



Barbecuebuffetten



www.frigerio.nl
martien@frigerio.nl

Nijverheidsweg-Noord 130-26 • 3812 PN Amersfoort •
• Tel: 033-4321891 •

Lekker eten en drinken!

Wij zijn gevestigd op bedrijventerrein "De Isselt" in Amersfoort waar wij in onze professionele keuken heerlijke gerechten produceren. Bestel bij ons en laat u verrassen.

Dit alles doet **Frigerio Service in Food** met veel plezier. U verwennen en zorgeloos laten genieten. Boven onze keuken is een ruimte beschikbaar voor feestjes, workshops en bijeenkomsten. Er is bij ons voldoende parkeergelegenheid.

Op onze website kunt u alle informatie vinden, maar u bent ook van harte welkom om uw feest te bespreken. Natuurlijk kun u contact opnemen via telefoon of email.

Wij zijn dagelijks geopend van 10.00 tot 18.00 uur van maandag t/m vrijdag. In overleg zijn wij ook in het weekend geopend.

Met ons assortiment buffetten staan wij bekend in de regio. Wij zijn gevestigd op bedrijventerrein "De Isselt" in Amersfoort.

In deze brochure treft u enkele buffetten aan; vanzelfsprekend is het mogelijk om in samenspraak met onze chef-kok een buffet naar uw eigen wensen samen te stellen.

De buffetten zijn vanaf 15 personen.

Tel: 033-4321891
Mail: martien@frigerio.nl

Heeft u een allergie? Meld het ons.
Het is namelijk niet geheel uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Vraag gerust naar de mogelijkheden.

Prijzen zijn inclusief BTW en onder voorbehoud

Barbecue

Barbecue Ideaal voor gezellige zomeravonden of feesten. Om het u gemakkelijk te maken leveren wij een tot in de puntjes verzorgde barbecue met onze vlees en visspecialiteiten, brood, sausjes en het verhuur van borden, glaswerk en bestek.

Ook voor heerlijke frisse wijnen en andere dranken kunt u bij ons terecht. Als barbecuespecialist helpen wij u graag bij het samenstellen van het menu. U kunt uw barbecuepakket zelf samenstellen of u kiest één van de vier standaardpakketten.

Natuurlijk kunt ook in overleg met ons het juiste pakket samenstellen. Dan heeft u als klant, nergens geen omkijken meer naar, alles wordt gebracht, uitgelegd, weer opgehaald en schoongemaakt.

Wilt u vooraf weten waar u aan toe bent dan kunnen wij altijd een passende offerte voor u verzorgen. Om alles met zorg te bereiden, vragen wij u vriendelijk om tijdig te bestellen. Barbecue liefhebbers vinden tijdens de zomerperiode bij ons voldoende inspiratie.

Heeft u nog speciale vragen of wensen laat het ons dan even weten. Wij helpen u graag verder en wensen u alvast een zonnig en smakelijk barbecueseizoen.



Men's Barbecuepakket

- 2 stokjes saté
- Gemarineerde karbonade
- 1 filetlapje met oregano
- 1 kipfilet met cajunkruiden

- 2 soortensausjes
- 2 soorten rauwkostsalade
- Stokbrood en kruidenboter

€ 10,00 per persoon

Ladies Barbecuepakket

- Varkens medaillon
- Gemarineerd kipfiletje
- Runderhamburgertje
- Gambaspies
- Zalmpakketje met kruidenboter

- Vers fruitsalade
- Rauwkostsalade
- Tomaat/komkommersalade met fetakaas

- Sausjes, stokbrood en kruidenboter

€ 14,50 per persoon

Alles is mogelijk

Wij willen graag met u meedenken om uw wensen te realiseren. Bijvoorbeeld: themabarbecues, bedrijfsparty's of verenigingsfeesten. Qua service zijn de mogelijkheden onbeperkt. Wij werken samen met gerenommeerde verhuurbedrijven en eventsbureau's. Hierdoor zijn wij in staat om grote aantallen mensen op hun wenken te bedienen. Wij helpen u graag! Neem een kijkje op onze site: www.frigerio.nl

Wij adviseren u tijdig uw bestelling telefonisch of via de site door te geven, dan reserveren wij alvast de apparatuur, zodat u niet misgrijpt in deze drukke periode.

Blaarkoprund burgers

Onze hamburgers worden elke dag vers gemaakt van het blaarkoprund. Deze runderen lopen voldoende in de wei en krijgen hierdoor genoeg vers gras binnen, waardoor dit is vlees goed van smaak is. Daarnaast hebben de dieren alle vrijheid zich te bewegen en de spieren soepel te houden.

Barbecueën met The Green Egg

De Green Egg is het paradepaardje onder de barbecues. Voor de thuis kok en de voor iedereen die van lekker eten houdt is de Green Egg een "must". Hij is zeer geschikt voor BBQ, roken, slow cooking, stoven en zelfs brood of pizza bakken. Door de bereiding op houtskool krijgt het product een echte hout en vuursmaak en is de temperatuur makkelijk te regelen.



Barbecue 1

Vleesgerechten

Kipfilet met Cajunkruiden
Karbonade
Hamburger
Stokje saté
Worstje

Salades

Frisse rauwkostsalade
Aardappelsalade met spekjes
Pittige salade met olijven en feta

Sausen

Cocktailsaus
Zigeunersaus
Satésaus

Stokbrood en kleine luxe broodjes
Kruidenboter en roomboter
€ 16,50 per persoon



Luxe Barbecue 2

Vlees/visgerechten

Shaslickpen
Varkenslapje met oregano
Hamburger van Weiderund
Kipfilet met Cajunkruiden
Garnalenspiesjes in knoflookolie
Mootje zalm in folie en kruiden

Salades

Frisse rauwkostsalade
Aardappelsalade met spekjes
Pittige salade met olijven en feta
Watermeloen in parten gesneden

Sausen

Cocktailsaus
Zigeunersaus
Kerrie-knoflooksaus

Stokbrood en kleine luxe broodjes
Kruidenboter en roomboter

€ 23,50 per persoon



Luxe Barbecue 3

Vlees/visgerechten

Pepersteak

Huis gemarineerde Indische kipsaté met teryakisaus

Kipfilet in Cajunkruiden gemarineerd

Gamba's in knoflookolie op spies

Vispapillotte met zalm en garnaaletjes

Gemarineerde lamskoteletjes met knoflook en rozemarijn

Kiprolletje met voorjaarsgroenten omwikkeld met spek

Salades

Salade van paprika en gerookte kip

Vlinderpasta met rucola, zontomaat en lente-ui

Waldorfsalade met ananas en walnoot

Komkommersalade met feta, olijven en rode ui

Aardappelsalade met tomatenpesto

Watermeloen in parten

Sauzen

Knoflook-kerriesaus

Cocktailsaus

Pittige salsasaus met stukjes tomaat

Stokbrood en minibroodjes

Roomboter en kruidenboter

€ 27,50 per persoon



Accessoires

Wij hebben diverse soorten barbecues voor grote en kleine feesten. Ook hebben wij grote koekenpannen waarop diverse gerechtjes bereid kunnen worden. U krijgt deze in bruikleen wanneer u bij ons een barbecuepakket afneemt. Dit is inclusief gas of houtskool. Vraag vrijblijvend informatie bij ons aan. Wij helpen u graag met het organiseren van uw barbecue.

Extra mogelijkheden

- Borden en bestek
- Chafingdish
- Glaswerk
- Hotpot
- Koelkast
- Tafels en stoelen

Enkele barbecuetips

- Is het vlees nog niet gemarineerd, bestrijk het eten met plantaardige olie, zodat het niet aan de BBQ blijft kleven.
- Leg het eten m.b.v. een tang of spatel op de BBQ, Als u een vork gebruikt, doorboort u het vlees en gaat sap verloren.
- Laat de BBQ nooit onbeheerd achter, zeker niet met kinderen in de buurt.
- Plaats gebarbecued eten nooit op dezelfde schaal als waarop u het rauwe vlees plaatst.
- Zet een gasfles nooit in de volle zon.

Vlees bewaartips

- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien.
- Leg het vlees nooit in de zon.
- Kip dient u altijd helemaal gaar te eten.
- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer.
- Wanneer het vlees dezelfde dag nog wordt genuttigd, kan het in de koelkast worden bewaard.

Heeft u geen zin om de vlees en visgerechten zelf te maken, bestel dan gerechten uit onderstaande lijst. De bestelling wel graag 2 dagen van te voren reserveren i.v.m. het marineren van het vlees en de vis.

Kipfilet met cajunkruiden	€ 0,95
Gemarineerde karbonade	€ 1,25
Blaarkop runderhamburger 100 gr.	€ 1,75
Spies van kippendij met teryakisaus 100 gr.	€ 1,75
Shaslickpen van varkensvlees	€ 1,95
Varkensoester met oregano	€ 1,95
Peppersteak 80 gr.	€ 2,25
Lamskoteletjes met knoflook	€ 2,25
Kiprolletje met groenten en spek	€ 1,95
Gambaspies gemarineerd in knoflookolie	€ 1,95
Zalmmootje in folie, garnaaltjes en kruidenboter	€ 2,75

Salades per kg.

Witte koolsalade	€ 6,50
Vlinderpasta met rucola en zontomaat	€ 5,50
Komkommersalade met feta, olijven en rode ui	€ 5,50
Waldorfsalade met kip, walnoot, appel en ananas	€ 5,50
Aardappelsalade met tomatenpesto en lente-ui	€ 5,50
Tomatensalade met kappertjes en basilicum	€ 5,50

Saus per liter

Pittige salsasaus met stukjes tomaat	€ 4,50
Kerrie-knoflooksaus	€ 3,50
Cocktailsaus	€ 3,50
Satésaus 1 liter	€ 5,50

Kruidenboter	€ 2,25
Minibroodjes per stuk	€ 0,40
Stokbrood wit/bruin bake off	€ 1,25

Bestellen vanaf 5 stuks per soort.





Party & evenementenverzorging

Voor uw:

- ▶ Duurzame catering
- ▶ Royaal belegde broodjes
- ▶ Koude en warme bittergarnituren
- ▶ Feestelijke salades voor verjaardagen
 - ▶ Totale lunch verzorging
 - ▶ Life-Cooking
 - ▶ Themabuffetten
 - ▶ Workshops

Adresgegevens:

Frigerio Service in Food

Nijverheidsweg-Noord 130-26

3812 PN Amersfoort

T: 033-4321891

F:033-4321892

M: 0625298591

E: martien@frigerio.nl

KvKnr: 3104746

WWW.FRIGERIO.NL