



BBQ TO GO | DIVERSE PAKKETTEN

DE PEER'S BBQ TO GO

HOE WERKT HET? ALLES IS READY TO GO. JE HOEFT ZELF ALLEEN HET VLEES, DE VIS OF DE GROENTEN AF TE GRILLEN. MOCHT HET WEER TOCH SLECHT ZIJN, DAN KUNNEN WIJ HET VLEES, VIS OF DE GROENTEN VOOR U AL GRILLEN TEGEN EEN MEERPRIJS VAN 2.50 P.P.

BBQ PAKKET 1 | 16.00 P.P.

BUIKSPEK (CA.125 GRAM VOORGEGAARD)

RUNDERHAMBURGER (CA.150 GRAM)

KIPPENDIJSPIES (CA. 150 GRAM VOORGEGAARD)

PAPILOTTE VIS (CA 125 GRAM)

- 4 SAUZEN | COCKTAIL, KERRIE, KNOFLOOK EN SATÉSAUS (4 X 100 ML)
- KRUIDENBOTER (50 GRAM)
- COLESLAW (100 GRAM)



- PASTASALADE (100 GRAM)
- TOMAAT & KOMKOMMERSALADE MET DRESSING VAN BALSAMICO (100 GRAM)
- WOKGROENTE (100 GRAM)
- AFBAKBROOD BUSSING B'RUSTIEK FLUTE (200 GRAM)

BBQ PAKKET 2 | 26.00 P.P.

RUNDERHAMBURGER (CA.150 GRAM)

KIPFILET (CA. 150 GRAM VOORGEAARD)

DIAMANTHAAS (CA. 125 GRAM)

SPARE RIBS (CA. 500 GRAM VOORGEAARD)

- 4 SAUZEN | COCKTAIL, KERRIE, KNOFLOOK EN SATÉSAUS (4 X 100 ML)
- KRUIDENBOTER (50 GRAM)
- COLESLAW (100 GRAM)
- PASTASALADE (100 GRAM)
- TOMAAT & KOMKOMMERSALADE MET DRESSING VAN BALSAMICO (100 GRAM)
- WOKGROENTE (100 GRAM)
- AFBAKBROOD BUSSING B'RUSTIEK FLUTE (200 GRAM)



FISHLOVER? KIES DAN HET ONDERSTAANDE PAKKET.

BBQ PAKKET 3 | 21.00 P.P.

PAPILOTTE VIS

SCAMPI SPIES (4 STUKS)

ZALMFILET

- 4 SAUZEN | COCKTAIL, KERRIE, KNOFLOOK EN SATÉSAUS (4 X 100 ML)
- KRUIDENBOTER (50 GRAM)
- COLESLAW (100 GRAM)
- PASTASALADE (100 GRAM)
- TOMAAT & KOMKOMMERSALADE MET DRESSING VAN BALSAMICO (100 GRAM)
- WOKGROENTE (100 GRAM)
- AFBAKBROOD BUSSING B'RUSTIEK FLUTE (200 GRAM)



BBQ-GARNITUREN | 7.00 P.P. (MINIMAAL 2 PERSONEN)

- 4 SAUZEN | COCKTAIL, KERRIE, KNOFLOOK EN SATÉSAUS (4 X 150 ML)
- KRUIDENBOTER (50 GRAM)
- COLESLAW (100 GRAM)
- PASTASALADE (100 GRAM)
- TOMAAT & KOMKOMMERSALADE MET DRESSING VAN BALSAMICO (100 GRAM)
- WOKGROENTE (100 GRAM)
- AFBAKBROOD BUSSING B'RUSTIEK FLUTE (200 GRAM)

SLECHT WEER? MOCHT HET WEER SPELBREKER ZIJN GRILLEN

WIJ UW VLEES OF VIS GRAAG VOOR EEN TOESLAG VAN 2.50 P.P.

HET BUIKSPEK, DE KIP, DE SPARE RIBS EN DE RIB ROAST ZIJN OF IN DE OVEN OF SOUS-VIDE VOORGEGAARD. U HOEFT HET ENKEL NOG TE GRILLEN. ZO WEET U ALTIJD DAT UW VLEES VEILIG IS.