

Overige

- Stokbrood
- Kruidenboter
- Wegwerp bord en bestek
- Huur gas BBQ (excl gas)
- Gasfles

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!

KIJK VOOR DE ACTUELE
PRIJZEN OP ONZE WEBSITE



Laat uw BBQ producten
bezorgen!

Vanaf
25 personen is
bezorgen en ophalen
gratis.
Vraag naar de
mogelijkheden!



Teerling, keurslager

Heerestraat 59, Roden, tel. 050-5013330
info@teerling.keurslager.nl
teerling.keurslager.nl

Verstand
van lekker
VLEES



ZOMERS GENIETEN

BBQ festival bij de KeurSlager



Teerling, keurslager

www.teerling.keurslager.nl

SMAAK MAAKT SFEER

Rund en kip pakket

- Gemarineerde rundersteak
- Gemarineerde kipfilet
- Kipsaté
- Runderburger
- Kip-grillburger

POPULAIR PAKKET

- Varkenshaassaté
- Procureurlapje
- Hamburger voorgedaard
- BBQ worst

DELUXE PAKKET

- Saté van varkenshaas
- Gemarineerde rundersteak
- Shaslick van varkenshaas
- Gemarineerde varkensfilet
- Gemarineerde kipfilet

KIDS PAKKET

- Juniorspies
- Kipsaté
- BBQ worst
- Surprise!

ALL-IN PAKKET

- Gemarineerde speklap of gemarineerde procureur
 - Varkenshaassaté
 - Verse runderburger
 - Gemarineerde kipfilet
 - Kruidenboter
 - Stokbrood
 - 2 soorten salades (tot 8 personen 1 soort salade)
 - 3 soorten saus
- te bestellen v.a. 4 personen

bbq tapas

(60 à 70 gram per stukje vlees)

- Runderburger
- Biefstukspies
- Kipfilet spies gemarineerd
- Gemarineerde rundersteak
- Gemarineerde varkenshaas

CHECK DE KERN- TEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kunt u gebruik maken van een vlees-thermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag uw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door u gekochte vlees.



KIPVLEES
GAAR 75°C



LAMSVLEES
ROSÉ 55°C - GAAR 70°C



VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C - GAAR 70°C



RUNDEVLEES
ROOD 48°C - ROSÉ 55°C - GAAR 70°C

KALFSVLEES
ROSÉ 55°C - GAAR 70°C

bbq compleet maken

Maak uw barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten

- 2 soorten salade (tot 8 personen 1 soort salade)
- 3 soorten saus (saté-, knoflook- en BBQ saus)
- Vers gebakken stokbrood
- Kruidenboter
- Wegwerp borden en bestek

te bestellen vanaf 4 personen

bbq specialiteiten

- BBQ WORST
- GEMARINEERDE VARKENSAFILET
- PROCUREUR
- GEMARINEERD SPEKLAPJE
- SHASLICK
- SPARERIBS VOORGEGAARD
- HAMBURGER
- BIEFSTUK (GEMARINEERD)
- RIBEYE
- ENTRECOTE
- KIPSATÉ
- KIPFILET (GEMARINEERD)
- KIP SHASLICK

vega pakket

- Vegetarische hamburger
- Vegetarische shaslick
- Spies van verse groenten

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.

- Picanha
- Flat iron steak
- Ribroast (varken)
- Entrecote
- Lamsrack
- T-bone steak
- Côte de boeuf

Informeer naar de mogelijkheden in het geval van specifieke wensen.

OPGEMAakte SALADES

- Huzarensalade met garnituur
- Rundvleessalade met garnituur

Op verzoek kunnen wij ook rauwkost leveren.

sauzen

- BBQ saus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Shaslicksaus
- Satésaus

KIJK VOOR DE ACTUELE
PRIJZEN OP ONZE WEBSITE



speciale wensen? wij helpen u graag!

cadeautip de keurslager cadeaukaart

