



Cateringboekje
AMBACHTELIJKE CAFETARIA
'T STAMHUIJS

.....wij gaan voor de allerbeste kwaliteit!!!

Boschweg 14 Schijndel • T: 073 - 549 8020 • I: www.stamhuijs.nl

CAFETARIA'T STAMHUIJS IS ER OOK VOOR UW CATERING!

Als ambachtelijke cafeteria willen wij graag meer zijn dan 'gewoon' uw snackbar. Daarom is de vertrouwde Stamhuijs-kwaliteit er nu ook voor de catering op al uw feesten & partijen. Bij het samenstellen van ons complete catering-assortiment hebben wij natuurlijk onze 'missie' (de beste kwaliteit voor een betaalbare prijs) niet uit het oog verloren. Vanaf nu is er dus ook voor al uw gasten en/of medewerkers de bekende Stamhuijs-kwaliteit!

Zoals u in dit boekje kunt zien, hebben wij een zo volledig mogelijk assortiment samengesteld. Mocht u desondanks niet vinden wat u zoekt, neem dan gewoon even contact met ons op. Want, als het niet in dit boekje staat, wil het niet zeggen dat we het niet kunnen maken of leveren!

Claudia en Marijn

SOEPEN*

	Prijs p.p.
Aspergesoep	€ 3,95
Bretonse vissoep	€ 4,50
Broccolisoepp	€ 3,50
Champignonsoep	€ 3,50
Chineze tomatensoep	€ 3,50
Erwten soep	€ 3,50
Franse uiensoep	€ 3,50
Hongaarse goulashsoep	€ 3,50
Kippensoep	€ 3,50
Licht gebonden tomaten-soep	€ 3,50
Franse mosterdsoep	€ 3,50
Romige lente-ui soep	€ 3,50
Tomaten groentesoep	€ 3,50
Verse groentesoep	€ 3,50

* Alle soepen worden geserveerd met vers gebakken stokbrood en kruidenboter

Gratis
thuisbezorgd
in hééél
Schijndel!
(bij bestellingen vanaf € 50,=)

(oh ja, bij de catering
spaart u ook voor
korting met onze
Stamkaart!)

MAATWERK (PARTY)CATERING

In dit boekje vindt u een ruim aanbod warme en koude gerechten. Van soepen en voorgerechten tot hoofdgerechten en salades. Wij willen u tenslotte graag alle vrijheid geven in de keuze van gerechten, wie weet er tenslotte beter wat u en uw gasten lekker vinden?!

In ons assortiment kunt u dus naar hartelust selecteren en combineren. Wij kunnen ons echter voorstellen dat u op bepaalde punten graag wat extra uitleg of advies wilt.

Geen enkel probleem, u kunt ons gewoon even bellen of mailen.

Maar u kunt natuurlijk ook gewoon even in onze cafeteria binnenlopen!



VOORGERECHTEN*

	Prijs p.p.
Stamhuijssalade: een salade van gerookte zalm, 3 soorten sla, cherry tomaatjes, gebakken spekjes, champignons, pijnboompitjes en mosterd/dille dressing	€ 9,95
Carpaccio salade: dun gesneden ossehaas, met diverse soorten sla, cherry tomaatjes, gegarneerd met oude kaas, pijnboompitjes, gebakken champignons en truffel mayonaise	€ 8,95
Vitello tonato: Dun gesneden kalfsrosbief, jonge sla, tonijnmayonaise en pijnboompitjes	€ 8,95
Gerookte kip salade: heerlijk gerookte kipfilet, diverse soorten sla, cherry tomaatjes, ananas, pijnboompitjes en frambozen dressing	€ 7,95
Vegetarische salade: diverse soorten sla, olijven, feta kaas, gebakken champignons, cherry tomaatjes, pijnboompitjes en basilicum dressing	€ 6,95
Hollandse garnalen cocktail: De lekkerste Hollandse garnaltjes op een bedje van jonge sla afgetopt met cocktailsaus	€ 8,95

* Alle saladeschotels worden geserveerd met vers gebakken stokbrood en kruidenboter

ONZE SALADES: EEN WAAR HUZARENSTUKJE

Hu-za-ren-sa-la-de de; v(m) -s koud gerecht van o.m. aardappelen, vlees en mayonaise

De huzaren waren van oorsprong Hongaarse ruiters, die in de Keizerlijke Oostenrijkse legers ten strijde trokken tegen de Turken. Huzaren werden vooral ingezet om vijandelijk gebied te verkennen. Eenmaal tussen de vijand moesten ze onopgemerkt zien te blijven.

Een kampvuur maken om te koken was daarmee onmogelijk. Daarom namen de huzaren vooraf bereid voedsel mee. Door dit voedsel te mengen ontstond een koude salade, die werd al snel 'huzarensalade' genoemd.



SALADESCHOTELS

Huzarensalade

250gr huzarensalade, asperges in achterham gerold, ei, sla, komkommer, tomaatjes, uitjes, augurkschijfjes en vers fruit

Prijs p.p.

€ 6,50

Huzarensalade Luxe

250gr huzarensalade, asperges in achterham gerold, ei, sla, komkommer, tomaatjes, uitjes, augurkschijfjes, vers fruit, rauwe ham met meloen, gebraden fricandeau en gebraden rosbeef

€ 8,50

Huzarensalade Vis

250gr huzarensalade, asperges in achterham gerold, ei, sla, komkommer, tomaatjes, uitjes, augurkschijfjes, vers fruit, ger. zalm, ger. forelfilet en makreel

€ 9,50

Huzarensalade Luxe Vis

250gr huzarensalade, asperges in achterham gerold, ei, sla, komkommer, tomaatjes, uitjes, augurkschijfjes, vers fruit, gerookte zalm, gerookte forelfilet, makreel, Hollandse garnaltjes en krabsalade

€ 10,50

Alle saladeschotels worden geserveerd met vers gebakken stokbrood en kruidenboter.

CATERINGSERVICE

Vanzelfsprekend verzorgen wij graag uw catering. Omdat alle gerechten vers voor u worden bereid, ontvangen wij uw bestelling graag minimaal één week voor de gewenste afleverdag. Op deze manier kunnen wij de noodzakelijke ingrediënten speciaal voor u bestellen en bent u steeds verzekerd van een optimale verse kwaliteit. Om onze keuken optimaal te benutten verzorgen wij de catering vanaf 10 personen.

Mocht u behalve catering ook nog aanvullende materialen nodig hebben, dan adviseren wij u graag. Tenten en overige partijmaterialen verzorgen wij niet zelf, hierbij werken wij samen met enkele plaatselijke specialisten.

Uw bestelling wordt desgewenst bij u thuis afgeleverd. Binnen Schijndel leveren wij gratis thuis (bij bestellingen vanaf € 50.00). Voor leveringen buiten Schijndel hanteren wij een transportvergoeding van 50 cent per gereden kilometer.



VARKENSVLEES-HOOFDGERECHTEN



Beenham in Boerensaus

Gebakken spekjes, champignons en uien in een heerlijke jus

Bourgondische rib in bourgondische saus

Babi ketjap

Babi pangang

Bospaddenstoelen stoofpotje

Gyros reepjes

Jachtschotel

Pulled pork

Shoarma reepjes

Spekpotje

Varkenshaassaté

Varkenshaas met champignonsaus

Varkenshaas met stroganoffsaus

Varkensvlees in sweet en sour taugésaus

Prijs p.p.

€ 6,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 5,95

€ 5,95

€ 5,95

€ 5,95

€ 6,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 6,50

€ 6,50

CURRY MASALA, STROGANOFF TERIYAKI...?

Kip Curry Masala ofwel *Chicken tikka masala* is een zuid aziatisch currygerecht met geroosterde stukjes kip (tikka) in een kruidige (masala) saus. De saus is oranjeleurig en romig van smaak. *Chicken tikka masala* is een zeer populair gerecht in Britse restaurants!

Stroganoffsaus, een bekende saus waarvan het verhaal gaat dat dit het winnende recept was bij een kookwedstrijd in 1890. De kok die het recept bedacht, werkte voor de Russische diplomaat en graaf Pavel Stroganoff, (van de rijke adellijke familie Stroganoff).

Teriyaki, Teriyaki (Japans: 照り焼き, テリヤキ) is een Japanse kooktechniek, waarbij gesneden vis of vlees wordt gebakken (yaki) in een marinade van sojasaus, waardoor het een speciale glans (teri) krijgt. De saus voor teriyaki wordt gemaakt van onder andere soja, suiker en rijstwijjn. Wij gebruiken deze heerlijke saus om een vegetarisch hoofdgerecht onvergetelijk lekker te maken!

KIP-HOOFDGERECHTEN

Hete kip	Prijs p.p.
Kippenragout	€ 6,50
Kip curry masala	€ 5,50
Kip pilav	€ 6,50
Kip piripiri	€ 6,50
Kipfilet met kerriesaus	€ 6,50
Kipfilet met stroganoffsaus	€ 6,50
Kip saté (met onze eigen satésaus)	€ 6,50
Mexicaanse kipreepjes	€ 6,50
Pulled chicken	€ 6,50
Romige kip schotel	€ 6,50
Thaise wokschotel	€ 6,50

HEERLIJKE GEHAKTSPECIALITEITEN

Chili con carne	Prijs p.p.
Javaanse balletjes* in satésaus	€ 5,50
Indische balletjes* in ketjapsaus	€ 5,50
Gehaktballetjes in* Zigeunersaus	€ 5,50

* ook met vegetarische balletjes mogelijk

GAMBA'S

Gamba gam - ba [ˈg am-] (≪Spaans) de -woord (mannelijk) gamba's grote, eetbare, in de Middellandse Zee levende garnaal

Gamba's en scampi's worden vaak met elkaar verward. Toch is het simpel, gamba's zijn grote garnalen en scampi's zijn kreeftachtigen. In Nederland wordt gamba's als verzamelnaam gebruikt voor alle grote warmwater garnalen. Ze leven in de oceaan langs de kust van Spanje en Portugal maar worden vooral uit China aangevoerd.



VISGERECHTEN

Curry van vis	Prijs p.p.
Gepelde Gamba's in pittige roomsaus	€ 8,00
Pangafilet gevuld met zalm in witte wijnsaus	€ 9,50
Visserspotje (diverse soorten vis in een romige saffraansaus)	€ 8,50
	€ 8,00

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Curry van gemengde groenten	Prijs p.p.
Mexicaanse roerbak	€ 5,50
Gemarineerde vegetarische blokjes met paprika, champignons, ui en mais	€ 6,50
Teriyaki Ketjap	€ 6,50
Vegetarische blokjes met ui, courgette, champignons en taugé in Teriyaki ketjapsaus	

...EN MET RUNDVLEES

Boeuf Bourguignon	Prijs p.p.
Hollandse stoverij	€ 6,50
Hongaarse Goulash	€ 6,50

RIJST EN RIJST

Witte rijst (*Oryza sativa*) behoort tot de grassenfamilie. Rijst is het belangrijkste voedsel voor een groot deel van de wereldbevolking, vooral in de warmere streken.

Rode rijst is een graansoort die verkregen is uit selectie van een rijstsoort die in de Zuid-Franse Camargue worden geteeld. De roodbruine zaadhuil is verkregen door jarenlange selectie van roodgekleurde granen.

Wilde rijst (*Zizania*) is, anders dan de naam doet vermoeden, geen rijst maar een mengeling van 4 grassoorten. Wilde rijst groeit in rustig, ondiep water in kleine meren en langzaam stromende rivieren. De stengels zijn 1 tot 2 meter lang, maar vaak is alleen de bloeiende top boven water te zien.



ONZE VERSE SALADES

De salades van het Stamhuijs worden in onze eigen keuken, op bestelling, vers gemaakt. Een verse mix van diverse slasoorten, gesneden groentes en ambachtelijke dressings maken al onze salades tot een heerlijke verrassing. U kunt onze verse salades ook kopen in onze cafetaria. De verse salades worden verpakt in bakjes van 250 of 500 gram.



Dus ook als u zelf de rest van de maaltijd wilt bereiden, kunt u thuis genieten van onze heerlijke salades!



VERSE GROENTEN

	Prijs p.p.
Asperges in 't bos (seizoen)	€ 4,50
Bloemkool met heerlijk sausje	€ 3,75
Broccoli met heerlijk sausje	€ 3,75
Broccolimix (broccoli, bloemkool en wortel)	€ 3,75
Gemengde roerbak groenten	€ 3,75
Haricots verts omwikkeld met spek	€ 4,50
Ratatouille	€ 3,75
Rode kool met appeltjes	€ 3,75
Witlof met romige kaassaus en beenham	€ 4,50

Prijzen per portie (= ca. 200 gram per persoon)

BIJGERECHTEN

	Prijs p.p.
Aardappelgratin	€ 2,75
Aardappelpuree	€ 2,25

VERSE SALADES

	Prijs*
Aardappelsalade	€ 4,95
Bombaysalade	€ 5,95
Cerneaux salade	€ 5,50
Grieksesalade	€ 6,95
Huzarensalade	€ 4,95
Ijsbergmix salade	€ 6,95
Komkommer salade	€ 5,95
Macaroni salade	€ 5,95
Verse fruitsalade	€ 9,50

*Bakje ca. 500 gr. is voor ca. 4 personen

MEER bijgerechten

	Prijs p.p.
Gemengde rijst en groenten **	€ 1,75
Stokbrood heel	€ 2,00
Stokbrood gesneden	€ 3,00
Kruidenboter 200 gram	€ 2,75
Tapenade 200 gram	€ 2,75
Aioli 200 gram	€ 2,75

** witte, wilde en rode rijst gevuld met groenten

KOUDE HAPJES

	Prijs per stuk
Canape's	€ 1,50
Mini stokbroodjes met verschillende soorten beleg (besteleenheid: 8 st per soort)	
Wraps	€ 1,25
Opgerolde wraps met diverse soorten vulling (besteleenheid 8 st per soort)	

WARMER HAPJES

	Prijs per stuk
Bittergarnituur	€ 0,50
Frikandel, bitterbal, kipnugget, mini bami, mini nasi, gehaktballetje, kaashapje, vlammetje, mini loempia incl. sausjes	
Luxe bittergarnituur	€ 0,70
Net iets grotere en luxere hapjes, incl. sausjes	
Mini spare ribs	€ 1,50
Chicken wings	€ 1,25
Hot wings	€ 1,25

SAUZEN

Koude sauzen

Barbecuesaus, Bolerosaus, Cocktailsaus, Cumberland-saus, Joppiesaus, Kerriesaus, Knoflook saus, Mexicaanse saus, Pikantsaus, Ravigottesaus, Zigeunersaus.

Alle soorten: € 1,20 p.st.

Warme sauzen

Zigeunersaus, Satésaus, Pangangsous, Ketjapsaus, Stroganoffsaus, Jagersaus, Champignonsaus, Peperroomsaus

Alle soorten: € 1,50 p. st.

BOEUF BOURGUIGNON, BOBOTI

Boeuf bourguignon, ook wel *Boeuf à la bourguignonne*. De oorsprong van dit gerecht ligt in de Bourgogne, een vruchtbare streek in Oost-Frankrijk. Beroemd om de allerlekkerste champignons, de pittigste uien, de beste wijnen en perfect rundvlees. Precies deze vier ingrediënten komen dan ook bij elkaar in de stoofpot *Boeuf Bourguignon*.



Bobotie is een populair Zuid Afrikaans gerecht, dat van oorsprong speciaal werd bereid voor begrafenissen (*Begrafnisrys*). *Bobotie* is een warmgele rijstschotel met rozijnen en is een culinaire bijdrage van de slaven die vanuit o.a. Maleisië en Sri Lanka werden 'geïmporteerd' in de snel groeiende Kaapkolonie. Het gerecht werd na afloop van begrafenissen geserveerd aan hongerige gasten die nog een lange terugreis voor de boeg hadden. Nu genieten we ook op andere momenten van de heerlijke *Bobotie*!

PITABROODJE?

Het pitabroodje is een plat, rond broodje met een zachte korst en een holle binnenkant. Het is bekend onder vele namen. In Griekenland wordt dit broodje "pita" genoemd, in Turkije "pide", en in Marokko "khubiz".

De oorsprong van het pitabroodje ligt volgens de verhalen bij de Bedoeïenen, een nomadenvolk. Bij het vallen van de nacht zetten zij hun tenten op en begonnen met het bereiden van het avondmaal. Graanpoeder en water werden tot platte rondjes gekneet in een open vuur. Hun melk bewaarden de Bedoeïenen in buidels van schapen- en geitenhuiden waardoor er's nachts een dikke yoghurtachtige massa ontstond. Op deze wijze is de combinatie van brood met yoghurt ontstaan die bij veel hedendaagse pitabroodjes nog voor komt.

In sommige culturen in het Midden-Oosten wordt het platte brood gebruikt als vervanger van een bord. Het vlees wordt in het broodje geschept en kan zo uit de hand worden gegeten of gebruikt om sauzen mee op te scheppen.



BUFFETTEN

Italiaans buffet

Prijs p.p.
€ 18,50

- Italiaanse knoflook Gamba's
- Lasagne
- Toscana brasato (Toscaans stoofpotje)
- Milanese pastaschotel
- Italiaanse salade
- Italiaanse pastasalade
- Focaccia brood met kruidenboter en tapenade

Bourgondisch buffet

Prijs p.p.
€ 16,50

- Bourgondische rib
- Kipfilet in stroganoff saus
- Boeuf Bourguignon
- Gegratineerde aardappeltjes
- Provençaalse ratatouille
- Franse salade
- Stokbrood met kruidenboter

Oosters buffet

Prijs p.p.
€ 16,50

- Varkenshaas in champignonroomsaus of kipsaté in satésaus
- Hete kip
- Babi ketjap
- Babi pangang
- Nasi Goreng
- Bami Goreng
- Kroepoek, atjar, augurken en uitjes
- Gado gado

...MEER BUFFETTEN

Grieks buffet

Prijs p.p.
€ 17,50

- Gyros vlees
- Souflaki spiezen (op authentieke wijze gemarineerde varkenshaas)
- Biftekia Skaras (Griekse gehaktballetjes)
- Riz me Domates (Griekse tomaten rijst)
- Griekse salade
- Griekse pasta salade
- Pita broodjes
- Yoghurt knoflook saus

Buffet populair

Prijs p.p.
€ 8,95

- Varkenshaas in champignonroomsaus of kipsaté in satésaus
- Huzarensalade
- Stokbrood met kruidenboter

Skëndels buffet

Prijs p.p.
€ 17,50

- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Beenham met boerensaus
- Kipsaté in onze welbekende satésaus
- Gemengde rijst met groenten
- Gegratineerde aardappeltjes
- Huzarensalade
- Salade met uitgebakken spekjes, cherry tomaatjes, komkommer en dressing
- Stokbrood met kruidenboter
- Vers fruit salade

HOLLANDSE KOST

Stamp-pot de; m gerecht van door elkaar gestampde aardappelen en groente

Huts-pot de; m stamp-pot van aardappelen, uien, vlees en wortelen

In de nacht van 2 op 3 oktober 1574 werden de Spaanse troepen gedwongen hun beleg van de stad Leiden te staken. In de haast om weg te komen, lieten de Spanjaarden hun kamp voor wat het was inclusief het eten dat op dat moment werd klaargemaakt. Dit eten werd door de uitgehongerde Leidse bevolking gretig opgegeten en bestond uit fijngestampde wortelen, uien en pastinaken: hutspot. In de loop der jaren is de pastinaak vervangen door de welbekende aardappel.

Zuurkool is gesneden witte kool die door de inwerking van melkzuur-bacteriën geconserveerd is. Zuurkool bevat, in tegenstelling tot vele andere geconserveerde producten, veel vitamine C. Door tijdens lange bootreizen zuurkool te eten werd scheurbuik voorkomen. Dit verschijnsel is ontdekt door de Engelse ontdekkingsreiziger James Cook.



...NOG MEER BUFFETTEN

Mexicaans buffet

- Burrito's
- Frisse komkommer/bieslook salade
- Mexican Kip spareribs
- Mexicaanse rijst
- Mexicaanse salade
- Salsa Tex mex (gemarineerde kipreepjes met rode ui, paprika, courgette en champignons)

Prijs p.p.
€ 16,50

Stamp-potten buffet

- Boerenkool stamp-pot
- Gebraden gehaktballen in jus
- Hachee
- Hutspot
- Speklapjes
- Sucade lapjes
- Zuurkool stamp-pot

Prijs p.p.
€ 16,50

Altijd-goed-Bufferet

Keuze uit:

- 3 soorten hoofdgerechten,
- 3 soorten bijgerechten,
- 3 soorten groenten en
- 2 soorten salades
- stokbrood met kruidenboter en vers fruit salade

Prijs p.p.
€ 19,50

GOURMET

van Dale

Gourmetten (gourmette, heeft gegourmet)
manier van eten waarbij je zelf aan tafel stukjes vlees enz. bakt.



Gourmetten is een fenomeen dat waarschijnlijk overgewaaid is uit Azië.

Het is een activiteit, waarbij een groep mensen aan tafel in kleine pannetjes steeds een eigen gerechtje kookt, met behulp van verschillende ingrediënten die op tafel staan, dat wordt opgegeten, waarna je weer iets nieuws kunt koken.

GOUR..MÉT

Gourmetschotel

- Kogelbiefstuk
- Varkenshaas
- Kipfilet
- Mini hamburgertjes
- Mini vinkjes
- Shoarmareepjes

Prijs p.p.
€ 8,50

Gourmetspecialiteiten

- Zalmfilet gemarineerd € 1,50
- Knoflook gamba's € 2,25
- Mini kipsaté € 1,25
- Mini shaslick € 1,50
- Gemarineerde speklapjes € 0,95
- Gyrosreepjes € 1,25

± 80 gram

Aanvullend pakket

Prijs p.p.
€ 7,50

- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Twee soorten frisse salade
- Champignons, uienringen, paprikareepjes, aardappelpartjes
- Knoflook-, cocktail-, barbecue-, en satésaus
- Stokbrood met kruidenboter
- Vers fruit salade



BROODJESSERVICE

Ook voor vers belegde broodjes kunt u bij ons terecht. Iedere dag opnieuw worden de broodjes vers (af)gebakken en a la minute belegd. Dit kost natuurlijk tijd, daarom ontvangen wij uw bestelling graag vóór 10 uur 's-ochtends (op werkdagen). Leveringen op afwijkende tijden, of op zaterdag en zondag, uitsluitend na overleg. U kunt uw bestelling doorbellen maar u kunt ook e-mailen naar: info@stamhuijs.nl

Naast onderstaand assortiment kunt u natuurlijk ook het volledige broodjesassortiment van onze broodjes-service bestellen. Stuur ons een mail en wij sturen u graag onze assortimentslijst toe, uitgebreid met warme hartige snacks, diverse salades, vers fruit met yoghurt enz...



Ook verzorgen wij graag uw (Brabantse)koffie-tafel.



BELEGDE BROODJES

Salades

	zacht*	hard**
Eiersalade	€ 2,65	€ 3,15
Kipkerrie salade	€ 2,65	€ 3,15
Kipsaté salade	€ 2,85	€ 3,35
Tonijnsalade	€ 3,10	€ 3,80
Zalmsalade	€ 3,10	€ 3,80

Zoet

	zacht*	hard**
Jam	€ 1,55	€ 2,05
Hagelslag	€ 1,75	€ 2,25

Wij hebben ook meer bijzondere broodsoorten zoals een Italiaanse bol, meergranen- / zonnebloempit-triangels, kornbollen of kampioentjes. Meerprijs luxe broodje € 0,50

* 'zacht' = bolletje (wit of bruin)

** 'hard' = Pistoletje (wit of bruin)

Diversen:

	zacht*	hard**
Achterham	€ 2,75	€ 3,25
Brie	€ 2,55	€ 3,05
Cervelaat worst	€ 2,45	€ 2,95
Filet American	€ 3,00	€ 3,50
Fricandeau	€ 3,50	€ 4,00
Gekookt ei	€ 2,20	€ 2,70
Gerookte zalm	€ 3,60	€ 4,10
Gezond	€ 2,85	€ 3,35
Ham/kaas	€ 2,65	€ 3,15
Jonge kaas	€ 2,55	€ 3,05
Gegrilde kipfilet	€ 2,85	€ 3,35
Komijnenkaas	€ 2,55	€ 3,05
Oude kaas	€ 2,65	€ 3,15
Parmaham	€ 3,75	€ 4,25
Pepercervelaat	€ 2,30	€ 2,80
Rauwe ham	€ 3,50	€ 4,00
Rosbief	€ 3,50	€ 4,00
Runderrookvlees	€ 2,85	€ 3,35

PISTOLETJE....?



Pis-to-let [piestoolet] de; m -s kadetje, broodje
In Nederland is pistolet ook een gangbare benaming voor een "mini-stokbroodje" of in het Frans petit pain. In België noemt men dit een piccolo.

Een rond petit pain heet in België en Nederland een pistolet, wat is afgeleid van pistor, het Latijnse woord voor bakker of molenaar. In het Frans (en waarschijnlijk vroeger ook in het Nederlands) is een pistolet een klein pistool. Volgens het WNT (Woordenboek der Nederlandse Taal) was een pistolet een geldstuk dat in de 16de eeuw tijdens de Spaanse overheersing in de Nederlanden in omloop was. Het broodje werd wellicht naar deze munt genoemd omdat het dezelfde waarde of vorm had.



LUXE BELEGDE BROODJES

	zacht*	hard**
Beenham (warme beenham met cumberlandsaus op een bedje van sla)	€ 6,50	€ 6,95
Boeren kip (stukjes kipfilet met spekjes, champignons en uien op een bedje van sla met cocktailsaus)	€ 6,95	€ 7,45
Bolero (gekruid reepjes varkenshaas met gebakken ei en ananas geserveerd met een pittig sausje)	€ 6,95	€ 7,45
Carpaccio (heerlijke ossehaas carpaccio op een bedje van met pesto en crème fraîche gemarineerde sla)	€ 7,50	€ 7,95
Gyros (Grieks gemarineerde varkensvlees- reepjes met heerlijke knoflooksaus)	€ 6,50	€ 6,95
Hete kip (pittige stukjes kipfilet met ui, paprika, champignons)	€ 6,50	€ 6,95
Shoarma (typisch gekruid varkensvlees met ui, paprika en champignons met knoflooksaus)	€ 6,50	€ 6,95
Warm vlees (warm vlees met salade en satésaus uit eigen keuken)	€ 6,50	€ 6,95

Fruit:

appel / banaan / sinaasappel: € 0,75 per stuk



BARBECUE OFWEL B.B.Q.

bar·be·cue [ba:rbek.joe] de; m -s 1 openluchtfeest, -partij waarbij op een rooster gebraden vlees wordt gegeten 2 het hierbij gebruikte apparaat (van Dale woordenboek)

Uitgaande van de definitie in de van Dale moet er dus al in de prehistorie volop zijn 'gebarbecued'. Maar toen was er nog geen sprake van een barbecue. Dat woord komt voor het eerst in beeld aan het begin van de zestiende eeuw, als de Spanjaarden op het eiland Haïti kennismaken met de barbacoa.



Dit is een rooster waarop vlees kon worden gerookt en gedroogd. Daarnaast deed dit rooster volgens sommigen dienst als bed... Via de Verenigde Staten kwam het woord later in het Nederlands terecht. Dat gebeurde aan het begin van de jaren zestig van de 20ste eeuw.

BARBECUE-PAKKETTEN

BBQ 1 "Standaard"

€ 6,95 p.p.

- Barbecueworstje
- Gemarineerd kipfiletje
- Gemarineerd speklapje
- Hamburger
- Satéstokje (2 stokjes varkenshaas of kip)

BBQ 2 "Xtra+"

€ 7,95 p.p.

- Gemarineerd filetlapje
- Hamburger
- Kipspies Hawaï
- Shaslick (gemarineerde varkenshaas met ui en paprika)
- Spare-rib (gegaard)

BBQ 3 "Luxe++"

€ 9,50 p.p.

- Gemarineerd filetlapje
- Pepersteak
- Saté (3 stokjes varkenshaas of kip)
- Shaslick
- Souflaki spies (Grieks gemarineerde varkenshaas)

BBQ 4 "1-voudig"

€ 4,50 p.p.

- Barbecueworst
- Gemarineerde speklap
- Hamburger
- Satéstokjes (2x)

BBQ 5 "Kid's"

€ 3,50 p.p.

- Hamburger
- Kinderspiesje of barbecueworst
- Satéstokje

ONZE BARBECUESPECIALITEITEN



Onze barbecuespecialiteiten maken wij grotendeels in onze eigen (ambachtelijke) keuken, ofwel 'zelf Stamhuijs-gemaakt'. Dit betekent alles in eigen hand, van het zelf schoonmaken van het vlees tot het aanrijgen van shaslickpennen. Alles in eigen keuken om zeker te zijn van de allerbeste kwaliteit.



BARBECUE-SPECIALS

Kip- & kalkoen

- Chickenwings (gegaard)
- Gemarineerde drumstick (gegaard)
- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde kipspies (gegaard)
- Hawaïspies
- Kipsaté (portie van 3)
- Pincho spies (Spaans gekruide kipfilet aan spies)

Prijs per stuk

€ 0,95
€ 1,10
€ 1,75
€ 1,95
€ 1,95
€ 2,25
€ 2,15

Gehaktspecialiteiten

- Barbecueworst
- Golfspies
- Hamburger
- Kinderspies
- Pikante barbecueworst

Prijs per stuk

€ 1,10
€ 1,45
€ 1,10
€ 1,35
€ 1,10

SOUVLAKI, GYROS & SHASLICK?

Souvlaki (Grieks: σουβλάκι) is een Grieks gerecht. Het woord souvlaki is vertaald 'spiesje'. Het is een spies van blokjes gemarineerd lams- of varkensvlees, dat op een barbecue wordt gegrild. In Griekenland wordt het vaak op een pitabroodje geserveerd, en dus zonder stokje gegeten. Hierbij wordt dan vaak friet en saus geserveerd.

Gyros (Grieks: γύρος, jíros) is ook een Grieks gerecht bestaande uit aan een grote spies gegrild varkensvlees, in reepjes gesneden en gekruid. Het lijkt enigszins op shoarma en de Mexicaanse taco. Alle drie zijn ze afgeleid van het Turkse döner kebab.

Shaslick (Russisch: шашлык) is een gerecht bestaande uit gemarineerde, gegrilde of geroosterde stukken vlees. Het is afkomstig uit Centraal-Azië en populair in o.a. Rusland en Turkije. De marinade is een combinatie van zure ingrediënten (azijn, droge wijn of zuur vruchten-/groentesap), kruiden en specerijen. Shaslick is een typisch gerecht voor op de barbecue.



...MEER BARBECUE-SPECIALS

Varkensvlees-specialiteiten

Bourgondische rib
Gemarineerd filetlapje
Gemarineerde karbonade
Gemarineerde speklap
Gemarineerde varkensoester
Gyros steak
Shaslick
Souvlaki spies
Spare rib (gegaard, 200 gr)
Studentensteak
Varkenshaas saté (portie van 3)

Prijs per stuk
€ 1,95
€ 1,95
€ 1,95
€ 1,35
€ 1,95
€ 1,75
€ 1,95
€ 2,75
€ 2,95
€ 1,85
€ 2,25

Vis-barbecuespecialiteiten

Scampi-spies gemarineerd
Zalmmoot in folie

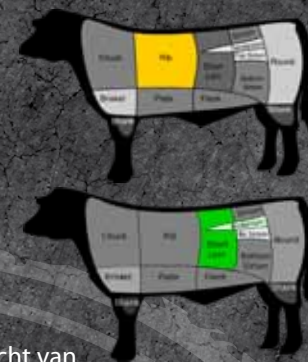
Prijs per stuk
€ 3,50
€ 3,25

RIB-EYE, T-BONE & SPARE-RIB

Rib-eye is een biefstukvariant en zit aan de voorkant van de rug van het rund. Het vlees is hier minder gespierd waardoor het zachter van smaak is. De lichte vetstructuur in het vlees zorgt voor meer smaak.

T-bone steak dit deel komt van het deel van het rund dat achter de Rib-eye ligt. Het T-vormige bot geeft behalve de naam ook een heerlijke smaak aan deze steak.

Spare-ribs (vertaling: magere ribbetjes) is een vleesgerecht van geroosterd vlees aan varkensribben. Dit gerecht wordt over de gehele wereld gegeten. Het zijn delen van varkensribben, afkomstig van onder de maag, borst en achter de schouders. Ze bevatten meestal 11 tot 13 botten. Voor de bereiding worden de spare-ribs in porties van 2 of 3 ribben verdeeld en rauw of voorgekookt in een meestal iets zoete marinade gelegd. Tenslotte kunnen ze op de barbecue worden gegrild. Spareribs worden meestal met de vingers, dus zonder bestek gegeten.



...EN NÓG MEER BARBECUE-SPECIALS

Luxe barbecuespecialiteiten

Mixed grill spies
Pepersteak
Argentina steak
Gemarineerde entrecote
Rib-eye steak
T-bone steak (500 gr)
Gemarineerde lamskarbonade
Surf en turf spies (150 gr.)
Spaanse kalfssaté

Prijs per stuk
€ 3,50
€ 2,95
€ 2,95
€ 3,50
€ 3,50
€ 17,50
€ 2,75
€ 3,75
€ 3,75

Aanvullend pakket 'compleet'*

Om uw barbecueschotel compleet te maken bieden wij dit aanvullend pakket.
Met deze aanvulling bent u direct klaar: € 7,50 p.p.

- | | | | |
|-------------------|---------------------------|--------------|----------------|
| • Huzarensalade | • Pasta salade | • Vers fruit | • Kruidenboter |
| • Aardappelsalade | • 2 soorten frisse salade | • Satésaus | • 3 Sauzen |

* Incl. barbecue (gratis vanaf 15 personen), porceleinen borden, RVS bestek en servetten. Na gebruik graag even afspoelen, wij doen de afwas!!

OPENINGSTIJDEN:

Dinsdag en woensdag:	16.00 - 21.00 uur
Donderdag t/m zondag:	12.00 - 21.00 uur

Kijk voor afwijkende openingstijden op onze website of volg ons op facebook.

Boschweg 14, 5481 EG Schijndel
073 - 549 8020
info@stamhuijs.nl
www.stamhuijs.nl