

GET READY TO BARBECUE



HUIS VOL
AMBACHT



Alles voor de **echte grillmeister!**
17 onweerstaanbare BBQ pakketten,
van **easy** tot aan **mixed emotions**
en de **vrienden BBQ.**

HUIS VOL
AMBACHT

GA ER MAAR EENS GOED VOOR ZITTEN...


INHOUDSOPGAVE


Hello, nice to meat you!	1
Yes! We mogen weer!	2
Barbecue trends	3
The best spareribs in town	4
Let's talk burgers	6
Heyde Hoeve	7
Voor de echte grillmeister	8
BBQ Station	10
Groot Vlees	11
Ons barbecue assortiment	12
BBQ pakketten	13-19
Aanvullende pakketten	20
Bestel makkelijk online	21
Veilig barbecueën	21

UW SLAGER



Meat&Meals

Barbecue boek  Uitgave 2024

Blijf ons volgen op onze socials!  

Markt 73 Panningen 077 - 306 17 23 www.slagerijrutten.nl

BARBECUE LIEFHEBBERS WHATSAPP GROEP



Voor de echte barbecue liefhebbers uit onze omgeving hebben wij een Whatsapp groep in het leven geroepen. Hierin delen wij onderling onze technieken, kennis en ervaringen met barbecueën, maar gaat het vooral om gezelligheid en passie!

Wil jij hier ook onderdeel van worden?
Neem contact op met Slagerij Rutten.

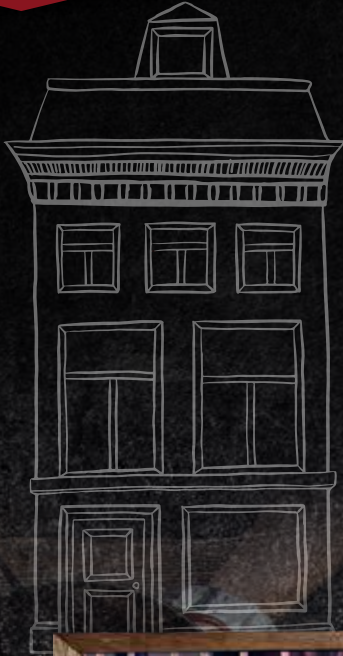
HUIS VOL
AMBACHT



HUIS VOL
AMBACHT

HELLO, NICE TO MEAT YOU!

HUIS VOL
AMBACHT



Welkom bij Slagerij Rutten; Huis vol Ambacht. Onze slagerij staat al bijna 100 jaar garant voor vakmanschap. De liefde voor het ambacht, de sfeer in de winkel, de kwaliteit van de producten en het vertrouwen van onze klanten, zorgt er al decennialang voor dat Slagerij Rutten een begrip is in Panningen en omgeving.

De laatste jaren hebben wij ons ontwikkeld tot barbecuespecialist van de regio. Zodra het zonnetje begint te schijnen, staat menig liefhebber te popelen om de barbecue weer aan te mogen steken. Met een verrassend aanbod voor het gezin, de vriendengroep of het bedrijfsfeest zorgen wij al jaren voor veel barbecueplezier in de omgeving. Vanuit ons vakmanschap doen we er alles aan om onze klanten niet alleen te voorzien van een lekker en goed stuk kwaliteitsvlees, maar ook van een compleet assortiment met alles voor de barbecue liefhebber. Wij lopen voorop en geven u nét dat beetje extra. Dit kunnen wij alleen samen met ons groot team van ruim 30 medewerkers, specialisten en vakmensen waar wij meer dan trots op zijn!

Team Rutten



YES! WE MOGEN WEER!



Buiten leven, **samen eten**, geduld hebben **techniek**, kwaliteit, zorg voor het vlees, **vuur en rook**

HET IS WEER BARBECUE TIJD!

Wanneer de eerste zonnestralen verschijnen, begint het bij de echte barbecue liefhebbers al te kriebelen. Het is weer tijd om de barbecue en kolen uit de schuur te halen! "We mogen weer!" Het wordt hoog tijd om vrienden en familie bij elkaar te roepen, want de barbecue gaat aan dit weekend!

Hup, in je korte broek naar het 'Huis vol Ambacht' in het centrum van Panningen om goed vlees en andere benodigdheden te halen! Verras je gasten met de lekkerste gerechten van de barbecue. De échte grillmeister zal kiezen voor grote delen vlees. Low and slow wordt de tijd genomen om met de juiste techniek een heerlijk stuk vlees te bereiden. De hobby BBQ'er weet zijn gasten te verrassen met een totaalpakket met smakelijke kwaliteitsproducten.

Er is niets gezelliger dan samen buiten tafelen! Dat is dan ook waar het bij barbecueën om gaat. Met een goed gezelschap lekker eten en samen genieten van het moment. Het is weer tijd om te barbecueën! En wij vinden het heerlijk!



BARBECUE TRENDS

Om in de gaten te houden

HUIS VOL
AMBACHT



ALTIJD BARBECUE WEER

Steeds vaker wordt de barbecue ook buiten de zomerperiode aangezet! Wanneer het kouder is buiten, is het juist perfect om te spelen met rook en vuur. We staan gezellig om de barbecue voor de warmte. Er wordt een maaltijd gemaakt, een groot stuk vlees met de nodige bijgerechten. Zeg nu zelf... een echte barbecue liefhebber kan zijn hobby en liefde voor het grillen toch geen half jaar laten rusten?



MEER DAN VLEES

Barbecueën is een totaalbeleving. Het gaat om meer dan alleen vlees. Consumenten worden zich steeds bewuster van de verschillende opties aan producten die geschikt zijn voor op de barbecue. Groenten worden een steeds belangrijker onderdeel op de grill. Door verschillende bereidingswijzen kun je uit groenten veel meer smaak halen. Denk bijvoorbeeld eens aan gegrilde maïs, paprika of asperges. Of wat dacht je van gepofte aardappelen? Met een beetje creativiteit heb je al snel een complete en gezonde maaltijd op tafel.



RUST & AANDACHT

De grote stukken vlees op de barbecue zijn populair. Serveer een mooie tomahawksteak of een heerlijke Picanha en maak indruk bij je gasten. Met groot vlees kun je laten zien dat je je barbecue technieken helemaal onder controle hebt. Het draait vooral om rust, aandacht en controle. Geniet samen met vrienden van de krachtige smaak van een mooi stuk vlees. Het voordeel is dat de grillmeister na het bereiden ook kan aanschuiven aan tafel. Grillen, rusten en delen. Dat is waar het om gaat!



BBQ-FAN
Rick Bankers

Barbecueën gaat voor mij om aandacht voor het product. Het is belangrijk om de tijd te nemen. Op de barbecue bereid ik een complete maaltijd, met een mooi stuk vlees, groenten en gepofte aardappelen.

MIJN BBQ-TOPPER

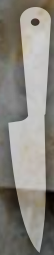
De tomahawk steak!



THE BEST SPARERIBS IN TOWN

PAKKET TIP!

Big Texas style BBQ
Stoere Mannen BBQ
Vrienden BBQ



Lekker mals, kluiven,
Toegestaan om met
je handen te eten,
3-2-1 methode

DE LEKKERSTE IN PEEL EN MAAS

Spareribs zijn misschien wel het meest populaire stukje vlees op de barbecue. Wie houdt er eigenlijk niet van? Wij in ieder geval wel! Bij Slagerij Rutten durven we het met zekerheid te zeggen: wij hebben de lekkerste spareribs van Peel en Maas en omgeving! Mensen komen van ver uit de omgeving naar ons Huis vol Ambacht voor onze spareribs. Heerlijk van smaak en mals tot op het bot! Al jaren met aandacht en passie door onze vakmensen bereid volgens geheime receptuur.

Naast onze eigen gemarineerde ribben verkopen wij ook verse ribben. Deze zijn geschikt voor eigen bereiding. Heerlijk om een vrije zondag te besteden aan het bereiden hiervan! **Tip: gebruik de 3-2-1 methode.** Rustig de barbecue aansteken en de spareribs langzaam op lage temperatuur laten garen. Mooier wordt het niet!

PROEVEN OF ONZE SPARERIBS
ECHT ZO LEKKER ZIJN?
JE WEET ONS TE VINDEN!



DE BESTE SMAAK
VAN HEYDE HOEVE
VARKENSVLEES!

SPARERIBS



Doe het zelf: recepten & tips

HUIS VOL
AMBACHT

3-2-1 METHODE

Wanneer je ervoor kiest om je eigen spareribs vanaf het begin zelf te garen, gebruik dan de 3-2-1 methode voor het perfecte resultaat. De cijfers staan voor drie uur zo op de barbecue, dan twee uur ingepakt in aluminiumfolie en dan nog één uur zonder folie terug. Uiteraard hangt deze tijd erg af van de dikte van de spareribs.

BEREIDING

Verwijder het vlies aan de holle kant van de spareribs. Bestrooi beiden kanten van de ribben met een zelf samengestelde rub.

1. Haal de ribben uit de folie en besmeer ze met een marinade naar keuze. Leg ze terug op de barbecue en laat 1 uur doorgaren.
2. Haal de ribben van de barbecue en leg ze met de bolle kant op een groot stuk aluminiumfolie. Schenk per rib ongeveer 50ml appelsap en verpak per 2 stuks. Leg de pakketjes terug op de barbecue en laat garen voor 1-2 uur.
3. Rook en rooster de ribben 3 uur op 125 °C.



LIMBURGSE KROET

Ingrediënten

200 ml ketchup	1 tl chipotle
200 gram appelstroop	1 tl kaneel
2 el appel cider azijn	2 teentjes knoflook
1 el Worcestershire saus	Zout en zwarte peper naar smaak
2 el bruine suiker	

Bereiding

1. Breng in een steelpannetje de ketchup, appelstroop, azijn en Worcestershire saus al roerend aan de kook.
2. Doe de bruine suiker, chipotle, kaneel en knoflook erbij.
3. Laat de marinade iets doorsudderen totdat de suiker is gesmolten en opgenomen.



ZOET & PITTIG

We kunnen niet kiezen!

Ingrediënten

300 ml ketjap manis	1 tl chiliflakes
100 ml olijfolie	4 teentjes knoflook
100 ml chilisaus	2 el appelstroop
100 gram bruine suiker	Zout en zwarte peper naar smaak
2 tl kerrie (djawa)	

Bereiding

1. Breng in een steelpannetje de ketjap manis, olijfolie, chilisaus en appelstroop al roerend aan de kook.
2. Doe de bruine suiker, kerrie djawa, chiliflakes, knoflook en het zout erbij.
3. Laat de marinade iets doorsudderen totdat de suiker is gesmolten en opgenomen.

KLAAR OM TE GENIETEN VAN DE MEEST MALSE RIBBEN!

LET'S TALK BURGERS

Met vrienden, hamburger, smaakexplosie, sappig, eten met je handen, stapelen maar!

TIPS & TRICKS *Zo grill je de perfecte burgers!*

- 1** Maak een kuiltje in je burger om opzwellling te voorkomen.
- 2** Op de grill: keer de burger regelmatig om voor gelijkmatige bruining en garing.
- 3** Om de sappen in het vlees te houden, mag je nooit op de burger duwen.
- 4** Als je de hamburger van de barbecue haalt, laat hem dan even rusten (2 - 3 min.) zodat al het vocht zich weer door de burger kan verdelen.
- 5** Probeer eens het broodje en eventueel extra groenten op de barbecue mee te grillen voor een extra smaaksensatie!

DE BARBECUE CLASSIC!

Het zonnetje schijnt, je hebt vrienden uitgenodigd en de biertjes liggen koud... Kortom: het is weer tijd om burgers te grillen! En de lekkerste burgers grill je natuurlijk op de barbecue.

Om een geslaagde hamburger te maken is het erg belangrijk om de juiste balans te vinden in zowel smaak als structuur. Het begint natuurlijk bij het uitkiezen van het vlees. Wij hebben een divers aanbod aan verschillende ambachtelijke burgers. Bijna net zo belangrijk is het brood. Het broodje houdt de burger bij elkaar, dus kan je creatie letterlijk maken of breken! Wij gebruiken ambachtelijke broden.

Waar je je burger écht mee kunt onderscheiden van de rest zijn de toppings. Vind de perfecte combinatie tussen zoet en zuur en zorg ervoor dat elke hap dezelfde smaaksensatie geeft. Experimenteer met sauzen, kazen, groenten en sla. Schroom vooral niet om naast het vlees, ook het broodje en verschillende toppings op de barbecue te grillen. Wees creatief! De mogelijkheden met burgers zijn eindeloos!

**VRAAG NAAR ONZE
VERSCHILLENDE
HAMBURGERS!**



HEYDE HOEVE



DE BESTE SMAAK VAN HET DUROC VARKEN

Heyde Hoeve levert eerlijk varkensvlees van topkwaliteit, met respect voor mens, dier en milieu.

Heyde Hoeve Duroc varkensvlees is een goede keuze voor de thuishok en barbecueliefhebber! De fijne marmering geeft een malse en sappige structuur bomvol smaak. Hét lekkerste en meest verantwoorde varken van Nederland!



SPARERIBS VERS



SPARERIBS GEGAARD



BUIKSPEK



PROCUREUR



Unieke smaak,
duidelijke herkomst,
met zorg
grootgebracht



BBQ-FAN
Jord Althuizen

Jord Althuizen is al jaren ambassadeur van Heyde Hoeve. "Kwaliteit is super belangrijk, daarom gebruik ik Heyde Hoeve varkensvlees. Om meerdere redenen: De perfecte vet-vleesverhouding en de beste smaak. En wat ik nog veel belangrijker vind: een eerlijk verhaal."

VOOR DE ECHTE GRILL MEISTER

BBQ-FAN

Pieter Peeters

Even voorstellen! Ik ben Pieter Peeters. Al meer dan 35 jaar werk ik met veel plezier als slager en worstenmaker bij Slagerij Rutten. Als grote BBQ-fan wordt met regelmaat mijn Kamado BBQ aan het werk gezet, zowel in de zomer als in de winter. Heerlijk een stuk vlees grillen en samen met familie gezellig tafelen, dat is voor mij het échte barbecue gevoel!

MIJN BBQ-TOPPER

Pulled pork en spareribs van het Heyde Hoeve varken of rib-eye van graan gevoerd rundvlees.

BARBECUE JARGON

Weet waar je het over hebt! Met dit barbecue jargon leid jij het gesprek aan de grill.

DIRECT GRILLEN

Bereiding op een BBQ waarbij direct boven de vuurbron wordt gegaard op een rooster.

INDIRECT GRILLEN

Bereiding op een BBQ met deksel of smoker waarbij warmte en rook indirect langs een waterpan, hitteschild of door een opening in een aparte vuurkamer geleid worden naar de te bereiden ingrediënten.

LOW AND SLOW

Bereiding met de indirecte grillmethode waarbij gerechten bij temperaturen tussen de 90 °C en de 130 °C een lange periode gegaard worden. Door de trage garing wordt bindweefsel in taai, stug vlees omgezet in gelatine en sappen. Hierdoor ontstaan er bijzondere smaken en structuren.

CAVEMEN STYLE

Bereidingsmethode waarbij ingrediënten zonder rooster direct op de gloeiende kolen gegaard worden.

VARKENSVERDRIET

Het met roet en rook gemengde varkensvet dat vrijkomt bij het roken van grote hoeveelheden varkensvlees en zich onder in de smoker of opvangbak verzamelt.

*Bron: Smokey Goodness - Jord Althuizen

BARBECUE LIEFHEBBERS WHATSAPP GROEP

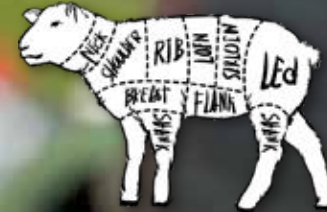
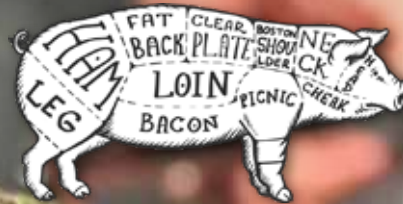
Voor de echte barbecue liefhebbers uit onze omgeving hebben wij een Whatsapp groep in het leven geroepen. Hierin delen wij onderling onze technieken, kennis en ervaringen met barbecueën, maar gaat het vooral om gezelligheid en passie!

Wil jij hier ook onderdeel van worden?
Neem contact op met Slagerij Rutten.

HOE ZIT HET NOU?

Temperaturen*

HUIS VOL
AMBACHT



RUNDOVLEES

PRODUCT	BBQ TEMP.	KERN TEMP.	TIJD
Brisket	107° 121°	88° 96°	12-20 uur of 2,5 uur / kg
Beef ribs	107° 121°	85° 95°	4-10 uur
Rib roast/ Côte de Boeuf	107° 121°	54° 63°	1-4 uur of 30 min / kg
Steak heel	107° 121°	54° 63°	1-3 uur of 30 min. / kg
Runderworst	107° 121°	57° 71°	30-90 min.
Tri-tip/ lies- stuk/ezeltje	107° 121°	54° 60°	1,5-3 uur
Rollade	107° 121°	52° 85°	1,5-3 uur of 1,5 uur / kg
Steak high and fast	177° 260°	49° 68°	10-15 min. of 2 x 2 - 3 min. / kant

VARKENSVLEES

PRODUCT	BBQ TEMP.	KERN TEMP.	TIJD
Schouder heel	107° 121°	88° 96°	12-16 uur of 3 uur / kg
Rugribben	107° 121°	82° 88°	4-6 uur
Buikribben	107° 121°	82° 85°	5-7 uur
Lende	107° 121°	63° 74°	3-5 uur
Heel varken	107° 121°	74° 88°	8-16 uur of 2,5 uur / kg
Varkensworst	107° 121°	63° 74°	1-2 uur
Ham	107° 121°	63° 71°	3-6 uur of 2 uur / kg
Procureur	107° 121°	73° 96°	6-14 uur of 3 uur / kg
Koteletten	177° 260°	63° 74°	10-15 min. of 5-7 min. / kant

LAMSVLEES

PRODUCT	BBQ TEMP.	KERN TEMP.	TIJD
Lamsschouder	107° 121°	63° 74°	1-3 uur
Lamsbout	90° 107°	57° 63°	2-4 uur
Lamsrack	93° 107°	57° 60°	1-1,5 uur
Lamsfilet	107° 121°	57° 60°	1-2 uur

KIPPENVLEES

PRODUCT	BBQ TEMP.	KERN TEMP.	TIJD
Kip heel	135° 177°	74° 79°	1-2 uur of 1 uur / kg
Kip delen	135° 177°	74° 79°	45-90 min.
kipfilet	107° 121°	67° 74°	45-90 min.



BBQ-FAN
Funs Rutton

*Gebruik deze temperaturen als indicatie.

TIP!

Let op de temperatuur van de barbecue, maar zeker ook op de kerntemperatuur van je barbecue product.

BBQ STATION



WIJ ZIJN JOUW BBQ SPECIALIST

Een barbecue koop je niet uit een boekje. Barbecueën is een beleving voor het hele gezin. Dat moet je voelen, zien en vooral ervaren. Een BBQ is een aanwinst voor je tuin of in de buitenkeuken, waar je jarenlang plezier van hebt. Als BBQ specialist helpen we jou graag!

Loop bij ons binnen als je op zoek bent naar het juiste advies voor je BBQ, houtskool, accessoires en zelfs je complete buitenkeuken.

Stationsstraat 2c Heythuysen www.BBQstation.nl



BBQ-FAN

Frank Bremmers



GROOT VLEES

Kies je steak

HUIS VOL
AMBACHT

'JONG GELEERD
IS OUD GEDAAN!'

Jason Schers

Voor de echte vleesliefhebber hebben wij een uitgebreid assortiment aan groot vlees voor op de barbecue. Van graan gevoerd rundvlees, tot aan de beste smaak van Heyde Hoeve varkensvlees*. Wanneer steek jij de grill aan om samen met vrienden te genieten van een goed stuk vlees?

T-BONE STEAK +/- 350 GRAM



TOMAHAWK



PICANHA GRAAN GEVOERD



BAVETTE GRAAN GEVOERD



GRAAN GEVOERD RUNDVLEES

Rib-eye | Bavette | Picanha
Runderhaas | Striploin (entrecôte)
Côte de Boeuf

ONS RUNDVLEES

Short rib | Tomahawk
Bavette | Picanha | T-bone steak
Runderhaas | Rib-eye | Diamanthaas
Entrecôte | Rosbief | Skirt steak



*Heyde Hoeve Varkensvlees: pagina 7

BBQ-FAN

Marko Versteeg

Als brouwmeester van Lindeboom Brouwerij is barbecueën een wisselwerking tussen goed vlees, lekker bier en een goed gezelschap!

MIJN BBQ-TOPPER Tomahawksteak

Met de "reverse sear" methode krijg je een malse steak met een lekkere krokante korst. Bij deze steak past een vlot drinkbaar frisblond fruitig bier, subtiel hoppig van smaak: **Gouverneur Speciale 140**. Geniet en maak het speciaal met deze rijke combinatie!

BIER TIP!
Gouverneur
Speciale 140



ONS BARBECUE ASSORTIMENT* ↓ Stel je eigen pakket samen...

VARKENSVLEES

Barbecueworst
Karbonade
Souvlaki
Zeeuws spek
Shaslick
Satéstick
Spaakhammetje
Frikandel
Frikandel (eigen keuken)
Hamburger (vers of gegaard)
Gemarineerde hamlap
Gemarineerde speklap
Spareribs
Weense karbonade
Gemarineerde halskotelet
Gemarineerde steelkotelet
Schouderlap
Procureur
Varkenshaasspies
Gekruide speklap
Buikspek

KALFSVLEES

Kalfsschnitzel
Kalfsspies
Kalfsoester

LAMSVLEES

O.a. lamfilet, lamrack en lamskoteletten.
Vraag naar actueel aanbod in de winkel.

RUNDVLEES

Biefstuk
Entrecôte
Runder schnitzel
Monacoschnitzel
Meranoschnitzel
Steppensteak

GROOT RUNDVLEES

Tomahawk
Picanha
Rib-eye
Entrecôte
T-bone steak
Bavette
Short ribs
Skirt steak
Diamanthaas
Rosbief
Runderhaas

GRAAN GEVOERD RUNDVLEES

Rib-eye
Picanha
Striploin (entrecôte)
Runderhaas
Côte de Boeuf
Bavette
Vraag naar het actuele aanbod in de winkel.

KIP & KALKOEN

Gemarineerde kipfilet
Gemarineerde drumstick
Gebraden drumstick
Gebraden kippenpoot
Gemarineerde kipspies
Kalkoenschnitzel

VIS

O.a. Scampispiesen, zalmspiesen,
zalmnoten, kabeljauw, botervis.
Vraag naar actueel aanbod en prijzen
in de winkel.

VEGETARISCH

Hamburger
Groenteburger
Schnitzel
Cordon Bleu
Shaslick
Vraag naar het actuele aanbod in de winkel.

HAMBURGERS

Hamburger vers
Steakburger
Kipburger
Gegaarde hamburger
Angus burger (90 gram)
Mega angus burger (180 gram)

RAUWKOSTSALADES

Huissalade
Appelsellerij-salade
Boerland salade
Tomaat/eisalade
Bloemkool-broccoli-salade
Komkommer-roomsalade
Huzarensalade
Vers fruit
Kartoffelsalade
Zomersalade
Pastasalade
Vraag naar het actuele aanbod in de winkel.

SAUZEN

Zigeunersaus
Satésaus
Stroganoff saus
Whiskysaus
Knoflooksaus
Piri Piri

OVERIG

Gasbarbecue
inclusief gas en schoonmaken
(te reserveren vanaf 15 personen)
Bord, bestek & servet
(biologisch afbreekbaar)

Vragen over ons assortiment of over bereidingen? Kom langs in onze winkel of bezoek onze website voor meer informatie. www.slagerijrutten.nl

* Let op! Sommige vleessoorten hebben minimaal gewicht.
Bekijk onze assortimentsflyer voor de actuele prijzen, of vraag ernaar in de winkel.

BBQ PAKKETTEN



Wij hebben een breed aanbod aan BBQ pakketten. Neem de tijd en laat je verrassen door ons gevarieerde aanbod met voor ieder wat wils. **Om je pakket compleet te maken hebben wij aanvullende pakketten (pagina 20)**, speciaal samengesteld om jou te ontzorgen. Vanaf 15 personen is het mogelijk om een gasbarbecue te huren. Hiervoor geldt: indien beschikbaar, dus reserveer tijdig. Meer informatie over onze pakketten vind je op onze webshop!



BBQ PAKKET 1

'BEN VOORBEREID'

100 stuks vlees

Heb wat aan te pakken! Wil je er zeker van zijn dat je voorbereid bent wanneer het plotseling tijd is om te barbecueën? Wij hebben het ideale pakket voor jou samengesteld! Kan allemaal nog ingevroren worden.

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 10 Spareribs | 10 Griekse souvlaki's |
| 10 Barbecue worsten | 10 Peelburgers |
| 10 Gemarineerde halslappen | 10 Kipspiesen |
| 10 Gebraden drumsticks | 10 Gemarineerde kipfilet |
| 10 Gekruide speklappen | 10 Varkenshaas saté spiesen |



BBQ PAKKET 2

HUP

Een puur vlees pakket.
Lekker en makkelijk!

VLEES

Hamburger voorgedaard
Gemarineerde kipfilet
Barbecue worst
Gemarineerde speklap



VANAF
2 PERS.



4 STUKS
VLEES P.P.



BBQ PAKKET 3

EXTRA

Ga voor extra met dit
puur vlees pakket voor de BBQ.

VLEES

Hamburger voorgedaard
Barbecue worst
Gemarineerde kipfilet
Gemarineerde hamlap
Shaslick



VANAF
2 PERS.



5 STUKS
VLEES P.P.

BBQ PAKKETTEN



Wij hebben een breed aanbod aan BBQ pakketten. Neem de tijd en laat je verrassen door ons gevarieerde aanbod met voor ieder wat wils. **Om je pakket compleet te maken hebben wij aanvullende pakketten (pagina 20)**, speciaal samengesteld om jou te ontzorgen. Vanaf 15 personen is het mogelijk om een gasbarbecue te huren. Hiervoor geldt: indien beschikbaar, dus reserveer tijdig. Meer informatie over onze pakketten vind je op onze webshop!



BBQ PAKKET 4

MIXED EMOTIONS

Samengesteld uit vlees, vis en vegetarisch. Ideaal voor gezin of vriendengroep met voor ieder wat wils! Het pakket wordt samengesteld uit 6 verschillende soorten.

VLEES

Kipspies	Runderschnitzel
Gemarineerde kipfilet	Vegetarische wrap
Runderburger	Scampi spies



VANAF
4 PERS.



4 STUKS
VLEES P.P.



BBQ PAKKET 5

SUMMERDEAL

Gezellig in het zonnetje barbecueën met vrienden of familie!

VLEES

Runderschnitzel	Gemarineerde kipfilet
Gemarineerde speklap	Barbecue worst
Steakburger	



VANAF
4 PERS.



5 STUKS
VLEES P.P.



BBQ PAKKET 6

GARDEN FUN

Heerlijk in de tuin barbecueën met vrienden of familie!

VLEES

Gekruide speklap	Scampi spies
Varkenshaas saté	Runderschnitzel
Steppensteak	



VANAF
4 PERS.



5 STUKS
VLEES P.P.



BBQ-FAN
Wieke Gielen

Barbecueën is voor mij een heerlijke tijdsbesteding met vrienden. Aandacht voor het vlees, maar tussendoor staat vaak Formule 1 op en worden speciaalbiertjes gedronken. We bedenken samen menu's die we later uitproberen. Het liefst met iets wat niet alledaags is. Inspiratie wordt ook van verschillende barbecue forums gehaald.

MIJN BBQ-TOPPER

'Vergeten' vlees. Onderdelen van het rund en varken die vaak niet zo bekend zijn.



Rib roast
Côte de boeuf

BBQ PAKKETTEN



Wij hebben een breed aanbod aan BBQ pakketten. Neem de tijd en laat je verrassen door ons gevarieerde aanbod met voor ieder wat wils. **Om je pakket compleet te maken hebben wij aanvullende pakketten (pagina 20)**, speciaal samengesteld om jou te ontzorgen. Vanaf 15 personen is het mogelijk om een gasbarbecue te huren. Hiervoor geldt: indien beschikbaar, dus reserveer tijdig. Meer informatie over onze pakketten vind je op onze webshop!



BBQ PAKKET 7

EASY

Makkelijk een complete barbecue op tafel? Dit geheel verzorgde pakket is speciaal voor grote groepen of feestjes. Het vlees wordt samengesteld uit 6 soorten. De verdeling nemen wij voor onze rekening.

VLEES

Varkenshaas spies
Gemarineerde kipfilet
Barbecue worst
Voorgegaarde hamburger
Gemarineerde hamlap
Kipspies

SAUZEN

3-4 soorten

SALADES

Diverse soorten rauwkostsalades
Vers gemengd fruit

BROOD

Stokbrood bruin of wit
country style, aangevuld
met kruidenboter



VANAF
10 PERS.



3 STUKS
VLEES P.P.



BBQ PAKKET 8

DE LUXE

Net iets luxer? Dit geheel verzorgde pakket is speciaal voor grote groepen of feestjes. Het vlees wordt samengesteld uit 8 soorten. De verdeling nemen wij voor onze rekening.

VLEES

Varkenshaas oester
Steppen steak
Kipspies
Shaslick
Barbecue worst
Gemarineerde kipfilet
Verse hamburger
Scampi spies

SAUZEN

3-4 soorten

SALADES

Huzarensalade
Diverse soorten rauwkostsalades
Vers gemengd fruit

BROOD

Keuze uit meerdere soorten,
aangevuld met kruidenboter
of bruschettaboter



VANAF
10 PERS.



4 STUKS
VLEES P.P.



BBQ PAKKET 9

HOME

Vertrouwd lekker! Dit geheel verzorgde pakket is speciaal voor grote groepen of feestjes. Het vlees wordt samengesteld uit 5 soorten. De verdeling nemen wij voor onze rekening.

VLEES

Barbecue worst
Gemarineerde kipfilet
Gemarineerde hamlap
Verse hamburger
Spies

SAUZEN

3-4 soorten

SALADES

Huzarensalade
Diverse soorten rauwkostsalades
Vers gemengd fruit

BROOD

Stokbrood bruin of wit
country style, aangevuld
met kruidenboter



VANAF
10 PERS.



4 STUKS
VLEES P.P.

BBQ PAKKETTEN



Wij hebben een breed aanbod aan BBQ pakketten. Neem de tijd en laat je verrassen door ons gevarieerde aanbod met voor ieder wat wils. **Om je pakket compleet te maken hebben wij aanvullende pakketten (pagina 20)**, speciaal samengesteld om jou te ontzorgen. Vanaf 15 personen is het mogelijk om een gasbarbecue te huren. Hiervoor geldt: indien beschikbaar, dus reserveer tijdig. Meer informatie over onze pakketten vind je op onze webshop!



BBQ PAKKET 10

BASIC

Een pakket met classics!
Dit geheel verzorgde pakket is speciaal samengesteld voor grote groepen of feestjes.

VLEES

Barbecue worst
Hamburger
Gekruide speklap
Gemarineerde kipfilet

SALADES

Diverse soorten rauwkostsalades
Vers gemengd fruit

BROOD

Stokbrood bruin of wit
country style, aangevuld
met kruidenboter

SAUZEN

3 soorten



VANAF
10 PERS.



4 STUKS
VLEES P.P.



BBQ PAKKET 11

DOE MAAR

Je houdt een feest en wilt geen zorgen hebben over de barbecue?
Dan is dit het juiste pakket! Kies uit 3, 4 of 5 stuks vlees per persoon
en wij doen de rest.

VLEES

Varkenshaasvlees
Rundvlees
Vis
Kippenvlees
Gebraden vlees

SALADES

Diverse soorten rauwkostsalades
Vers gemengd fruit

BROOD

Stokbrood bruin of wit
country style, aangevuld
met kruidenboter

SAUZEN

3 soorten



VANAF
10 PERS.

LAAT JE VERRASSEN!

Wij stellen een heerlijk pakket samen met ongeveer 13 soorten vlees.
Gegarandeerd lekker!

BBQ PAKKETTEN



Wij hebben een breed aanbod aan BBQ pakketten. Neem de tijd en laat je verrassen door ons gevarieerde aanbod met voor ieder wat wils. **Om je pakket compleet te maken hebben wij aanvullende pakketten (pagina 20)**, speciaal samengesteld om jou te ontzorgen. Vanaf 15 personen is het mogelijk om een gasbarbecue te huren. Hiervoor geldt: indien beschikbaar, dus reserveer tijdig. Meer informatie over onze pakketten vind je op onze webshop!



BBQ PAKKET 12

ZONDER ZORGEN

120
STUKKEN
VLEES!

Je houdt een feest en wilt geen zorgen hebben over de barbecue? Zoals de naam het al zegt heb je met dit geheel verzorgde pakket een feest zonder zorgen!

VLEES

- 15 Shaslick's
- 15 Gemarineerde kipfilets
- 15 Gemarineerde hamlappen
- 15 Runderschnitzels
- 15 Spareribs
- 15 Barbecue worsten
- 15 Eigen keuze vlees
- 15 Eigen keuze vlees



VANAF
25 PERS.



120 STUKS
VLEES!



INCLUSIEF
BORDEN
& BESTEK



INCLUSIEF
GASBBQ
RESERVEER
TIJDIG!

SAUZEN

Zigeuner, Whisky, Knoflook,
Saté en Stroganoff

SALADES

Huzarensalade
Diverse soorten rauwkostsalades
Vers gemengd fruit
Verse frisse dagsalade

BROOD

2 soorten ciabatta,
stokbrood bruin of wit country style,
aangevuld met bruschettaboter



BBQ PAKKET 13

EXCLUSIEF

120
STUKKEN
VLEES!

Een echte topper... Durf jij het aan?!
Goed voor de dag komen met luxe vlees van top kwaliteit?
Met dit geheel verzorgde pakket heb je alles compleet voor je feest!

VLEES

- 15 Varkenshaas spiesen
- 15 Ossenhaas
- 15 Steppensteak
- 15 Kalfsoesters
- 15 Scampi spiesen
- 15 Gemarineerde kipfilet
- 15 Zalmmoten
- 15 Eigen keuze vlees



VANAF
25 PERS.



120 STUKS
VLEES!



INCLUSIEF
BORDEN
& BESTEK



INCLUSIEF
GASBBQ
RESERVEER
TIJDIG!

SAUZEN

Zigeuner, Whisky, Knoflook,
Saté en Stroganoff

SALADES

Huzarensalade
Diverse soorten rauwkostsalades
Vers gemengd fruit
Verse frisse dagsalade

BROOD

Verschillende soorten brood,
stokbrood bruin of wit country style,
aangevuld met bruschetta- en kruidenboter

BBQ PAKKETTEN



Wij hebben een breed aanbod aan BBQ pakketten. Neem de tijd en laat je verrassen door ons gevarieerde aanbod met voor ieder wat wils. **Om je pakket compleet te maken hebben wij aanvullende pakketten (pagina 20)**, speciaal samengesteld om jou te ontzorgen. Vanaf 15 personen is het mogelijk om een gasbarbecue te huren. Hiervoor geldt: indien beschikbaar, dus reserveer tijdig. Meer informatie over onze pakketten vind je op onze webshop!



BBQ PAKKET 14

VRIENDEN BBQ

Vrienden zijn uitgenodigd en de biertjes liggen koud. Als we maar genoeg vlees hebben! Share together... en neem de tijd om te genieten van heerlijk vlees met de Vrienden BBQ!

Sparerib
Ossenhaas
Zalmmoot
Mega Angus burger
Buikspek aan stuk

250-300 GRAM PER PERSOON
+/- 150 GRAM PER PERSOON
100 GRAM PER PERSOON
180 GRAM PER STUK
+/- 500 GRAM, OP WENS GEKRUID



VANAF
4 PERS.



600 GR
VLEES P.P.

Neem de tijd
om te genieten
van groot vlees!
Share together!



BBQ PAKKET 15

STOERE MANNEN BBQ

Samengesteld voor de échte vleeseters onder ons! Voor de een onmogelijk, voor de ander een zegen!

VLEES

Sparerib
Kipspies
Steppensteak
Megaburger
Barbecue worst
Beenham

SAUZEN

Incl. royaal veel saus

SALADES

Kartoffelsalade
Tomaat ei salade
Koude schotel

BROOD

Ciabatta, op
steen gebakken

STOERE MANNEN
BBQ



VANAF
10 PERS.



INCLUSIEF
BORDEN,
BESTEK &
KEUKENROL



INCLUSIEF
WC PAPIER

Voor de day after...
Om er eens goed
voor te gaan zitten!

BBQ PAKKETTEN



Wij hebben een breed aanbod aan BBQ pakketten. Neem de tijd en laat je verrassen door ons gevarieerde aanbod met voor ieder wat wils. **Om je pakket compleet te maken hebben wij aanvullende pakketten (pagina 20)**, speciaal samengesteld om jou te ontzorgen. Vanaf 15 personen is het mogelijk om een gasbarbecue te huren. Hiervoor geldt: indien beschikbaar, dus reserveer tijdig. Meer informatie over onze pakketten vind je op onze webshop!



BBQ PAKKET 16

BIG TEXAS STYLE BBQ

'The Big American Dream'!
Grote stukken vlees voor de echte liefhebber van Amerikaanse barbecue.

VLEES

Beefburger
Sparerib
Mexicaanse grillworst

NAAR KEUZE:

Contra-filet of
T-bone steak
(Op verzoek gemarineerd)



VANAF
4 PERS.



4 STUKS
VLEES P.P.



BBQ PAKKET 17

SMALL AMERICAN BBQ

'The Small American Dream'!
Subtiel stukken vlees voor de echte liefhebber van Amerikaanse barbecue.

VLEES

Chicken stick
Bacon burger
Beef steak
Pork shank



VANAF
4 PERS.



4 STUKS
VLEES P.P.



Verkrijgbaar bij
BBQ station in
Heythuysen!
Meer info: pagina 10

Big Green Egg
The Ultimate Cooking Experience



BBQ-FAN
Rob Franssen

Low and slow grillen met een mooi stuk vlees. Heerlijk toch? Even niks anders dan heerlijk eten en goed gezelschap, dat is waar barbecueën voor mij om draait.

MIJN BBQ-TOPPER

Heerlijk malse spareribs van Heyde Hoeve.



AANVULLENDE PAKKETTEN

Maak je barbecue compleet!

AANVULLEND PAKKET

PUNT KOMMA

Samengesteld om je te ontzorgen op jouw feest. Ideaal te combineren met onze BBQ pakketten.

SALADES

Huzarensalade 250 gram
Pastasalade 100 gram
Rauwkostsalade 100 gram
Vers fruit 100 gram

BROOD

Italiaanse ciabatta

SAUZEN

Sauzen (4 soorten) 100 gram
kruidenboter of bruschettaboter 25 gram

AANVULLEND PAKKET

BORDEN, BESTEK & SERVETTEN

Een bewuste keuze!
Biologisch afbreekbaar, hittebestendig
en 100% composteerbaar.
Bestaande uit een bord, stevig bestek
en diverse servetten per persoon.

Ideaal om te combineren met al onze
BBQ pakketten of eigen keuze vlees.



GAS BARBECUE

Huur inclusief gas en schoonmaak.
Indien beschikbaar, dus reserveer tijdig!



**BESCHIKBAAR VANAF
15 PERSONEN**



BESTEL MAKKELIJK ONLINE



Check onze
webshop!

www.slagerijrutten.nl

Kijk op onze website voor ons complete assortiment en bestel ook makkelijk via onze webshop. Wij hebben een divers aanbod aan vers vlees, vleeswaren, soepen, verse maaltijden, broodjes en nog veel meer ambachtelijke producten.

SAMEN ETEN

Voor de genietters onder ons hebben wij het hele jaar door heerlijke gourmet- en fondueschotels in ons assortiment. Het is altijd een geslaagd idee om een ouderwets gezellige avond te beleven met vrienden of familie. Vraag eens naar de vele mogelijkheden die wij voor jou kunnen verzorgen!



VEILIG BARBECUEËN

De barbecuetijd is een tijd van gezelligheid en creatief tafelen. Maar houdt de veiligheid in acht. Er gebeuren jaarlijks te veel ongelukken rondom het barbecueën door onachtzaamheid. Vraag naar onze speciale barbecue-advies flyer!

TIPS VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE!

- Laat de barbecue nooit onbeheerd achter, zeker niet met kinderen in de buurt.
- Houd een emmer zand of aluminiumfolie bij de hand om eventueel open vuur te doven.
- Zet een emmer water in de buurt om eventuele verbrandingen meteen af te koelen.
- Houd een aanwezige gasfles uit de zon.
- Steek houtskoolbarbecues aan met aanmaakblokjes.
- Gebruik in geen geval brandbare vloeistoffen.
- Gooi de restkolen niet dezelfde avond in de afvalcontainer.
- Pas op voor loshangende kledingstukken.
- Neem uw tijd, laat het vlees goed garen. Niet goed gegaard vlees kan darmstoornissen veroorzaken.
- Gebruik het juiste barbecue gereedschap.
- Weet gezelligheid en drank goed te combineren.



**HUIS VOL
AMBACHT**

**NOW YOU
MUST BE
READY...**

Blijf ons volgen op onze socials!  

Markt 73 Panningen 077 - 306 17 23 www.slagerijrutten.nl