



Chateaubriand

TRAITEUR - CATERING - VLEESSPECIALITEITEN

Barbecuefolder 2010

Winnaar:

Innovatief barbecue product 2006



Gouden hakbijl 'Slagerij van het jaar' 2005
Bronzen hakbijl 'Slagerij van het jaar' 2007
Zilveren hakbijl 'Slagerij van het jaar' 2008
Zilveren hakbijl 'Slagerij van het jaar' 2009
Genomineerd voor 'Slagerij van het jaar' 2010



Nederlands beste Foodspecialiteitenwinkel 2008
Nederlands beste Foodspecialiteitenwinkel 2009



Winnaar Gouden Slagersring 2007 & 2009



Nederlands beste Vleeswarenspecialist 2009

Voorjaar / zomer 2010

Geachte gast,

Voor u ligt onze barbecue folder met een selectie uit het barbecueassortiment. Indien u andere wensen heeft kunt u die altijd kenbaar maken. Bijna alles is mogelijk!

We hebben een keuze gemaakt uit onze vlees en vis producten die uitermate geschikt zijn voor de barbecue. Door de bereiding op de houtskool barbecue krijgen deze producten dat bijzondere grilaroma, waardoor het vlees nog smakelijker wordt.

In overleg kunnen wij deze barbecuespecialiteiten ook bij u thuis komen bereiden.

Met vriendelijke groet,

Adele Teekens & Johan van Uden

Tips voor een veilige barbecue

De barbecuetijd is een tijd van gezelligheid en creatief tafelen. Maar houd de veiligheid in acht. Jaarlijks gebeuren er teveel ongelukken rondom het barbecueën door onachtzaamheid. Hier volgen enkele tips.

Houtskoolbarbecue vullen met half briketten, half houtskool, aanmaakblokjes en beetje aanmaakvloeistof; aansteken met aansteker. **Let op: NOOIT spiritus gebruiken.**

Houd een emmer zand en aluminiumfolie bij de hand om eventueel open vuur snel te kunnen doven.

Zet een emmer koud water in de buurt om eventuele verbrandingen direct af te koelen.

Een aanwezige gasfles uit de volle zon houden.

Pas op voor loshangende kledingstukken. Gebruik altijd een schort of een sloof ter bescherming van uw kleren.

Gebruik het juiste barbecue gereedschap.

Neem uw tijd. Laat het vlees rustig en goed garen. Niet goed gegaard vlees kan darmstoornissen veroorzaken.

Laat de barbecue nooit onbeheerd achter, zeker niet met kinderen in de buurt.

Gooi de restkolen niet dezelfde avond in de afvalcontainer, laat ze afkoelen in de barbecue.

Weet gezelligheid en drank goed te combineren.

Chateaubriand barbecue menu

Amuses van de Barbecue

Bawykovbrochette met Yakitori saus

Roombotersoesje van de barbecue gevuld met tapenade

Scotch beef

Amuse van gegrilde Pata Negra spekjes met een dipje van San Mauro bi-cultivar olijfolie

Amuse van grote gamba met piri piri dressing

Amuselepel van gegrilde kalfswang met stroop van kalfsjus

Amuse brochette van Scotch beef biefstuk

Kalfszwezerik van de barbecue voor uit het vuistje

Buffet met Côte de Veau en / of Sint Jakobsschelpen

Côte de Veau

Kalfskotelet, in zijn geheel rosé gebraden op de barbecue met verse kruiden en knoflook.

Sint Jakobsschelpen

Gegrilde Sint Jakobsschelpen met olijfolie en citroenmelisse

Gevulde aardappel

Malta aardappeltjes gevuld met mascarpone en lichte blauwaderkaas

Gevulde champignon

Champignon met mascarpone en gorgonzola

Verse groene salade

Groene salade met pijnboompitten, olijven, mais en Tomme de Savoie

Broodassortiment

Buitenlandse broodsoorten met olijvenboter en kruiden.

Dessert van de Barbecue

Warme sabayon met rood fruit

Fruit brochettes met Onze Lieve Vrouwe bedstrosiroop

Buffet per persoon € 52,50

Bediening per uur € 35,00

Kok per uur € 55,00

Scotch Beef (Aberdeen Angus Rund)

Minute Steak

Schnitzels van Scotch beef biefstuk met bieslook marinade
per stuk €2,00

Runder brochette Scotch Beef

Malse runder biefstukbrochette van het Aberdeen Angus rund
per stuk €2,85

Rib-eye

Malse Schotse runder rib-eye, ietsje doorregen,
Lekker met Schotse kruiden
Per stuk 250 gram €9,25

Chateaubriandbrochette

Verschillende soorten vlees en groenten aan een stokje
Per stuk €2,95

Entrecote

Malse runder entrecote van 300 gram, lekker met zeezout
Per stuk €11,25

Bourgondische biefstukjes

Kogelbiefstukjes, gemarineerd in olijfolie en verse kruiden
Per stuk €3,25

Biefstuk

Kogelbiefstukjes, gemarineerd in Dijon mosterdmarinade
Per stuk €3,25

Prime Rib

Malse Schotse prime rib met been, van 600 gram.
Mis Teekens' Schotse kruiden niet!
Per stuk €18,50

Aberdeen Angus runder hamburger

100% Aberdeen Angus rundvlees met originele kruiden
Per stuk €1,50

Runder T-bone steaks 700 gram

Entrecote met ossenhaas en been van het Aberdeen Angus rund
Per stuk €24,85

Kalfsvlees (Hollands kuiskalf)

Kalfskaasworstje

Kalfsworstje gemengd met Gruyère kaas en grove peper

Per stuk €2,25

Kalfsbrochette

Kalfsbiefstuk in stukjes, aan een stokje, gemarineerd

Per stuk €2,75

Kalfskotelet

Côte de Veau van 300 gram

Per stuk €12,75

Zwezerikbrochette

Gepocheerde kalfszwezerik, aan een stokje

Per stuk €2,75

Kalfs T-bone steak 300 gram

Fantastisch voor op de barbecue, voor de echte vleeseter

Per stuk €12,75

Orgaanbrochette

Kalfslever, kalfstong, kalfsnier, kalfszwezerik met Pancetta

Per stuk €2,75

Kalfs rib-eye 200 gram

Mooie dooraderde rib-eye met peper en zout

Per stuk €7,00

Saltimbocca brochette

Kalfsentrecote met parmaham en salie

Per stuk €2,75

Kalfsentrecote 200 gram

Kalfsentrecote, lekker met Teekens kruiden

Per stuk €7,00

Varkensvlees

Varkenssaté

Saté van de haas, origineel gekruid

Per stuk € 1,65

Filetlapje gemarineerd

Mager lapje filet, gemarineerd in kruidenmarinade

Per stuk € 2,25

Gepekeld procureur

Procureur gepekeld met witte wijn en zeezout

Per stuk € 2,25

Barbecueworstje

Naturel, Provençaals of Italiaans

Per stuk € 1,50

Gemarineerde Spare-ribs

Gegaarde spare-ribs met zoete marinade

Per stuk € 1,95

Provençaalse Speklap

Mals speklapje lekker gemarineerd

Per stuk € 1,50

Varkenshaas Brochette Pancetta

Varkenshaas omwikkeld met Pancetta en grove peper

Per stuk € 2,35

Beenham plakjes, op Schotse wijze

Even kort grillen, gemarineerd met whisky en kruiden

Per stuk € 2,25

Voorjaars lamsvlees

Escalope d'Agneau

Lamsboutplak met beentje, gemarineerd

Per stuk €6,75

Lamsbiefstuk brochette Provençaals

Malse lamsbiefstuk aan een stokje, met Provençaalse kruiden en een uitje

Per stuk €2,95

Lamscarré

Mooi stukje lamsvlees met been

Per stuk €3,15

Merquezeworstje

Worstje gevuld met mager lamsgehakt, pittig gekruid

Per stuk €1,95

Lamskotelet

Lamskotelet met been, eventueel gemarineerd

Per stuk €3,25

Lamsbiefstuk

Lamsbiefstuk gemarineerd in currymarinade

Per stuk €2,95

Lamsburger

Zoetig gekruid, lekker voor de kinderen

Per stuk €1,25

Lamsentrecote 250 gram

Vraag naar Teekens' Schotse vleeskruiden

Per stuk €12,50

Lams spare-ribs, voorgegaard

Gemarineerd in een pittige marinade, lekker krokant grillen

Per stuk €0,95

Lamsfilet

Geheel mager filet ,van eigen lammetjes gesneden, eventueel gemarineerd

Per stuk €4,75

Kip, kalkoen en wild

Kalkoentournedos

Mals stukje kalkoen, gemarineerd in mosterd

Per stuk €1,95

Kalkoenbrochette

Kalkoenfilet in stukjes, aan een stokje

Per stuk €1,65

Kipdrumsticks

Gegaarde drumstick, lekker voor de kinderen

Per stuk €1,00

Kipfiletbrochette

Kipfilet gemarineerd in huisgemaakte satémarinade

Per stuk €1,65

Maiskipfiletbrochette

Maïskipfilet in blokjes met tuinkruidenmarinade

Per stuk €2,25

Eendenbrochette

Eend in blokjes met een wildmarinade

Per stuk €3,75

Vis en schaaldieren

Zalmmootjes

Met Provençaalse kruiden en zeezout

Per stuk €3,50

Gambabrochette

Met olijfolie en verse kruiden

Per stuk €4,25

Zalmforel

Gemarineerde zalmforel met verse kruiden en zeezout

Per stuk €9,50

Tonijnbrochette

Met zeezout, peper en citroen

Per stuk €3,25

Heilbotbrochette

Met grove peper, verse dille en olijfolie

Per stuk €3,75

Vegetarische barbecuemogelijkheden

Gevulde paprika

Met gekruide risotto en doperwten

Per stuk €2,75

Groentebrochette

Verschillende soorten groenten, aan een stokje

Per stuk €1,75

Maïskolfje

Geweld maïskolfje met kerrieboter ingewreven

Per stuk €1,50

Gevulde aardappel

Aardappelen gevuld met blauwaderkaas

Per stuk €2,50

Gemarineerde aubergineplakken

Gemarineerd met olijfolie, knoflook, rozemarijn en tijm

Per stuk €1,50

Gevulde champignon

Champignon met verrassende vulling

Per stuk €2,50

Gevulde pomodori

Italiaanse tomaat gevuld met mozzarella en basilicum

Per stuk €2,50

Fruitbarbecue

Aardbei brochette

Met Onze Lieve Vrouwe Bedstrosiroop

Per stuk €1,85

Papaya-mango brochette

In een siroop van steranijs

Per stuk €1,95

Banaan om te bakken

Gemarineerd in een siroop van Stroh rum en rietsuiker

Per stuk €1,75

Ananas brochette

Ananasplakken met een siroop van Balsamico

Per stuk €1,75

Salades

Griekse salade

Salade van paprika, uien, tomaat, feta en olijven

Zomersalade

Salade van appel, radijs, gekookt ei, komkommer en lenteui

Capresesalade

Pomodori, mozzarella en basilicum dressing

Aardappelsalade

Met rode uienringen, lenteui, zeezout, peper en crème fraîche

Salade van pasta penne

Met zeezout, grove peper, parmezaan, knoflook en haricots verts

Tortellinisalade

Tortellini in pestodressing met Gorgonzola, olijven en salami

Verse Waldorfsalade

Met knolselderij, walnoten, kipfilet, lenteui en verse ananas

Verse fruitsalade

Vers fruit

Brood buffet met boter

Diverse soorten buitenlands brood met kruiden- en olijvenboter

Sauzen

Oriëntaals, cocktail, knoflook, hete rode saus, Indische saté saus

Salade en broodbuffet pp. €9,50

Bij kleinere groepen word er, in overleg, een keuze gemaakt uit de salades

Wijnen

Rode wijn

Cabernet Sauvignon, 2009 Mont Gras, Chili

Krachtig en smaakvol, met aroma's van donker fruit

Per fles € 7,50

Rosé wijn

Rosé, 2010 Culemborg, Zuid-Afrika

Frisse rosé met een aroma van zomerfruit

Per fles € 6,00

Witte wijn

Chenin blanc, 2009 Culemborg, Zuid-Afrika

Makkelijk, droog, fris en fruitig

Per fles € 6,00

Champagne

Prosecco

Méthode Traditionelle met verfijnde bubbel

Per fles € 19,00

Bier

Heineken Bier

10 liter fust (ongeveer 40 glazen)

Per fust € 36,00

30 liter fust (ongeveer 120 glazen)

Per fust € 96,00

50 liter fust (ongeveer 200 glazen)

Per fust € 142,00

Huur biertap, tafelmodel,

inclusief koolzuur, lekblad en spatel

Per stuk € 35,00

Barbecue huren

Professionele houtskoolbarbecue

Per stuk € 30,00

Met houtskool en briketten

Barbecue keuken

Inclusief gas en schoonmaakkosten

Per stuk € 125,00