

Barbecue Colli's

GRATIS
versierd op inox schotels

Colli 1

Gemarineerde varkensbrochette
Kippenboutje gemarineerd
Spekrib Atlanta
Chefburger
BBQ chipolata
7,90€/pp

Colli 2

Gemarineerde kalkoenbrochette
Texassteak
Gemarineerd spek
Merguezworstje
8,40€/pp

NIEUW

Colli 3

Kipfiletbrochette
Scampibrochette
Texassteak
Rundsburger
9,20€/pp

Colli 4

Gemarineerde Chateaubriand brochette
Gemarineerd lamsmignonette
Toscaanse kipfilet
Chefburger
BBQ chipolata
9,70€/pp

Barbecuetips:

- Maak tijdig het vuur aan: 40min voor je begint
- laat 25cm. afstand tussen rooster en gloed
- Giet 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 in oliën 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

Bewaar deze folder zodat u onze specialiteiten, telefoonnummer en openingsuren steeds bij de hand hebt!

Neem zeker een kijkje op onze website:
www.comarkthumbeek.be
bestellingen@comarkthumbeek.be



lotto **HOMERR**
Duurzaam verzenden

OPEN 7/7

Maandag: 13u-20u
Dinsdag tem. vrijdag: 08u-20u
Zaterdag: 07u-02u
Zon- & feestdagen: 07u-13u



Kerkstraat 132-134 - 1851 HUMBEEK
TEL. 02 269 21 85
2500m² winkelruimte
P 200 plaatsen

Levering van eetfestijnen, koude bufetten, barbecue's enz...

Rundsvlees (Belgisch wit blauw)

- Texassteak
- T-Bone steak + filet pur
- Côte à l'os
- Entrecôte
- Chateaubriand
- Gemarineerde Chateaubriand brochette
- Chateaubriand brochette natuur

Dry aged

- Côte à l'os: Simmenthal
- Côte à l'os: Holstein
- Côte à l'os: Hereford
- Côte à l'os: Limousin
- Côte à l'os: Aubrac
- Côte à l'os: Blonde d'aquitaine
- Côte à l'os: Scottone
- Rib: Simmenthal
- Rib: Holstein
- Rib: Hereford
- Rib: Limousin
- Rib: Aubrac
- Rib: Blonde d'aquitaine
- Rib: Scottone

Kip en Kalkoen

- Gemarineerde kalkoenbrochette met paprika
- Gemarineerde kipfiletbrochette Hawaii
- Gemarineerde kipfiletbrochette met ajuin en paprika
- Mini kippenpies zachte curry
- Toscaanse kipfilet
- Kippenboutje gemarineerd
- Brazade van kip
- Brazade van kalkoen

Varkensvlees

- Gemarineerde varkensbrochette met paprika
- Gemarineerde varkensbrochette met ajuin
- Fakkelloch
- Spekribben Atlanta
- Sparerib Bacon
- Caraïbische mignonette
- Provençaalse Bascote
- Mager spek moutardini
- Gemarineerd spek

Lams

- Lamsmignonette groene kruiden
- Gemarineerde lamskroon op z'n geheel
- Lamfilet groene kruiden
- Gemarineerde lamsboutsneden
- Lambrochette gemarineerd

Vis

- Gemarineerde scampibrochette
- Gemarineerde visbrochette
- Papillote van verse vis
- Verse zalmfilet gemarineerd

Eend

- Brazade van eendenborst

Worsten en bereidingen

- Chipolata Natuur
- Chipolata Fijne kruiden
- Italiaanse chipolata
- Kippen chipolata
- BBQ chipolata
- Chorizoworst
- Boerenworsten
- BBQ worsten
- Entrecoteburger

- Rundsburgertje 60gr.
- Lamsburgertje 60gr.
- Merguezworstje
- Kids gehaktbalbrochette
- Kids kipgehaktbalbrochette
- Luikse pensen
- Witte pensen
- Assortiment mini-pensen

Extra

- Groenteschotel + pasta + sauzen
- Warme krielaardappelen provençal
- Koude krielaardappelen in tartaarsaus
- Assortiment broodjes + botertjes in mandje



Eat good, Feel good... Let's barbecue!
