

## FONDUE EN GOURMET

- ..... p.p. CHINESE FONDUE  
kipfilet, kogelbiefstuk, tartaarballetjes, varkenshaas
- ..... p.p. FONDUESCHOTEL  
biefstuk, fricandeau, kipfilet, tartaarballetjes, slavinkje, gekruid gehaktballetje
- ..... p.p. GOURMETSCHOTEL STANDAARD  
biefstuk, kipsaté vlees, kipfilet, mini hamburger, slavinkje, varkens schnitzel
- ..... p.p. GOURMETSCHOTEL POPULAIR  
biefstuk, gem. kipfilet, gem. speklap, kipshoarma, mini kipsaté stok, slavinkje
- ..... p.p. GOURMETSCHOTEL LUXE  
biefstukreepjes gem., kipfilet, kipsaté vlees, kogelbiefstuk, mini kip op stok piri piri, varkenshaas
- ..... p.p. GOURMETKIDS  
hamburgertje, saté vlees, slavinkje, mini cordonbleu, kipfilet
- ..... p.p. VIS GOURMET  
zalm, kabeljauwfilet, witvis, mossels, scampi's
- ..... p.p. WILDGOURMET  
Alleen op bestelling.
- ..... p.p. GOURMET STANDAARD COMPLEET  
bestaand uit: biefstuk, kipsaté vlees, kipfilet, mini hamburger, slavinkje, varkens schnitzel, huzarensalade, vers fruit, stokbrood wit (zelf afbakken), kruidenboter, diverse sauzen, satésaus, krieltjes, ui, paprika, champignons  
v.a. 2 personen:  
€15,95 per persoon
- ..... p.p. GOURMET POPULAIR COMPLEET  
bestaand uit: biefstuk, gem. kipfilet, gem. speklap, kipshoarma, mini kipsaté stok, slavinkje, huzarensalade, vers fruit, stokbrood wit (zelf afbakken), kruidenboter, diverse sauzen, satésaus, krieltjes, ui, paprika, champignons  
v.a. 2 personen:  
€16,95 per persoon
- ..... p.p. GOURMET LUXE COMPLEET (Glutenvrij)  
bestaand uit: biefstukreepjes gem., kipfilet, kipsaté vlees, kogelbiefstuk, mini kip op stok piri piri, varkenshaas, huzarensalade, vers fruit, stokbrood wit (zelf afbakken), kruidenboter, diverse sauzen, satésaus, krieltjes, ui, paprika, champignons  
v.a. 2 personen:  
€18,95 per persoon

## STEL ZELF UW GOURMET SAMEN

Extra bij te bestellen per bakje van 250 gram

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| - Biefstukjes                           | - Mini kip op stok pesto          |
| - Biefstukreepjes met ui en champignons | - Mini kip op stok piri piri      |
| - Culinaire burgertjes                  | - Mini kip saté stokjes           |
| - Eendenborstfilet                      | - Mini shaslicks                  |
| - Haasbiefstuk                          | - Scampi's                        |
| - Hamburgertjes                         | - Slavinkjes                      |
| - Hertenbiefstuk                        | - Speklapjes (marinade)           |
| - Kalfsschnitzels                       | - Speklapjes (mosterd dille)      |
| - Kipfilet (gemarineerd)                | - Stokjes kip saté                |
| - Kipfilet (ongemarineerd)              | - Tartaartjes                     |
| - Kipshoarma                            | - Varkenshaas                     |
| - Kogelbiefstuk                         | - Varkensschnitzels (Gepaneerd)   |
| - Lamsfilet                             | - Varkensschnitzels (Ongepaneerd) |
| - Lamsrack (gemarineerd)                | - Varkensshoarma                  |
| - Lamsrack (ongemarineerd)              | - Zalmfilet                       |
| - Mini bernerworstjes                   |                                   |
| - Mini cordonbleu                       |                                   |

Diversen soorten hapjespannen met verschillende vullingen voor feestjes en partijen of een rijkelijk gevulde maaltijdpan met div. smakelijke gerechten.

## NATUURLIJK ALLES UIT EIGEN KEUKEN!

Het werkt zo:

- U kiest 'de pan' die bij u past en bestelt deze tijdig van tevoren.
- U kunt de pan op de afgesproken dag afhalen en de volgende werkdag weer terug brengen.
- Steek het aansluitsnoer in de daarvoor bestemde opening aan de zijkant van de Party-pan. Steek de stekker nu in het stopcontact.
- Zet de draairegelaar (thermostaat) maximaal op stand 1.
- In het begin zal de pan om op temperatuur te komen vrij hard gaan.
- Blijf er de eerste 10 minuten bij en stel de draairegelaar naar wens in. De producten regelmatig keren met een kunststof spatel.
- Gebruik nooit stalen of scherpe voorwerpen, die beschadigde de telfonlaag.
- Opwarmtijd voor de hapjes bedraagt ongeveer 35 min.
- Opwarmtijd voor de maaltijden bedraagt ongeveer 45 min.
- Als de pan op temperatuur is kunt u deze wat lager draaien met de draairegelaar.
- Indien nodig kunt u deze later dan weer iets omhoog draaien.

## EET SMAKELIJK!

### Schoonmaken

- Doe een kleine hoeveelheid heet water in de pan met een paar druppels afwasmiddel. Met een zacht sponsje schoonvegen.
- Let op! Gebruik geen staalwol of brillo, dit beschadigt de telfonlaag!
- Dompel de pan of draairegelaar nooit onder of in het water.
- Wrijf de pan met theedoek of keukenpapier droog.
- De vakverdelers kan in de vaatwasser of in een sopje.

\*De Partypan krijgt u in bruikleen, de borg hiervoor bedraagt €20,-

\*Deze borg ontvangt u terug als de Party-pan weer ongeschonden, schoon en compleet de volgende werkdag wordt ingeleverd.

Voor meer info zie:

[www.vanzuidland.nl](http://www.vanzuidland.nl)

Druk- en/of zetfouten voorbehouden.

Prijswijzigingen voorbehouden.

Bestellen kan via onze webshop  
[www.vanzuidland.nl](http://www.vanzuidland.nl)

# Hapjespannen

# Maaltijdpannen

# Gourmetschotels

# Fondueschotels



AMBACHTELIJKE SLAGERIJ

**VAN ZUIDLAND**

Boomvliet 6, Dirksland  
Tel. (0187) 60 14 87

[www.vanzuidland.nl](http://www.vanzuidland.nl)



## Hapjespannen

Onze hapjespannen zijn rijkelijk gevuld met verschillende smakelijke hapjes



### Hapjespan 1

Cowboyvlees  
Grillworst  
Indische balletjes  
Kipkluijjes  
Saté balletjes  
Speklapjes  
120 hapjes ..... €49,90\*



### Hapjespan 2

Bami balletjes  
Grillworst  
Indische balletjes  
Kipkluijjes  
Kip piri piri stokjes  
Satéballetjes  
120 hapjes ..... €49,90\*



### Hapjespan 3

Bami balletjes  
Indische balletjes  
Kip piri piri stokjes  
Saté balletjes  
Spare ribs  
Speklapjes  
120 hapjes ..... €49,90\*



### Hapjespan 4

Bami balletjes  
Bernerworstjes  
Cowboyvlees  
Grillworst  
Kip piri piri stokjes  
Saté balletjes  
120 hapjes ..... €49,90\*



### Hapjespan 5

Bernerworstjes  
Indische balletjes  
Kipkluijjes  
Kip piri piri stokjes  
Saté balletjes  
Speklapjes  
120 hapjes ..... €49,90\*



### Hapjespan 6

Cowboyvlees  
Kipkluijjes  
Kip piri piri stokjes  
Saté balletjes  
Spare ribs  
Speklapjes  
120 hapjes ..... €49,90\*



### Hapjespan 7

Voor de liefhebbers een echte kluiipan!!  
Gevuld met Spareribs en kipkluijjes  
3Kg..... €49,90\*



### Hapjespan 8

Cowboyvlees  
Kipkluijjes  
Spekreepjes  
Worste balletjes  
140 hapjes ..... €59,90\*



### Hapjespan 9

Cowboyvlees  
Flakkeese balletjes  
Kipkluijjes  
Spekreepjes  
140 hapjes ..... €59,90\*



### Hapjespan 10

Deze pan is gevuld met twee heerlijke soorten gehaktspecialiteiten, Bami balletjes en balletjes in ketjapsaus.  
145 hapjes ..... €59,90\*

## Maaltijdpannen

Deze pannen zijn rijkelijk gevuld en een ware smaaksensatie!



### Maaltijdpan 1

Babi pangang  
Balletjes in ketjapsaus  
Gem. piri piri kipkluijjes  
Nasi  
6-8 personen ..... €54,90\*



### Maaltijdpan 2

Babi pangang  
Balletjes in ketjapsaus  
Bami  
Gem. piri piri kipkluijjes  
6-8 personen ..... €54,90\*



### Maaltijdpan 3

Balletjes in zoetzure saus  
Nasi  
Kipsaté  
Tjap tjoy  
6-8 personen ..... €59,90\*



### Maaltijdpan 4

Balletjes in zoetzure saus  
Bami  
Kipsaté  
Tjap tjoy  
6-8 personen ..... €59,90\*



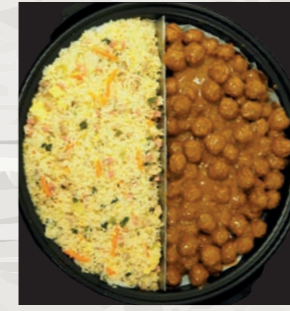
### Maaltijdpan 5

Babi ketjap  
Nasi  
6-8 personen ..... €44,90\*



### Maaltijdpan 6

Babi ketjap  
Bami  
6-8 personen ..... €44,90\*



### Maaltijdpan 7

Balletjes in satésaus  
Nasi  
6-8 personen ..... €54,90\*



### Maaltijdpan 8

Balletjes in satésaus  
Bami  
6-8 personen ..... €54,90\*



### Maaltijdpan 9

Macaroni  
Nasi  
6-8 personen ..... €37,90\*



### Maaltijdpan 10

Bami  
Macaroni  
6-8 personen ..... €37,90\*

## Stamppot



### Stamppotpan

Deze pan kan rijkelijk gevuld worden met 2 verschillende stamppotten naar keuze: Zuurkool met rookworst, boerenkool met rookworst, hutspot met rundvlees of andijvie met spekjes.  
(Seizoensgebonden product in overleg)

6-8 personen ..... €39,90\*

