



# Barbecue Specialiteiten

BIJ POELIER CRINS



*lekker, vers en ambachtelijk*



Met ons uitgebreide barbecue-assortiment kunt u naar wens uw eigen barbecue samenstellen. Alle producten zijn van ambachtelijke kwaliteit en supermals.

Wij maken uw barbecue smakelijk en compleet met de lekkerste salades. In verschillende smaken en natuurlijk ambachtelijk bereid. Verkrijgbaar per portie of als saladeschotel.

Vraag ons naar de mogelijkheden, wij helpen u graag!

*Smakelijke barbecue!*

## ONS BBQ ASSORTIMENT

Kipfilet	per stuk	€ 1.70
Kalkoenfilet	per stuk	€ 1.85
Pootfilet	per stuk	€ 1.70
Kotelet	per stuk	€ 1.75
Zeeuwsspek	per stuk	€ 1.35
Spare-ribs	per stuk	€ 1.98
Entrecôte	100 gram	€ 3.25
Spaakhammetje	per stuk	€ 2.98
Kip spare-ribs	per stuk	€ 1.75
Gegrilde drumstick	per stuk	€ 1.75
Gegrilde vleugel	per stuk	€ 1.19
Barbecueworst	per stuk	€ 0.98
Kipfrikandel	per stuk	€ 0.89
Hamburger	per stuk	€ 0.98

Groentepakketje	per stuk	€ 2.50
Groenteburger	per stuk	€ 1.75
Vega-wrap	per stuk	€ 2.50

Kip saté	per stuk	€ 0.79
Saté speciaal	per stuk	€ 1.19
Triospies	per stuk	€ 1.89
Kippeflip	per stuk	€ 1.89
Biefspiesje	per stuk	€ 1.79
Hawaiï spies	per stuk	€ 1.09
Brochette	per stuk	€ 1.89

Lamsfilet	100 gram	€ 3.45
Lamskotelet	100 gram	€ 2.79
Lamsspies	per stuk	€ 2.39

Zalmfilet	per stuk	€ 3.50
Kabeljauwfilet	per stuk	€ 3.25
Scampi-Spies	per stuk	€ 2.75

## SAUZEN

Satésaus	100 gram	€ 0.89
Zigeunersaus	100 gram	€ 0.89
Cocktailsaus	100 gram	€ 0.99
Knoflooksaus	100 gram	€ 0.99

## SALADES

Huzarensalade	100 gram	€ 0.99
Aardappelsalade	100 gram	€ 0.70
Macaronisalade	100 gram	€ 0.99
Pasta-Salade	100 gram	€ 0.99
Zomersalade	100 gram	€ 0.99
Witte Koolsalade	100 gram	€ 0.99
Komkommersalade	100 gram	€ 0.99
Bloemkool-Broccoli salade	100 gram	€ 1.50
Vers Fruit	100 gram	€ 1.75
Stokbrood Wit	per stuk	€ 1.99
Stokbrood Bruin	per stuk	€ 2.25
Kruidenboter	per stuk	€ 2.75

## OVERIG

BBQ 15 - 30 personen	per stuk	€ 35.00
Luxe bord/bestek/servet	per stuk	€ 1.35



### Gegrilde kip tzatziki

- 4 gegrilde kipfilets
- 1 eetlepel citroensap
- 3 eetlepels Griekse yoghurt
- 1 teentje knoflook
- ½ komkommer, sla en tomaat
- peper en zout
- 4 pitabroodjes

Schil de komkommer en rasp het vruchtvlees met een grove rasp. Doe het vruchtvlees in een zeef of vergiet en druk zoveel mogelijk overtollig vocht er uit. Meng de komkommerrasp met de yoghurt. Breng het mengsel op smaak met citroensap, snuf peper en zout en pers het teentje knoflook er bij uit. Meng goed door elkaar en zolang in de koelkast. Je kunt het ook al een dag van te voren maken. Serveer de gegrilde kip op een pitabroodjes met een blaadje sla, tzatziki en tomaatjes.





# Poelier Crins

Grote Laak 13a  
6088 NJ Roggel

0475-497040  
[www.poeliercrins.nl](http://www.poeliercrins.nl)  
[info@poeliercrins.nl](mailto:info@poeliercrins.nl)

.....

Wij adviseren u tijdig te bestellen,  
om zo teleurstellingen te voorkomen.

