Uw Slager Piet Ottens

UW SLAGER

Bestel makkelijk en snel in onze webshop:
slagerijottens.nl

BARBECUE VOOR IEDEREEN!

Maak jouw barbecue bijzonder met de specialiteiten van Uw Slager. Of je nu gaat voor een traditioneel spiesje of menu of wil je liever culinair uitpakken met een bijzonder groot stuk vlees die meerdere uren op de barbecue gegaard moet worden. Uw Slager heeft alles in huis om van jouw barbecue een waar feest te maken.

BBQ menu 'Compleet'

Geef je een BBQ voor een groep vanaf 10 personen? Dan komt er wel wat kijken bij de voorbereiding. Tenzij je gebruik maakt van BBQ pakket compleet! Alles kant & klaar voor jouw BBQ feest, wel zo gemakkelijk.

Bestaande uit:

- 2 stokjes kipsaté
- Wieringerweide hamburger
- Varkenshaas brochette
- Barbecueworstje/gemarineerd speklapje
- Procureurlapje
- 3 soorten saus (satésaus, knoflooksaus, zigeunersaus)
- Opgemaakte rundvleessalade
- Stokbrood met kruidenboter
- Borden en bestek (hoogwaardige kwaliteit)

Bij dit pakket ontvangt u de gasbarbecue in bruikleen.

per persoon **14.00**

BBQ menu 'Populair'

Lekker voor iedereen!

Bestaande uit:

- Barbecueworstje
- Grillburger
- Kipsaté gegaard
- Procureurlapje

per persoon **4.95**

BBQ menu 'Luxe'

Luxe genieten met deze heerlijke vleesspecialiteiten, ambachtelijk voor u gemaakt!

Bestaande uit:

- Kipfilet culinair
- Biefstukspies
- Spareribs
- Varkenshaas brochette

per persoon **9.75**

Heeft u geen barbecue? Geen probleem, u kunt ook een gasbarbecue in bruikleen krijgen voor slechts 20,-

Gegrilde Spareribs piri piri

Lekker gemarineerd en gegaard. Alleen nog even opwarmen op de BBQ

BBQ TOPPER

100 gram **1.49**

Stel je eigen barbecue samen!

Varkenshaassaté	100 gram	2.09
Kipsaté	100 gram	1.49
Varkensshaslick	100 gram	1.79
Kip Hawaiispies	100 gram	1.59
Gemarineerd speklapje	100 gram	1.16
Procureurlapje	100 gram	1.39
Kipdrumsticks gegaard	100 gram	0.80
Kip op stok	100 gram	1.69
Biefstukspies	100 gram	2.29
Lamskotelet	100 gram	2.99
Lamsrack	100 gram	3.95

Kijk op pag. 4 om jouw **BBQ COMPLEET** te maken!

MAAK JOUW BARBECUE BIJZONDER MET ONZE SPECIALITEITEN

Wieringerweide hamburger

'Best burger in town' 100% rundvlees van het Wieringerweide rund

100 gram **1.19**

Mixed grill spies

Spies van biefstuk, varkenshaas en kipfilet. Heerlijk van smaak en supermals!

per stuk **2.49**

Kipfilet culinair

Kipfilet omwikkeld met rauwe ham en gekruid met kerrie, een heerlijke combinatie!

100 gram **1.79**

Varkenshaas brochette

Luxe genieten, heerlijk malse varkenshaas met paprika, ui en spek

100 gram **2.19**

MAAK JOUW BARBECUE COMPLEET!

Wat is er nou fijner dan een mooie zomerdag afsluiten met een barbecue! Maak je barbecue gemakkelijk compleet met opgemaakte salades, heerlijke bijgerechten en zelfs stokbrood en sausjes. Alles verkrijgbaar bij Uw Slager.

BBQ TIP VAN UW SLAGER!

Duitse Biefstukburger 'Reuben style'

Luxe burger met zuurkool, kaas en een kruidige saus

Voor 6 van deze heerlijke burgers gebruik je 1 kilo gehakte biefstuk. Het recept vind je in het Uw Slager High and Fast, Low and Slow BBQ inspiratieboek

MAAK JOUW BBQ COMPLEET!

Vul jouw barbecue aan met frisse salades, stokbrood en sauzen, wel zo gemakkelijk!

Inclusief:

- Heerlijke frisse salades
- 3 soorten sauzen
- Vers stokbrood met kruide

per persoon **5.50**

HUISGEMAAKTE SALADES

Onze salades maken wij mooi op met een rijkelijke garnering, een lust voor het oog! En heerlijk bij uw BBQ. De saladeschotels zijn beschikbaar vanaf 8 personen.

Scharrelei salade schotel

Lekkere ambachtelijke aardappelhoudende salade met scharrel ei en lente ui

per persoon **3.50**

Rundvlees salade schotel

Lekkere ambachtelijke aardappelhoudende salade met onderwets lekker draadjesvlees

per persoon **3.50**

Pasta salade

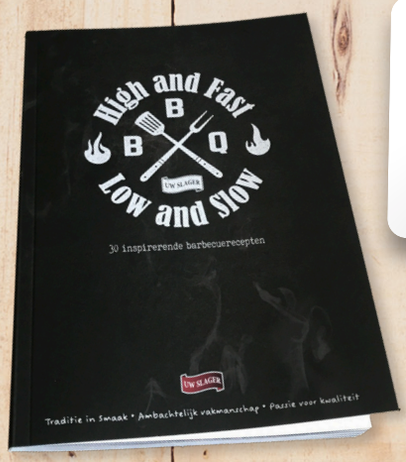
Mediterraans genieten, met deze pastasalade

per persoon **3.50**

Aardappel salade schotel

Heerlijk frisse en smeuïge salade

per persoon **2.50**



BBQ INSPIRATIE NODIG?

Haal het boek in de winkel!

Gevuld met 30 inspirerende barbecue recepten!

Rundvlees uit de regio

Het rundvlees dat verkrijgbaar is in onze slagerij, betrekken wij van de Wieringerweide. Op onze schoonvleesboerderij is sinds 2008 het project "Wieringerweide rundvlees" van start gegaan. Onze runderen worden met veel toewijding verzorgt, in de winter worden de runderen gevoerd met een uitgebalanceerde mix, en in de zomer grazen ze heerlijk op onze weilanden, en snuiven ze de heerlijke zilte lucht van de wadden op. Met veel liefde, geduld en aandacht worden de dieren verzorgd in onze stal en in de weilanden.

Genieten van Gaasterlander Kruidenvarken

Wij geven aandacht aan uw vlees, en daarom kiezen wij voor het Gaasterlander Kruidenvarken. Hiermee weet u dat u kiest voor varkensvlees waarbij dierwelzijn, milieu en smaak hand in hand gaan. Weet u wat leuk en uniek is? De varkens krijgen dagelijks een kruidenmix waar ze echt van genieten! De verzorging, voeding en gezondheid en welzijn van de dieren zorgt voor vlees waarin u de aandacht proeft!

Boerderijkip, 100% Hollands

Hollandse scharrelkip met meer smaak en een beter leven. Dat is waar u voor kiest als u bij ons boerderij kip haalt. De Boerderijkippen een langzaam groeiende ras, een kruising tussen een bruine hen en een witte haan en hebben sterke genen. Boerderijkippen leven in stallen waarin een natuurlijk dag- en nachtritme is gewaarborgd, hebben meer ruimte om te leven en hebben een overdekte vrije uitloop uit de stal.

KIES JE STEAK

VLEES VOOR DE BBQ FANAAT

Is de barbecue helemaal jouw domein? Voor alle BBQ liefhebbers hebben wij ook een ruim assortiment, groot vlees of bijzondere steaks. Vanzelfsprekend krijg je van ons de tips & trucs voor de lekkerste bereiding, dat wordt uitgebreid kokkerellen en culinair genieten

WIERINGERWEIDE ENTRECOTE

Prachtige steak, door een klein randje vet

100 gram **2.49**

WIERINGERWEIDE FLAT IRON STEAK

Sucade om te grillen? Het kan echt en geeft een supermalse steak, met een bijzondere smaak!

100 gram **1.89**

RIBEYE STEAK

Buitenlandse specialiteit! Heerlijk van smaak, door de marmering van het vlees

100 gram **3.14**

VARKENSPROCUREUR

Het braadstuk van varkensnek, ofwel procureur, is een aanrader om te low & slow te garen!

100 gram **1.59**

RUBS, PEKELS EN SAUSEN

Wil je van jouw barbecuegerecht een bijzondere creatie maken?
Dat doe je met de mooiste rubs, pekels en sauzen.
In de slagerij vind je een uitgebreid assortiment en we adviseren je graag!

Varkensprocureur

Hét braadstuk van varkensnek, supermals

100 gram **1.59**

Wieringerweide Picanha

Heerlijke lapjes van het staartstuk

100 gram **2.29**

Wieringerweide Hamburger

100% rundvlees

per stuk **1.19**

Wieringerweide Bavette

Bijzonder mooi en lekker braadstuk

100 gram **1.85**

Tomahawk Gaasterlander

Stoere steak met bot, heerlijk van smaak

100 gram **1.44**

Wieringerweide Entrecote

Lekker van smaak, door een klein vetrandje

100 gram **2.49**

Lamsrack

Rosé garen, voor de beste smaak

100 gram **3.95**

Pure Angus Burger

100% rundvlees

per stuk **1.79**

BBQ tip van Uw Slager!

Gegrilde meloen

Op getoaste ontbijtkoek met vanille-roomkaas

Ingrediënten:

- 1 watermeloen
- 1 liter water
- 100 gram Grate Goods All Brine Nr.1
- 1 vanille stokje
- 500 gram roomkaas
- 2 eetlepels poedersuiker
- 1 gesneden ontbijtkoek
- 1 bosje verse munt

Dit recept kun je vinden in het 'High and Fast, Low and Slow' BBQ inspiratie boek!

Haal 'm bij Uw Slager!

CHEF'S BBQ SELECTION

Culinaire barbecue gerechtjes in handige aluminium barbecue schaaltjes. Zeer gevarieerd, bijzondere smaak variaties en bovendien erg gemakkelijk. Zet de bakjes 15 minuten op een afgedekte barbecue van 180 graden celsius. Reken ongeveer 2 - 3 bakjes per persoon.

Warme BBQ Beenham

Heerlijke ambachtelijke beenham met beenhamsaus

per schaaltje **4.25**

Bites van Ananas&Bacon

Ananas stukjes omwikkeld met bacon

per schaaltje **2.25**

Berehap Feestje

BBQ berehapje van borrelballetjes, satésaus en gebakken uitjes

per schaaltje **3.95**

Spare rib kluifjes

Deze spare rib kluifjes vindt iedereen lekker!

per schaaltje **4.25**

Knoflook BBQ krieltjes

Mooie krieltjes in een zomerse kruidenolie met een vleugje knoflook

per schaaltje **2.25**

Chef's BBQ Selection Mixed Grill

Keuze stress? Hoeft niet met het mixed grill trio van varkenshaas, kip en biefstuk

per schaaltje **6.95**

UW SLAGER

Meat&Meals

Uw Slager Ottens

Hoofdstraat 37, 1777 CA Hippolytushoef

0227-591269

info@ottens.uw-slager.nl

Bestel makkelijk en snel in onze webshop:

slagerijottens.nl