

BEN KAMPHUIS

ONTMOET JO HOP

Verrassende gerechten van vlees en vis voor op de barbecue
PURE INGREDIËNTEN Overgewaaid uit Amerika *Het beste van de zee in combinatie met het beste van het land* **DE ZILTE ZEE REGIONALE LEVERANCIERS DUURZAME VANGST** Poussin (piepkuiken) met kreeftensaus en Hollandse garnalen **Mooie combinaties van vlees en vis** **ZUIGLAM VAN TEXEL** *Boterzachte entrecote van black Angus rund met mooie grote garnalen* **Vis uit Spakenburg** **NATUURLIJKE KLEUR- EN SMAAKSTOFFEN** *Verser dan vers* MCS gecertificeerd **NIEUW BIJ KEURSLAGER** **BEN KAMPHUIS EN DE ZILTE ZEE BBQ** KALFISOESTER EN TONIJN MET GEGRILDE ASPERGES EN CITROEN MAYONAISE

BBQ MENU

Surf en Turf

- Kalfsoester en tonijn met gegrilde asperges en citroen mayonaise
- Coquille met krokante spek van het livar varken en gemarineerde zuurkool
- Poussin (piepkuiken) met kreeftensaus en Hollandse garnalen
- Boterzachte entrecote van black Angus rund met mooie grote garnalen
- Zalm mootje met gerookte scharrelkipfilet en een honing mosterd dressing
- Tournedos van kabeljauw omwikkeld met parmaham en verse kruiden met een romige hollandaise saus.
- Daarbij serveren wij 2 soorten salades uit eigen keuken

Dit **BBQ menu** is te verkrijgen **vanaf 25 personen** en wilt u de avond helemaal op en top laten verzorgen dan komen **Jo Hop** en **Ben Kamphuis** bij u thuis alle gerechten op de BBQ bereiden.

VOOR BESTELLINGEN EN MEER INFORMATIE:

www.kamphuis.keurslager.nl en www.deziltezee-doorn.nl

Prijs p.p.
OP AANVRAAG

DE ZILTE ZEE

Jo Hop staat elke dag om een uur of 5 op om verse vis in te kopen bij de groothandel in Spakenburg.

Jo Hop: "Bij de Zilte Zee verkopen we alleen de meest verse, duurzaam gevangen vis. Ik wil vis van de beste kwaliteit verkopen en wil dat ook in de toekomst blijven doen. Daarom ben ik voor duurzame visserij. Het internationale keurmerk MCS dat wij voeren, garandeert goed beheerde visserij."

Keurslager Ben Kamphuis

"Ik koop zoveel mogelijk in bij kleine leveranciers, zodat ik weet 'wat voor vlees ik in de kuip' heb. Zo koop ik bijna elke twee weken een koe in bij een boer. Vanaf mei werk ik zoveel mogelijk met regionale producten. Lammeren koop ik dan in van herders op de heide hier in de buurt. Ik streef ernaar alleen 100% biologische ingrediënten te gebruiken. Lekker vlees met zonder kunstmatige toevoegingen. Ook de marinades bevatten alleen natuurlijke kleur- en smaakstoffen."



VOOR BESTELLINGEN EN MEER INFORMATIE:
www.kamphuis.keurslager.nl en www.deziltezee-doorn.nl



DE ZILTE ZEE