

Bij Daan

WINKELN OP 'T WOUDESE LAND

BARBECUE MAGAZINE

Voor de echte barbecue specialiteiten!



SLAGERIJ



TRAITEUR



WINKEL

Bij-daan.nl



Tips van onze eigen meesterslagers

- ★ Wilt u genieten van uw barbecue, kies dan altijd voor de goede ingrediënten. Onze slagers geven u graag uitleg over de perfecte bereiding van vlees.
- ★ Naast het beste vlees zijn ook de juiste tools nodig. Een kernthermometer is ONMISBAAR! Bezuinig bovendien niet op de kolen. Kies liever restaurant kwaliteit (in onze winkel verkrijgbaar) U proeft echt het verschil.
- ★ Slow of lowcooking, grillen, roken, bakken en zelfs een complete maaltijd bereiden.... ALLES kan op een barbecue. We geven u graag tips en uitleg. Bovendien vindt u in onze winkel ook prachtige recepten.
- ★ In onze winkel kunt u terecht voor bake-off producten, vega producten en bijgerechten zoals; brood, salades, sauzen, kruiden, etc.
- ★ Ook kunnen onze eigen braadmeesters u begeleiden tijdens uw complete barbecue. Vraag naar de mogelijkheden.

Wij spreken u graag in de winkel.
Wim, Jasper, Quinn, Cindy, Stephanie en Daan

Op zoek naar een leuk cadeau?



Verkrijgbaar in ieder gewenst bedrag.

Het héle jaar... barbecue

De barbecue gaat niet alleen op zomerse dagen aan. Echte liefhebbers barbecueën het hele jaar!! Niet zo gek, want de mogelijkheden zijn eindeloos en dat maakt dat barbecueën nooit gaat vervelen. In onze winkel vindt u voor ieder moment inspiratie. Van een compleet verzorgd barbecue-pakket tot prachtige vleesdelen. Zoekt u iets speciaals? Wij helpen u graag.

Van onze eigen boerderij...

Het varken

"Piétrain varkens"; onze eigen scharrelvarkens zijn mooie, beveesde, gevlekte varkens met een laag vetgehalte. Onze varkens worden zelf door ons gefokt.

Dus van zaadje tot karbonaadje!



Het rund

"Black Angus" is het populairste ras van de wereld. Staat bekend om haar specifieke smaak en structuur. De kleine strookjes vet (marmering) door het vlees zorgen voor een malse structuur. Ze zijn hoornloos en staan bekend om te kunnen groeien op schrale gronden.



Het rund

"Het Belgisch witblauw" is een rustig, mooi bespierd vleesras met goede essentiële omega 3 vetten. Staat bekend om haar sublieme malsheid.

De Premium Biefstuk!



Tok tok...

*De boerderijhoen
is van van Berkel
uit Loon op Zand*



De Boerderijhoen

Groeit op bij een normaal dag en nachtritme en heeft veel meer (60%) leefruimte. De kuikens groeien langzaam, waardoor ze langer gehouden worden. Door de extra ruimte die de Boerderijhoen heeft, vertonen ze veel speels gedrag. Om dit gedrag te stimuleren staan er balen stro in de stal als speelmateriaal en wordt er naast het reguliere voer ook tarwe bij gestrooid om het scharrelen te bevorderen.



Het lam

"Hampshire Down" komt van onze boer Willem. Zijn stamboek Hampshire Down schapen uit Noord-Ierse en Engelse fokkerij werden onlangs nog verkozen tot beste kleine kudde van Hampshire Down vereniging Nederland. Dit harde en vitale ras zet een ratsoen van met name gras om in fijn vlees met lichte marmering. Door de goede groei eigenschappen zijn de lammeren snel op gewicht, maar ontbreekt de 'sterke lamssmaak', die lammeren pas op latere leeftijd ontwikkelen. Deze lammeren grazen ook op ons Woudse land.

Wist u dat...

- ★ Bijna al ons varkens-, rund-, kalfs- en lamsvlees afkomstig is van ons eigen land.
- ★ Wij onze eigen fokkerij hebben.
- ★ U altijd welkom bent op onze boerderij.
- ★ Onze varkens heerlijk door de modder rollen.
- ★ Onze varkens minimaal 1 jaar oud worden? i.p.v. 4 maanden.
- ★ Onze runderen in de winter in onze nieuwe hellingstal lekker op het stro liggen?
- ★ Dat de kalfjes opgroeien bij hun moeder.

Wist u dat...

*onze verse vis rechtstreeks
uit Urk komt!*

Zuid-Amerikaanse BBQ Experience

Welkom bij onze Zuid-Amerikaanse BBQ experience. De smaak van dit menu is volledig gebaseerd op de smaken uit Zuid-Amerika. Zowel voor thuis als bij ons op de boerderij.

Onze asado is een traditionele Argentijnse BBQ waarbij we vlees, groenten en andere lekkernijen grillen op een houtskoolvuur. Met onze passie voor goed eten, zorgen wij voor een smaakvolle en authentieke ervaring. Ook onze bijgerechten sluiten smaakvol aan voor deze ultieme ervaring.

We nemen je graag mee in deze Zuid-Amerikaanse BBQ Experience. Dus nodig je vrienden en familie uit, en kom genieten van een heerlijke asado op onze parrilla.

Barbecuemenu van de Parrilla

€ 32,50 per persoon, vanaf 35 personen

Het menu wordt neergezet in buffetvorm waarbij u van tafel kan. Gedurende 2 uur kun je genieten van de heerlijke gerechten. Menu is exclusief koks en inclusief parrilla, houtskool, werktafels en overige keukenmaterialen.

Vlees:

Braziliaanse picanha steak
Black angus beer bacon burger
Jamaicaanse belly spies
Tomahawk
Braziliaanse kippendijen spies
Argentijnse chipolata kipworst

Vis:

Hele zijde zalm cayun style
Camarones al ajillo (knoflook garnalen)

Gegrilde groente/fruit:

Jamaicaanse maïs wheel
Gegrilde ananas met Malibu siroop



Salades:

Argentijnse zoete aardappelsalade
Zuid-Amerikaanse salade

Sauzen:

Chimichurri mayonaise
Knoflooksaus
Aioli

Bijgerechten:

Feijoado (warme zwarte bonen)
Surinaamse gele rijst
Nacho's met huisgemaakte nachosaus
Maïsbrood
Knoflookbrood

Unieke extra optie:

Kies voor de optie om onze meesterslager ter plekke aan het werk te zien. Onze slager zal laten zien hoe we vlees uitbenen, verdelen, afvliezen, lapjes snijden etc. Geniet van het vakmanschap en de passie die in elk gerecht wordt gestoken en maak van je barbecue een onvergetelijke beleving. Deze optie is enkel op onze boerderij mogelijk.



Daan's Belevenisboerderij



*Ervaar jouw eigen
unieke momenten!*

Of het nu gaat om een familiedag, ceremonie, rondleiding, picknick, pluktuin, schooluitje, vergadering, feestje, of zelfs iets anders - bij ons ben je aan het juiste adres. Heb je andere ideeën in gedachten?

Neem gerust contact met ons op, zodat we kunnen samenwerken om jouw speciale gelegenheid tot in de puntjes te verzorgen!



Sfeervolle locatie...

Barbecue assortiment

Bij ons mag u helemaal zelf uw pakket samenstellen

Lets meat (001)

€ 11,00 per persoon

Vanaf 4 personen te bestellen

Hierbij kunt u 5 soorten kiezen uit nummer 1 t/m 8. U krijgt 5 stukken vlees per persoon

1. Barbecueworst
2. Hamburger
3. Satéstokje
4. Gemarineerde speklap
5. Gemarineerde kipfilet
6. Kip satéstokje
7. Runderhamburger
8. Gemarineerde porksteak

Chill & grill (002)

€ 12,95 per persoon

Vanaf 4 personen te bestellen

Hierbij kunt u 5 soorten kiezen uit nummer 1 t/m 18. U krijgt 5 stukken vlees per persoon

9. Procureur steak
10. Sjaslick
11. Spareribs Jack Daniels
12. Kipburger
13. Kippendijen satéstokje
14. Black Angus burger
15. Gemarineerde biefstuk
16. Gemarineerde kogelbiefspies
17. Scampi-spies
18. Top-spies (varkenshaas)

Passion for grilling (003)

€ 15,95 per persoon

Vanaf 4 personen te bestellen

Hierbij kunt u 5 soorten kiezen uit nummer 1 t/m 25. U krijgt 5 stukken vlees per persoon

19. Zalm Pacific spies
20. Bourgondische kippendijen spies
21. Ashbraten
22. Alpensteak
23. Gemarineerde entrecote
24. Oosterse visspies
25. Lamskotelet



Genieten

Ook met een kleiner
gezelschap



Barbecue assortiment

Bij ons mag u helemaal zelf uw pakket samenstellen

King of the grill (004)

€ 17,95 per persoon

Vanaf 4 personen te bestellen

Hierbij kunt u kiezen uit nummer 1 t/m 33. U krijgt 5 stukken vlees per persoon

- 26. Mixed grill spies
- 27. Bief van de haas spies
- 28. Rib-eye
- 29. Picanha
- 30. Tonijnsteak
- 31. Zalmoot
- 32. Lamsrack
- 33. Lamsburger

Vega (005)

€ 11,00 per persoon

Vanaf 1 persoon te bestellen.

Vegetarisch.

- Mixed grill (groentespies)
- Couscous burger
- Portobello met ratatouille
- Haloumi steak

BBQ Kind (006)

€ 5,75 per kind

Vanaf 1 persoon te bestellen.

- Kipsaté spies
- Hamburger BBQ
- Fricandello

Desserts?

Wilt u afsluiten met een heerlijk dessert van de bbq?

Vraag naar de mogelijkheden!

**Uit eigen
slagerij!**

*Malser
dan
mals*



Voor de echte grillmasters, **heerlijk oervlees!**

Ontdek de smaak van puur oervlees, verkrijgbaar in de winkel Bij Daan.

Met vlees van het varken, rund, kalf, kip, lam of zelfs vis. We hebben in de winkel een ruim en gevarieerd aanbod. Denk hierbij aan buikspek, bavette, tomahawk, hele zalmzijde of een hele boerderijkip.

Kom langs en bekijk ons assortiment in de winkel!



Openingstijden winkel:

Maandag t/m vrijdag

9.00 - 17.00 uur

Zaterdag

9.00 - 16.00 uur

Zon- en feestdagen

10.00 - 14.00 uur

Uw barbecue uitbreiden...

Salades

(037) Rundvleessalade 600 gram	€ 6,50
(038) Boeren aardappelsalade 600 gram	€ 5,70
(039) Pastasalade 400 gram	€ 5,70
(040) Festival salade 400 gram	€ 5,30
(041) Salade Caprese 400 gram	€ 8,75
(042) Gerookte kipsalade 400 gram	€ 9,60
(043) Seizoenssalade van 't Woud 400 gram	€ 4,50
(044) Fruitsalade 400 gram	€ 5,70

Broodsoorten

(045) Oerbrood wit per stuk	€ 5,20
(046) Oerbrood bruin per stuk	€ 5,20
(047) Stokbrood wit per stuk	€ 1,75
(048) Stokbrood bruin per stuk	€ 1,75
(049) Knoflookbrood per stuk	€ 3,10
(050) Desembrood per stuk	€ 2,85
(051) Focaccia per stuk	€ 5,30

Smeersel

(052) Aioli per bakje	€ 3,50
(053) Kruidenboter per bakje	€ 3,50
(054) Roomboter met zeezout, per bakje	€ 3,50

Koude sauzen

(055) Truffelmayonaise per flesje van 250ml	€ 3,50
(056) Knoflooksaus per flesje van 250ml	€ 3,50
(057) Cocktailsaus per flesje van 250ml	€ 3,50
(058) Chimichurry mayonaise per flesje van 250ml	€ 3,50

Warme sauzen

(059) Zigeunersaus per 200 gram	€ 3,00
(060) Satésaus per 200 gram	€ 3,00

Grote Schaal

(061) Carpaccioschaal per stuk (2-3 personen) Rijkelijk opgemaakte schaal met: Onze eigen rundercarpaccio, pijnboompitjes, oude kaas, gebakken spekjes, rucola en truffelmayonaise.	€19,50
--	--------

(062) Luxe huzarenschotel per stuk (4-6 personen) Koude schotel met vlees en fruit Een luxe huzarenschotel omringd met: gevulde eieren, ham met asperges, ardenerham met meloen, gevulde komkommer, divers fruit etc.	€49,95
---	--------



Lekker gemakkelijk! Barbecue Pakketten

Vanaf 20 personen

Barbecue pakket PUUR (063)

Op basis van 20 personen € 9,50 per persoon

- 15 stuks Kippendijensaté
- 15 stuks Hamburger BBQ
- 15 stuks Drumsticks voorgedaard
- 15 stuks Barbecueworst
- 15 stuks Gemarineerde speklap
- 15 stuks Kipburger voorgedaard

Barbecue pakket STOER (064)

Op basis van 20 personen € 13,00 per persoon

- 20 stuks Kipsaté
- 15 stuks Black Angusburger
- 15 stuks Kogelbiefspies
- 10 stuks Gemarineerde speklap
- 10 stuks Gemarineerde kipfilet
- 10 stuks Porcsteak
- 10 stuks Barbecueworst

Barbecue pakket SURF&TURF (065)

Op basis van 20 personen € 16,75 per persoon

- 15 stuks Topspies (varkenshaas)
- 15 stuks Black Angusburger
- 10 stuks Gemarineerde biefstuk
- 10 stuks Ashbraten
- 10 stuks Lamsburger
- 10 stuks Jack Daniels spareribs
- 10 stuks Gambaspies
- 10 stuks Zalmmoot

Barbecue pakket EXCELLENT (066)

Op basis van 20 personen € 17,95 per persoon

- 10 stuks Black Angusburger
- 10 stuks Biefspies Excellent
- 10 stuks Entrecote
- 10 stuks Alpensteak
- 10 stuks Lamskotelet
- 10 stuks Jack Daniels spareribs
- 10 stuks Kip sjaslick
- 10 stuks Gambaspies
- 10 stuks Tonijnsteak
- 10 stuks Zalmoot Pacific

Non-food

*Barbecues, kolen,
servies, bestek,
afwas, etc.?*

Zie volgende bladzijdes

Compleet pakket POPULAIR (067)

Vanaf 10 personen te bestellen € 6,75 per persoon

Salades, sausjes en smeersels uit eigen keuken om uw barbecuepakket mee uit te breiden.

Salades:

- Festivalsalade
- Seizoenssalade van 't Woud
- Verse fruitsalade
- Luxe rundvleessalade

Sausjes:

- Knoflooksaus
- Chimichurry saus
- Satésaus

Broden:

- Stokbrood bruin
- Stokbrood wit

Smeersels:

- Kruidenboter
- Aioli

Compleet pakket UITGEBREID (068)

Vanaf 20 personen te bestellen € 8,75 per persoon

Doe eens lekker luxe en breid uw barbecuepakket uit

Salades:

- Salade caprese
- Festivalsalade
- Seizoenssalade van 't Woud
- Pastasalade
- Luxe rundvleessalade
- Verse fruitsalade

Sausjes:

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Satésaus
- Chimichurry saus

Broden:

- Stokbrood bruin
- Stokbrood wit
- Focaccia brood
- Rustiekbroom

Smeersels:

- Kruidenboter
- Aioli
- Roomboter met zeezout



Barbecue erbij?

Schoonmaak = onze zorg!

Luxe houtskool barbecue met ombouw (069)
Vanaf 15 personen

€ 35,00

Inclusief:

- Barbecue met ombouw
- Houtskool
- Starter
- Aanmaakblokjes
- Barbecue tangen
- Mobiele koelbox (om uw vlees koel te kunnen houden)
- Schoonmaken van bovenstaande producten

U krijgt een authentieke barbecue inclusief houtskool. Ons advies is vanaf 30 personen een tweede barbecue er bij te bestellen. Schoonmaken van de barbecue is inclusief.

Barbecueën doe je natuurlijk op houtskool, de barbecue kun je hiermee goed heet stoken en het vlees krijgt een lekkere rooksmak!

Deze mooie houtskool barbecue zit in een stevige ombouw met ruimte om uw tangen op te leggen en de kolen op te bergen.



Co-Fire (070)

Vanaf 25 personen te bestellen

€ 47,50

Inclusief:

- Barbecue met ombouw
- Appelhout
- Olijfolie
- Barbecuetangen
- Mobiele koelbox (om uw vlees koel te houden)
- Schoonmaken van bovenstaande producten

U krijgt een Co-Fire inclusief appelhout. Ons advies is vanaf 40 personen een tweede Co-Fire er bij te bestellen. Schoonmaken van de Co-Fire is inclusief.

Met de Co-Fire heeft u een echte eyecatcher! Op de gietijzeren plaat met echt vuur er onder bakt u het vlees heerlijk gaar. De Co-Fire wordt geleverd met een ombouw waar de barbecue op staat en alle bijgerechten in geserveerd kunnen worden.

Geen zin om te bakken?

Onze braadmeesters doen dit graag voor u.

Beperkte beschikbaarheid

Kamado Bastard barbecue (071) € 70,00
OP=OP

Voor de echte grillmasters!

Inclusief:

- Houtskool
- Starter
- Aanmaakblokjes
- Barbecuetangen
- Indirecte grillplaat voor slow-cooking
- Mobiele koelbox (om uw vlees koel te houden)
- Schoonmaken van bovenstaande producten



Bijzondere smaakbeleving!



Bij Daan's service

(072) Servies:

Servies is te bestellen bij uw barbecue vanaf 15 personen. Een servies pakket bevat: borden, bestek, barbecue tangen, broodmes met plank, servetten, opschebestek, tafelkleden voor het buffet en schoonmaken. Kosten van het serviespakket zijn € 1,25 per persoon.

Schoonmaakkosten:

Schoonmaakkosten zijn inclusief in de barbecue- en serviespakketten.

Transportkosten:

Transportkosten worden berekend per gereden kilometer en het verwacht aantal keer te rijden à € 1,50 per km (met een minimum van € 30,00). U kunt er ook voor kiezen uw bestelling bij ons af te halen in de winkel op **Woud 1 in Berlicum**.

Bestellen:

Geef je bestelling tijdig aan ons door via het (online) bestelformulier, per mail info@bij-daan.nl of per telefoon 073-5942085. Bestellingen kunt u uiterlijk 3 werkdagen van tevoren aan ons doorgeven. Hetzelfde geldt voor wijzigingen aan de bestelling of het aantal personen.

Koks:

Wilt u er een kok bij voor de bereiding van uw vlees, dan kan dat vanaf 30 personen en tegen uurtarief, met een minimum van 3 uur. Na 00.00 uur rekenen wij een dubbel uurtarief. Reserveer uw kok tijdig, want vol = vol.

Onze extra services en condities

- Prijzen zijn inclusief BTW.
- Betaling dient te geschieden bij afhalen in onze winkel en bij bezorgen binnen 14 dagen na factuurdatum via bank.
- Beschadiging of manco van door ons verhuurde of in bruikleen geleverde artikelen worden tegen vervangingswaarde of reparatiekosten berekend.
- Wij kunnen niet aansprakelijk gesteld worden voor schades ontstaan door, of ten gevolge van de door ons geleverde producten.
- Het is ten strengste verboden, gekleurd papier, karton en dergelijke confettimateriaal te bevestigen in, aan en rondom het gehuurde.
- Let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terechtkomen. Maak vlees door en door gaar om deze bacteriën uit te schakelen, in frituur-BBQ-Grill, door een kerntemperatuur >72°C.
- Indien u heeft gekozen voor een menu zonder personeel bent u zelf verantwoordelijk voor het op temperatuur houden van het eten en het volledig gaar maken van de etenswaren.
- Alle door ons verhuurde of in bruikleen geleverde artikelen blijven eigendom van de verhuurder.
- (Prijs) wijzigingen en voorwaarden onder voorbehoud.
- Wij hanteren voor alle bestellingen en evenementen onze algemene voorwaarden. Deze zijn te vinden op www.vanzoggelcatering.nl

*Met smakelijke groet,
Familie van Zoggel
Team Bij Daan en Van Zoggel Catering*

Openingstijden winkel:

Maandag t/m vrijdag	9.00 - 17.00 uur
Zaterdag	9.00 - 16.00 uur
Zon- en feestdagen	10.00 - 14.00 uur

