




SLAGER BEN
EERLIJK ETEN

TIME TO BBQ

Slager Ben heeft verschillende BBQ-pakketten voor u samengesteld met scharrelvlees uit de regio, huisgemaakte salades en glutenvrije marinades en sauzen. Staat u liever niet zelf achter de grill? Kies dan voor een compleet verzorgde BBQ-party met een kok aan huis.
Het is weer BBQ-tijd!



CATERING • LUNCHSERVICE • BBQ'S • MAALTIJDEN



TIME TO BBQ

Het BBQ-seizoen is weer begonnen! Slager Ben heeft verschillende BBQ-pakketten voor u samengesteld met scharrelvlees uit de regio, huisgemaakte salades en glutenvrije marinades en sauzen.

Voor kinderen heeft Ben een speciale kinder-BBQ met kleine porties en kleine prijzen. Bent u vegetariër, flexitariër of wilt u gewoon eens iets anders? Ben heeft ook een vegetarische en een vis-BBQ voor u.

Geeft u een feestje en staat u liever niet zelf achter de grill? Kies dan voor een compleet verzorgde BBQ-party met een privé kok die voor u komt barbecueën in uw eigen tuin. Zo kunt u zorgeloos genieten van uw eigen feestje en een smakelijke BBQ.

GLUTEN EN MEER:

- Glutenvrije marinades, BBQ-sauzen, satésaus
- Koolhydraatarme gerechten met groenten, vlees en vis
- Vraag in de winkel naar onze andere allergenvrije producten



BASIC BBQ

BBQ met acht soorten scharrelvlees uit de regio, huisgemaakte salades en glutenvrije marinades en sauzen. 430 gram vlees en 300 gram salade per persoon.

SCHARRELVLEES UIT DE REGIO

- Gemarineerde karbonade (zonder bot)
- Merguez-worstje van scharrelvarkensvlees
- Dun lapje scharrelkipfilet met kruidenmarinade
- Saté van malse scharrelkipfilet
- Mager varkensfiletlapje met mediterrane marinade
- Doornse BBQ-worst van scharrelvarkensvlees
- Hamburger van 100% puur rundvlees
- Voorgegaarde drumstick van scharrelkip

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

- Pastasalade met pestovinaigrette
- Duitse aardappelsalade
- Koolsalade met mosterddressing
- Boeren rundvleessalade
- Komkommer-tomatensalade met dilledressing
- Scharreleiersalade met lente-ui

GLUTENVRIJE BBQ-SAUZEN

- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Whiskysaus
- Satésaus (zelf opwarmen)

Verschillende soorten stokbrood en ambachtelijk gemaakte kruidenboter

INCLUSIEF

- Gasbarbecue
- Gasfles
- Barbecue tangen en opscheplepels
- Borden, bestek en servetten
- Bezorgen van de BBQ in luxe thermoboxen (minimaal 14 uur koel)
- Ophalen (inclusief de vuile afwas!)

Vanaf 10 personen
€13,95 per persoon.

BEN'S FAVORITE BBQ

BBQ met tien soorten scharrelvlees uit de regio, huisgemaakte salades en glutenvrije marinades en sauzen. 430 gram vlees en 300 gram salade per persoon.

SCHARRELVLEES UIT DE REGIO

- Dun lapje scharrelkipfilet met kruidenmarinade
- Merguez-worstje van scharrelvarkensvlees
- Kipsaté van scharrelkip
- Malse biefstuk in kruidenmarinade
- Mager varkensfiletlapje met mediterrane marinade
- Doornse spareribs
- Hamburger van 100% rundvlees
- Sjaslielik met paprika en ui
- Varkenshaassaté
- Lamskoteletjes met tuinkruidenmarinade

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

- Pastasalade met pestovinaigrette
- Duitse aardappelsalade
- Koolsalade met mosterddressing
- Boeren rundvleessalade

- Komkommer-tomatensalade met dilledressing
- Scharreleiersalade met lente-ui

GLUTENVRIJE BBQ-SAUZEN

- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Whiskysaus
- Satésaus (zelf opwarmen)

Verschillende soorten stokbrood met ambachtelijk gemaakte kruidenboter

INCLUSIEF

- Gasbarbecue
- Gasfles
- Barbecue tangen en opscheplepels
- Borden, bestek en servetten
- Bezorgen van de BBQ in luxe thermoboxen (minimaal 14 uur koel)
- Ophalen (inclusief de vuile afwas!)

Vanaf 10 personen
€15,95 per persoon.



MEAT & FISH-BBQ

Slager Ben 'meets' Jo Hop van De Zilte Zee in Doorn. Een BBQ met vier soorten scharrelvlees van Ben, vier soorten duurzaam gevangen vis van De Zilte Zee, huisgemaakte salades en glutenvrije marinades en sauzen. Totaal 420 gram vis en/of vlees en 300 gram salade per persoon.

SCHARRELVLEES UIT DE REGIO

- Malse biefstuk in kruidenmarinade
- Dun lapje scharrelkipfilet met kruidenmarinade
- Saté van malse scharrelkip
- Mager varkensfiletlapje met mediterrane marinade

DUURZAAM GEVANGEN VIS, ELKE DAG VERS UIT SPAKENBURG

- Garnalenspies
- Zalmootje met kruidenmarinade
- Victoriabaarsfilet gemarineerd met knoflook
- Noorse kabeljauwspies

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

- Pastasalade met pestovinaigrette
- Duitse aardappelsalade
- Koolsalade met mosterddressing
- Boeren rundvleessalade

- Komkommer-tomatensalade met dilledressing
- Scharreleiersalade met lente-ui

GLUTENVRIJE BBQ-SAUZEN

- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Whiskysaus
- Satésaus (zelf opwarmen)

Verschillende soorten stokbrood met ambachtelijk gemaakte kruidenboter

INCLUSIEF

- Gasbarbecue
- Gasfles
- Barbecue tangen en opscheplepels
- Borden, bestek en servetten
- Bezorgen van de BBQ in luxe thermoboxen (minimaal 14 uur koel)
- Ophalen (inclusief de vuile afwas!)

Vanaf 10 personen
€16,50 per persoon.

VIS-BBQ

BBQ met vijf verse soorten verse, duurzaam gevangen vis van De Zilte Zee in Doorn, huisgemaakte salades en glutenvrije marinades en sauzen.

DUURZAAM GEVANGEN VIS

- Garnalenspies
- Zalmootje met kruidenmarinade
- Victoriabaarsfilet gemarineerd met knoflook
- Noorse kabeljauwspies
- Italiaanse tonijnspies

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

- Pastasalade met pestovinaigrette
- Duitse aardappelsalade
- Koolsalade met mosterddressing
- Boeren rundvleessalade
- Komkommer-tomatensalade met dilledressing
- Scharreleiersalade met lente-ui

Verschillende soorten stokbrood met ambachtelijk gemaakte kruidenboter

GLUTENVRIJE BBQ-SAUZEN

- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Whiskysaus
- Satésaus (zelf opwarmen)

INCLUSIEF

- Gasbarbecue
- Gasfles
- Barbecue tangen en opscheplepels
- Borden, bestek en servetten

- Bezorgen van de BBQ in luxe thermoboxen (minimaal 14 uur koel)
- Ophalen (inclusief de vuile afwas!)

€ 16,95 per persoon



VEGA-BBQ

BBQ met vijf soorten vleesvervangers en 300 gram huisgemaakte salade per persoon.

VEGETARISCHE GERECHTEN

- Gepofte aardappel
- Groentespies
- Vegetarische saté
- Vegaburger uit eigen keuken
- Vegetarische sjaslië

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

- Pastasalade met pestovinaigrette
- Duitse aardappelsalade
- Koolsalade met mosterddressing
- Scharreleiersalade met lente-ui

Verschillende soorten stokbrood met ambachtelijk gemaakte kruidenboter

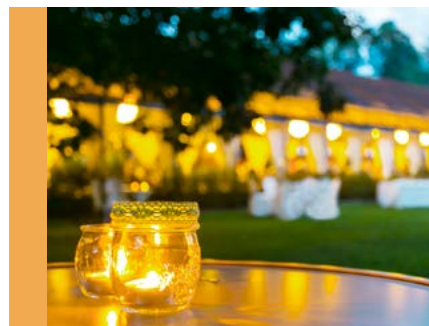
GLUTENVRIJE BBQ-SAUZEN

- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Whiskysaus
- Satésaus (zelf opwarmen)

INCLUSIEF

- Gasbarbecue
- Gasfles
- Barbecue tangen en opscheplepels
- Borden, bestek en servetten
- Bezorgen van de BBQ in luxe thermoboxen (minimaal 14 uur koel)
- Ophalen (inclusief de vuile afwas!)

€ 16,00 per persoon



WIJ HELPEN U GRAAG MET HET HUREN VAN:

- Partytenten
- Tafels
- Stoelen
- Glaswerk
- Terrasheaters



KIDS-BBQ

BBQ met drie soorten vlees, huisgemaakte salades en glutenvrije sauzen. Kleine porties.

VLEES

- Hamburger van 100% rundvlees
- Gelderse BBQ-worst
- Spies met mini vinkjes

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

- Duitse aardappelsalade
- Huisgemaakte rundvleessalade
- Scharreleiersalade met lente-ui

Verschillende soorten stokbrood met ambachtelijk gemaakte kruidenboter

GLUTENVRIJE BBQ-SAUZEN

- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Whiskysaus
- Satésaus (zelf opwarmen)

INCLUSIEF

- Gasbarbecue
- Gasfles
- Barbecue tangen en opscheplepels
- Borden, bestek en servetten
- Bezorgen van de BBQ in luxe thermoboxen (minimaal 14 uur koel)
- Ophalen (inclusief de vuile afwas!)

€ 8,50 per persoon

BBQ-PARTY MET KOK BIJ U IN DE TUIN

Heeft u een feestje en staat u liever niet zelf achter de grill? Kies dan voor een compleet verzorgde BBQ-party met privé kok die voor u komt barbecueën in uw eigen tuin. Zo kunt u zorgeloos genieten van uw eigen feestje én een smakelijke BBQ. Natuurlijk ruimen wij voor u op en doen de afwas! Wel zo makkelijk voor u.





VARKENTJE-AAN-HET-SPIT

- Luxe broodsoorten met ambachtelijke kruidenboter en verschillende sauzen
- Coleslaw met mosterddressing
- Komkommer-tomatensalade met dilledressing
- Boeren rundvleessalade opgemaakt met verschillende vleeswaren
- Varken aan het spit met huisgemaakte barbecuesaus
- Krieltjes met spekjes en ui

Vanaf 40 personen €19,98 per persoon inclusief kok, borden, bestek en de afwas.

FESTIVAL-BBQ

BBQ in een informele festivalsfeer, waarbij uw gasten gezellig rondlopen met een drankje in de hand en eten wanneer ze willen.

- Biefstukspiesen met zontomaten
- Luxe hamburger van 100% rundvlees op een broodje
- Gegrilde kipdijen met knoflook-citroenmarinade
- Saté van scharrelkip met kroepoek, gebakken uitjes en satésaus
- Saladebuffet met huisgemaakte huzaren-, kartoffel-, rauwkost- en pastasalade
- Plank met Italiaanse en Spaanse vleeswaren, kruidenboter en tapenade

Vanaf 40 personen €22,50 per persoon inclusief kok, borden, bestek en de afwas.

BBQ-BUFFET

Lekkere luxe gerechten.

- Côte de boeuf, een mooi stuk runderrib
- Porchetta, een Italiaanse varkensrollade
- Angus beefburgers van 100% Black Angus rundvlees
- Saté van scharrelkip met gebakken uitjes en satésaus
- Zalm met verse kruiden en citroen
- Scampi-spiesen met knoflook-citroenmarinade
- Luxe broodsoorten met ambachtelijk gemaakte kruidenboter
- Rundvleessalade opgemaakt met verschillende vleeswaren
- Twee rauwkostsalades met groenten van het seizoen
- Verschillende Amerikaanse BBQ-sauzen en knoflooksaus

Vanaf 40 personen € 27,50 per persoon inclusief kok, borden, bestek en de afwas.

SURF & TURF BBQ-PARTY

Verrassende gerechten met scharrelvlees uit de regio en duurzaam gevangen vis van De Zilte Zee uit Doorn.

- Voorgerecht: Bens 'steak tartare'
- Dry-aged ribeye
- Reuzengamba's
- Krieltjes met rozemarijn en olijfolie
- Steenovenbroden

- Insalata caprese, salade met mozzarella, tomaat en basilicum
- Frisse rauwkost met groenten van het seizoen
- Ambachtelijk gemaakte kruidenboter en olijfolie

Vanaf 40 personen € 28,50 per persoon inclusief kok, borden, bestek en de afwas.

T-BONE-STEAK-BBQ-PARTY

Een stoere BBQ voor liefhebbers van een smakelijk stuk vlees van de hoogste kwaliteit.

Een T-bone steak bestaat uit een entrecote en een ossenhaas en heeft een gemarmerde 'look' van witte dunne adertjes vet die zorgen dat het vlees mals en sappig blijft tijdens het grillen. Ben snijdt de steaks ter plekke af en grilt het vlees voor u boven een open vuurtje van houtskool, zodat het een lekkere rooksmak krijgt. **Loopt het water u al in de mond?**

- T-bone steak
- Salade met mozzarella, tomaten, verse basilicum en olijfolie
- Pastasalade met gegrilde groenten van het seizoen
- Frans landbrood met ambachtelijk gemaakte kruidenboter

Vanaf 40 personen €28,50 per persoon inclusief kok, borden, bestek en de afwas.




SLAGER BEN
EERLIJK ETEN

BESTELLEN

Voor het bestellen kunt u terecht in de winkel bij Slager Ben
of op de website www.slagerben.nl.

CONTACT

Slager Ben
Kampweg 38
3941 HJ Doorn

0343 – 412 253
bestellingen@slagerben.nl
www.slagerben.nl



CATERING • LUNCHSERVICE • BBQ'S • MAALTIJDEN