoen en/of het aanbod.

Verplaatsing, gebruik van materiaal, houtskool of gas en bakken is inbegrepen in de prijs van deze barbecue!

Culinaire barbecue

Luxe barbecue bestaande uit een viergangenmenu.
Elke gang wordt geserveerd op aparte borden en aan tafel opgediend
Maximum 25 à 30 personen.

Menu

Gepelde scampi's met lichte pepersaus
vergezeld van een frisse salade en broodje

OF

Bordje met carpaccio van rundfilet, olijfolie extra vierge,
balsamico azijn en oude picorinokaas

Papillot van vis met verse groentjes en heerlijke kruiden

Kruidig gebakken lamskoteletten en/of entrecote
(of ander vlees naar keuze)

Met aangepaste groentegarnituur, Spaanse lookaardappeltjes
Bearnaisesaus of andere saus naar keuze.

Exotisch dessert van rode vruchten met bourbonijs en
slagroom

OF

Normandische pannenkoek met bourbonijs en appeltjes
doordrenkt met calvados

OF

Dessertbord

PRIJS: 49.50 € per persoon

5.00 € gebruik borden en bestek

(niet afgewassen terug meegenomen)

Warme beenham

Ideaal voor uw feestjes!

Keuze uit koude of warme groentegarnituur.

Menu

Ambachtelijk gekookte beenham.

(in het huis zelf bereid)

Koude groenten

Tomatensalade

Geraspte wortelen

Geraspte selder

Bloemkool

Komkommersalade

Gemengde salade

Meloensalade

Koude sausjes

Warme saus (provinciaal, peper OF champignon)

Aardappelsalade of Spaanse lookaardappelen

Pastasalade

Brood en boter

Warme groenten

Tomaat met kaas en look

Gestoofd witloof

Bloemkool met kaassaus

Wortelen en erwtjes

Boontjes met spek

Warme saus (peper EN champignon)

Spaanse lookaardappelen

Brood en boter

PRIJS:

Koude groenten (afgehaald) 17.00 € / persoon

Koude groenten (thuis verzorgd) 21.00 € / persoon

Dessertbuffet

Dessert "tropical" met ijs en slagroom 7.00 €

Coulis van rode vruchten opgewarmd op de BBQ,

Geserveerd met bourbon vanille-ijs

Afgewerkt met slagroom en ijswafeltje

Beauvoordse pannenkoeken 10.00 €

Bourbon vanille-ijs

Geserveerd met huisbereide warme chocoladesaus

Normandische pannenkoeken 11.00 €

Appelschijfjes gebakken op de BBQ,

Geflambeerd met calvados

Beauvoordse pannenkoeken en

Bolletje bourbon vanille-ijs

Dessertbuffet 13.00 €

Glaasje met huisbereide chocolademousse

Glaasje met huisbereide tiramisu

Glaasje met huisbereide bavarois van frambozen

Javanais

Misérable

Gebakje met framboos

Chocoladesoesje

Prijslijst service BBQ

Verplaatsing, gebruik materiaal, houtskool of gas en bakken.

01 tot 30 pers forfait 250 €

31 tot 50 pers forfait 280 €

51 tot 80 pers forfait 350 €

81 tot 99 pers forfait 400 €

Bij de culinaire barbecue en de wandelbarbecues is de verplaatsing, het gebruik van materiaal, houtskool of gas en het bakken in de prijs inbegrepen.

Gebruik van borden, bestek, glazen en tassen.

Wij beschikken over een ruim aanbod van borden, bestek, glazen en tassen. Deze kunt u gebruiken en niet afgewassen terugbezorgen. [Bij voorkeur wel afspoelen en de volgende dag terugbezorgen.]

Prijzen gebruik mes 0.30 €

vork 0.30 €

lepel 0.30 €

bord 0.90 €

soepbord 0.90 €

dessertbord 0.75 €

dessertpotje 0.30 €

koffiekop en bord 0.50 €

wijnglas 0.30 €

OPGELET!

Wij leveren alle materiaal om de hesp te versnijden.

Indien minder dan 25 personen betaalt u enkel het aantal gevraagde personen vermeerderd met het vlees tot aan 25 personen (aan 6,20 € / persoon).