

BBQ Suggesties 2024

Vers gemaakt door jouw
favoriete Klaseslager!

POCKY
SLAGERIJ



Voor uw fijnste grillmomenten!

BBQ assortiment

Aangezien ons gamma zeer uitgebreid is, kunnen wij u niet ons volledige assortiment voorstellen in onze toonbank. Maak gerust uw keuze in onze folder en wij helpen u graag op weg.

**WILT U ONS GANSE BBQ -ASSORTIMENT BEKIJKEN
GA DAN SNEL NAAR ONZE WEBSITE
WWW.SLAGERIJDOKKX.BE**



Vlees

BBQ worst
BBQ worst zacht gerookt
Chipolata
BBQ spek
Spekfakkel
Entrecôte
Gerijpte entrecôte
Biefstuk special
Rundsbrochette v/h huis
Toscaanse steak
Entrecôteburger
Brazade van runds
Hamburger
Hofke
Chipoburger
Boerenlapje
Grill spiesje
Binkspies
Varkenssaté
Gemarineerde varkenshaas spies
Gemarineerde kotelet
Spareribs
Lamskroontjes
Gemarineerde lamskroontjes
Lamskotelet
Brazade van varken

Kip/Gevogelte

Kalkoensaté
Kip met limoen & rozemarijn
Kipfilet
Kippedij sweet thai
Gemarineerde kipfilet
Gemarineerde kipsaté
Drumsteak
Kalkoenspiesje
Kippechipolata
Brazade van kippehaasje
Chicken Wings
Chicken hasselback
Kippenmedaillon

Vis

Scampibrochette
Zalm papillot
Vis mix brochette

BBQ-pakketten

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

Classic

€ 16,95/pers.

BBQ worst
Gemarineerde kipsaté (100g)
Hamburger
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES € 8,40/pers.

Populair

€ 18,75/pers.

Saté
Kipfilet
BBQ worst
Sparerib (3 beentjes)
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES € 10,05/pers.

Special

€ 18,65/pers.

BBQ Spek van het huis
BBQ steak
BBQ worst
Kalkoensaté
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES € 9,95/pers.

Klasse

€ 23,15/pers.

BBQ steak
Kipsaté van het huis
Tricolore worstjes
Spare rib (3 beentjes)
Gemarineerd varkenshaasje
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES € 14,70/pers.



De Luxe

€ 26,00/pers.

Scampi brochette (3 stuks)
Gemarineerd Varkenshaasje
Sparerib (3 beentjes)
BBQ worst
Biefstuk special (±100gr.)
Zalmspies
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VLEES

€ 17,55/pers.

Degustatie

€ 33,95/pers.

Deze omvat het tapastrio van de chef.

En voor op de BBQ:

Varkensspies
Kippenspies
Rundsspies
Grill spiesje
Binkspies
BBQ spek van het huis
Gemarineerde kippendij
Biefstuk special (±100gr.)
Groentebuffet

PRIJS ENKEL VOOR HET BBQ VLEES € 15,00/pers.

Voor de kleintjes

€ 5,95/pers.

Binkspies
Kipfilet
Chipoburger (hamburger & chipolataworstje)

**BOVENSTAANDE PAKKETTEN ZIJN VOORZIEN VAN HET
GROENTENBUFFET ZOALS BESCHREVEN IN DEZE FOLDER.
AL DEZE PAKKETTEN ZIJN OOK VERKRIJGBAAR ZONDER GROENTEN.**

Tapas assortiment

Koud tapas assortiment

(per 4 personen)

€ 13,95/pers.

Olijvenmix
Gebradaje van de chef
Aperoballetjes
Kazenmix
Gekruide carpaccio
Coppa
Grillworstjes
Parmaham
Tapenade
Zongedroogde tomaatjes

Tapas trio van de chef

(per 2 personen)

€ 14,20/pers.

3 klassiekers door de chef op een eigentijdse wijze gebracht:
Kipcarpaccio
Carpaccio van rund
Vitello tonato

Groentebuffet

Verkrijgbaar vanaf 2 personen.

Het Groentebuffet wordt ook standaard in onze BBQ pakketten geleverd.

Groentebuffet

€ 8,95/pers.

Bestaande uit:

Tomatenpartjes	Aardappelsalade
Bloemkool -	Geraspte wortelen
Broccoli mix	Pastasla
Eitjes	Komkommerblokjes
Rauwkostsalade	

Groentebuffet Deluxe € 9,05/pers.

Bestaande uit:

Tomatenpartjes	Rijstsalade
Bloemkool -	Aardappelsalade
Broccoli mix	Geraspte wortelen
Eitjes	Pastasla
Rauwkostsalade	Komkommerblokjes
Slamix	

Grill groenten

€ 7,95/pers.

Leuke afwisseling bij minder goed weer.

Bestaande uit:

Gekruide mini aardappeltjes
Paprikamix
Champignonmix
Twee soorten wokmix

Sausen

Koude sausen € 2,00/potje
(±150gr.)

Cocktailsaus Tartaarsaus
Currysaus Looksaus
Barbecuesaus

Warme sausen € 5,10/300gr
€ 8,50/500gr

Champignonsaus Vleesjus
Peperroomsaus

ASSORTIMENT 5 SAUSEN

€ 9,75/assortiment

Bijgerechtjes

Huisbereide aardappelsla € 14,15/kg
Pasta salade met kip € 16,25/kg
Pasta Light salade met hesp € 16,25/kg
Koolsalade van het huis € 16,85/kg
Gevulde aardappel in de schil € 10,75/kg

Desserts

Huisbereid

Tiramisu € 3,45/potje
Chocolademousse € 3,45/potje
Rijstpap € 3,45/potje

 **DOCKX**
S L A G E R I J



Pizzaparty

Vanaf 4 personen € 16,95/pers.

Pizza bodems (6st)	Tomatensaus speciaal
Kipfilet	Rode/groene paprika
Pizza kruiden	Mozzarella
Gekookte natuurham	Verse champignons
Rucola	Gemalen kaas
Italiaanse ham	Ajuin
Bicky ajuin	Gehakt balletjes
Salami	Ananas
Zwarte/groene olijven	Kebabvlees
Tomatenblokjes	Hot pizza saus
Tomatensaus v/h huis	Groene pepers
Pitta	BBQ-saus

Toestel

€ 10,00/uur

Waarborg toestel(cash)

€ 50,00/toestel

Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig/proper/volledig terug brengen van de toestellen.



Hamburgerparty

Vanaf 4 personen € 16,95/pers.

5 verschillende mini Hamburgers

Verschillende broodjes

Sla

Bicky ajuin

Cheddar kaas

Gerookt spek

Witte kool

Tomaten

Ajuin schijven

Komkommer

Mayonaise

Ketchup

Bickysaus

BBQ-saus

Augurkjes

Toestel

€ 5,00/uur

Waarborg toestel(cash)

€ 25,00/toestel

Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig/
proper/volledig terug brengen van de toestellen.



**Uw smaak
onze passie**



Voor als het een beetje kouder is

Fondue

€ 14,45/pers.

Rundsbiefstuk chateau
Mini worstjes
Mini vinkje

Fondueballietjes
(3 verschillende smaken)
Kipfilet

Gourmet

€ 14,95/pers.

Rundsbiefstuk chateau
Kalkoenfilet
Schnitzel
Slavinkje

Hamburgertje
Kip cordon bleu
Pittavlees
Mini worstje

Teppanyaki/Grill

€ 17,95/pers.

(steengrill, grillette, teppanyaki)

Rundsbiefstuk chateau
Kalkoenfilet
Kipsaté gemarineerd
Chipolata worstje
Pitta

Gemarineerd varkenshaasje
Zalmfilet
Scampi
Slavinkje

Huur teppanyaki plaat (6 tot 10 personen)

€ 15,00/toestel

Barbecuetips

Maak tijdig het vuur aan: 40 min voor je begint.

-

Laat 25 cm. afstand tussen rooster en gloed.

-

Doe nooit teveel houtskool ineens in het toestel.

-

Begin pas te bakken als de gloeiende houtskool bedekt is met een wit laagje as.

-

Vlees vooraf marineren en afdeppen, nooit inoliën voor of tijdens het roosteren.

-

Geroosterde groenten: Champignons, uien, aubergines of courgettes bestrijken met wat kruidenolie of vul een tomaat met kruidenboter en laat mee roosteren.

-

Heerlijke boter: vermeng boter met wat gehakte spinazie, specerijzout en wat bieslook, oprollen en koel bewaren.

-

Een lekker toetje: Rijg verschillende vaste fruitsoorten op een pen, bestrooien met witte wijn en suiker en roosteren. Voor het opdienen besprenkelen met kirschwater.



**Heerlijke
grillmomenten
beginnen
bij uw klasseslager!**



Steenweg op Gierle 122 - 2300 Turnhout
014 41 57 26 - contact@slagerijdockx.be
www.slagerijdockx.be

LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!
#KLASSESLAGER #UWKLASSESLAGERUWFESTPARTNER



26_2024_500