

<i>Vuur</i>	aantal	<i>Vegetarisch</i>
<input type="radio"/> Houtskool		<input type="radio"/> Vege Burgers
<input type="radio"/> Gewone cococha		<input type="radio"/> Vege Saté
<input type="radio"/> Aanmaakblokjes		<input type="radio"/> Groentenbrochette
Vuurkruiden		

Wijn
WITTE & RODE wijnen
 Vraag naar onze ruime keuze in de winkel!

Vraag een speciale prijs bij grotere groepen!

- Voor grotere groepen of feestjes is barbecue apparatuur beschikbaar.
 Evenals bestek en borden (huur: €2.00/persoon)
 Tuinkachel (huur: € 20,00)

Teppanyaki

- Teppanyaki grillplaat kan zowel buiten als binnen op tafel worden gebruikt.
- Borden en bestek ook verkrijgbaar
- BBQ apparatuur verkrijgbaar (huren)
- **Voor meer info: www.galantine.be of www.barbequetips.be**

Belgisch kampioenschap Barbecue
 Supporters welkom

Slagerij Galantine
 doet mee!

**Slagerij Galantine is
 vice-Belgisch kampioen BBQ 2012**

Boodschappelijstje

© 2013 GRAPHICSIGN bvba - 0495 896 346



SLAGERIJ
Galantine
 VOSSelaar

Galantine is als ambachtelijke slager-traiteur een échte barbecue-specialist. Al meer dan 10 jaar leggen we ons toe op het organiseren van écht lekkere houtskoolbarbecues. Voor families, groepen, bedrijven of evenementen. Voor enkele personen of heel grote groepen. Heel klassiek of modern en geraffineerd. Sinds vijf jaar geven we regelmatig demonstratie-avonden, waar we u leren om perfect te barbecueën.

Vorige jaren hebben we met wisselend succes deelgenomen aan verschillende kampioenschappen, waaronder het wereldkampioenschap in Steenhuffel waar we een mooie 16de overall-plaats behaalde en zelfs een 4de plaats met ons visgerecht. In 2012 behaalde we een vijfde plaats met ons varkensgerecht op het EK BBQ. Ook dit jaar zullen we weer present zijn op het Kempisch en op het Belgisch kampioenschap. Allen op post!

Slagerij Galantine
 Bolk 148 . 2350 Vosselaar
 Tel 014 61 75 82
www.galantine.be

SLAGERIJ
Galantine
 VOSSelaar

Barbecue

Slagerij Galantine
 Bolk 148 . 2350 Vosselaar
 Tel 014 61 75 82
www.galantine.be

Tijd voor het betere werk!

Goed barbecueën betekent in de eerste plaats de tijd nemen om te genieten van heerlijke gerechten in goed gezelschap. Met deze tips zorgt u voor een gezellig, gezond feestmaal:

- Neem uw tijd! **Kokosbriketten** hebben ongeveer 25 minuten nodig voor u kan grillen.
- Gebruik een stevig BBQ-stel. Voor grotere groepen kan u bij Galantine een toestel huren.
- Stook met hoogwaardige **kokosbriketten**. Deze branden veel langer en constanter.
- Laat het vuur nooit alleen! Zeker niet als er kinderen of huisdieren in de buurt zijn!
- Bak uw vlees aan op hoge temperatuur, dan verder garen op een koelere zone.
- Traag grillen op een **lagere temperatuur** geeft sappig vlees zonder verbrande korst!
- **Experimenteer** met uw gerechten! BBQ is véél meer dan saté, worst of kippenbout...

U kan steeds bij Galantine terecht voor al uw behoeften, inspiratie én steengoed advies!

Vraag gerust informatie aan de toog of bel 014 61 75 82

Galantine uw barbecue specialist Galantine uw barbecue partner!

U kookt en bakt graag zelf? Bij ons kan u terecht voor al uw barbecuebehoeften. In de eerste plaats zorgen we voor **vlees van de hoogste kwaliteit**. Galantine heeft tijdens het seizoen een volledig assortiment aan traditionele en vernieuwende vleesbereidingen voor de barbecue:

- Heerlijke saté's van varkens-, runds- of kippenvlees
- Een heel assortiment worsten: chipolata, witte en zwarte pensen, mergueze, ...
- Gemarineerde vleeswaren: kippenboutjes en -filet, spekfakkels, varkenslapjes, ...
- Hamburgers, hammetjes, varkenshaasje, ...

Daarnaast zorgen we ook voor **speciale versnijdingen** of aanvragen. Wat dacht u van een côte à l'os, ribstukje van speenvarken, lamsbout, Hereford-ribeye of een zwartpootkip op de BBQ? Of heeft u iets anders in gedachten? Vraag dan gerust advies in onze winkel of telefonisch op nummer **014 61 75 82**. Indien gewenst kunnen we ook uw groentenbereidingen of buffet voor onze rekening nemen.

All-in service

U heeft graag de handen vrij? Galantine neemt de hele zorg voor uw **(familie-) feesten** of **bedrijfsbarbecue** in handen. Van de voorbereiding, het zetten van de tafels en buffet, grillen tot de afwas. En dat aan zeer interessante prijzen. Dat doen we vanaf 8 personen tot grote groepen van enkele honderden aanwezigen. En steeds met de **Galantine-klasse** en de kennis van écht goed barbecueën!

Als **ervaren ambachtelijke slager-traiteur** zijn we meer dan goed geplaatst om u de beste vleesbereidingen en -versnijdingen te leveren voor uw barbecue. Maar we doen meer! Als echte barbecue-enthousiastelingen en -specialisten hebben we een volledig assortiment aan grondstoffen en behoeften:

- **Barbecuetoestellen:** We verhuren verschillende modellen, van kleine familietoestellen tot grote groepsbarbecues
- Houtskool: Eén van de geheimen achter een goede BBQ is het gebruik van een goed beheersbare brandstof met een lange levensduur. En dan gaat er niets boven de gecombineerde **kokosbriquetten** van **Cococha**. Tijdens een lange dag grillen op 8 barbecues, tijdens het Wereldkampioenschap, hebben we slechts 6 kilo Cococha verbruikt ...
- Volledige BBQ-apparatuur: U kan een **volledige barbecueset** huren voor feesten of grote gezelschappen: BBQ-toestellen, houtskool, borden en bestek. Ook een houtgestookte terraskachel is te huur.
- Wijn: Galantine heeft een mooi assortiment **witte en rode** wijnen die perfect passen bij een zonnige barbecue. Echte plezierwijnen aan een eerlijke prijs! Vraag advies in de winkel.
- **Teppanyaki-grillplaat:** Deze tafelgrill kan zowel buiten als binnen worden gebruikt. Ideaal voor kleinere gezelschappen of om eens iets anders te proberen.

<i>Burgers</i>	aantal	<i>Gevogelle</i>	aantal
<input type="checkbox"/> Hamburgers		<input type="checkbox"/> Gekruide kippenboutjes	
<input type="checkbox"/> Lamsburgers		<input type="checkbox"/> Kipfilets	
<input type="checkbox"/> Ardeense burgers		<input type="checkbox"/> Kippenbillen	

<i>Lam</i>		<i>Bijzonder</i>	
<input type="checkbox"/> Lamskoteletjes		<input type="checkbox"/> Côte à l'os	
<input type="checkbox"/> Lamsbrochet		<input type="checkbox"/> Varkensvingers	
<input type="checkbox"/> Lamsfilet		<input type="checkbox"/> Gemarineerde ribben	

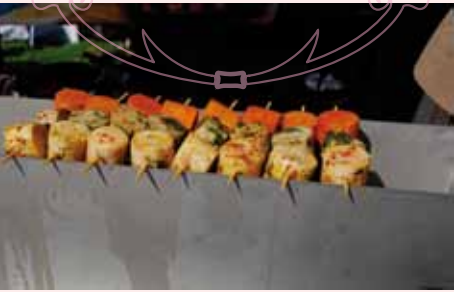
<i>Worst</i>		<input type="checkbox"/> Gemarineerde steak	
<input type="checkbox"/> Barbecueworsten (3+1 GRATIS)		<input type="checkbox"/> Biefstuk met peper	
<input type="checkbox"/> Merguezeworstjes		<input type="checkbox"/> Diverse soorten spek	
<input type="checkbox"/> Poolse worsten		<input type="checkbox"/> Casslerrib	
<input type="checkbox"/> Kippenworsten		<input type="checkbox"/> Gemarineerde beenhesp	
<input type="checkbox"/> Witte & Zwarte pensen		<input type="checkbox"/> Spekfakkels	
<input type="checkbox"/> Gevulde witte beuling		<input type="checkbox"/> Breydel hammetje	
<input type="checkbox"/> Trio van Worstjes		<input type="checkbox"/> Breydel kotelet	
		<input type="checkbox"/> Holsteiner Entre-Côte (3 weken gerijpt)	

<i>Spies</i>		<i>Enkel op bestelling</i>	
<input type="checkbox"/> Gemarineerde saté's		<input type="checkbox"/> Scampibrochette	
<input type="checkbox"/> Kipsaté's		<input type="checkbox"/> Visbrochette	
<input type="checkbox"/> Brochetten		<input type="checkbox"/> Zalm in papillote met lentegroentjes	
<input type="checkbox"/> Kalkoenbrochetten		<input type="checkbox"/> Gegrilde kreeft	
<input type="checkbox"/> Mini-saté's		<input type="checkbox"/> Gevulde kotelet	

<i>Groenten</i>		<input type="checkbox"/> Konijnenrug	
<input type="checkbox"/> Krielaardappeltjes op stokje		<input type="checkbox"/> Ierse zesrib	
		<input type="checkbox"/> Aardappel in de schil met kruiden	

Tijdens het barbecueseizoen verkrijgbaar:

<input type="checkbox"/> Verse aardappelsalade	<input type="checkbox"/> pasta-salade
<input type="checkbox"/> Groenteassortiment (vers bereid!)	
Sla - Tomaat - Komkommer - wortelen en aardappelsla - pasta-sla : aan 5,00 euro/persoon	
Zelfbereide sausjes	
<input type="checkbox"/> cocktailsaus	<input type="checkbox"/> currysaus
<input type="checkbox"/> looksaus	<input type="checkbox"/> mexicaanse saus
<input type="checkbox"/> zigeuner saus	<input type="checkbox"/> barbecue saus
<input type="checkbox"/> tartaarsaus	



Speenvarken op spit houtgestookt van 60 tot 200 pers. info www.galantine.be 014 61 75 82



Barbecue



Boodschappenlijstje