

GROOT VLEES

VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

Sappige spareribs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

- › Entrecote
- › Côte de boeuf
- › Ribeye
- › Picanha
- › Bavette
- › Varkensrack

Smullen in de tuin

BBQ SPECIALITEITEN

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE!

1. Steek de barbecue minimaal 1 uur van tevoren aan!
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Plaats daartussen de aanmaakblokjes en steek die aan. Verspreid de houtskool over de barbecue als hij goed gloeit.
3. Zijn de vlammen gedoofd en de houtskool of de briketten grijs, dan is de temperatuur goed om te beginnen!
4. Hou in de gaten wanneer er nieuwe kolen bij moeten, dan hoeft de barbecue niet opnieuw te worden aangestoken.
5. Haal het vlees een uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen, maar laat het niet in de volle zon liggen!
6. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
7. Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
9. Op een houtskoolbarbecue moet het vlees dat de meeste hitte nodig heeft als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:
 - 1e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

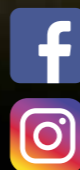
Bestel nu
online



Van de Beek, keurslager

van Swinderenstraat 26, Balk
Tel. 0514-602178
www.vandebeek.keurslager.nl

BESTEL
ONLINE!



Van de Beek, keurslager

www.vandebeek.keurslager.nl

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN



Smaak maakt sfeer

Bij de Keurslager maak je van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke BBQ-producten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?

BBQ PAKKET 'AAN DE LUTS'

- › 2 stokjes varkenssaté
- › Varkensfiletlapje
- › Kipspies
- › BBQ hamburger

per persoon **9.95**

BBQ PAKKET 'MOOI GAASTERLAND'

- › Bavettespies
- › Varkenshaas pomodorospies
- › Blije dijen spies
- › Chipolataworstje

per persoon **13.95**

BBQ PAKKET 'SLOTERMEER'

- › 2 stokjes varkenssaté
- › Shaslick of kipspies
- › Bavettespies
- › Garnalen- of zalmespies
- › Barbecueworst

per persoon **13.95**

BBQ PAKKET 'VIS'

- › Garnalenspies
- › Zalmespies
- › Pangasiusspies

per persoon **9.95**

BBQ PAKKET 'VEGA'

- › Groenteschijf
- › Vega shaslick
- › Fakkellood
- › Groente verrassing

per persoon **11.95**

BBQ PAKKET 'KIDS'

- › BBQ hamburger gegaard
- › Barbecueworst
- › Kidsspies

per persoon **7.00**

Bestel nu
online



PARTY ALL-IN

Variatie van 5 stuks vlees per persoon, 2 soorten salades, sauzen, stokbrood & kruidenboter. Wij maken een variatie uit de volgende producten:

- › Shaslick
- › Kipspies
- › Portie saté
- › BBQ-worst
- › BBQ hamburger
- › Gekruid speklapje
- › Runderhamburger
- › Gemarineerd filetlapje

Vanaf 15 personen gratis gas voor de BBQ.

per persoon **18.95**

BBQ COMPLEET PAKKET

Maak de barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- › 2 soorten salades (scharrel- en rundvleessalade)
- › 3 soorten saus (saté-, knoflook- & BBQ-saus)
- › Vers gebakken stokbrood
- › Kruidenboter

per persoon **7.95**

OFYR MET HOUTOPSLAG

De ofyr, een prachtige vuurschaal met houthopslag. Deze wordt geleverd inclusief bezorging, inclusief hout en aanmaakblokken.

verhuur per stuk **139.00**

Extra's:

Bord, mes, vork & servet

1,50

Huur barbecue (inclusief gas en schoonmaak)

35,00



Speciale wensen? wij helpen je graag!



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

