

Overige

- Stokbrood per stuk **2,50**
- Kruidenboter per bakje **3,50**
- Wegwerp bord en bestek per stuk **2,50**
- Huur gas BBQ (excl gas) **10,00**
- Gasfles **15,00**

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 brikketten 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 voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

Laat uw BBQ producten bezorgen!

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



KEURSLAGER

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

POPULAIR PAKKET

- Varkenshaassaté
- Procureurlapje
- Hamburger voorgedaard
- BBQ worst

per persoon **7,50**

DELUXE PAKKET

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

per persoon **11,95**

KIDS PAKKET

- Juniorspies
- Kipsaté
- BBQ worst
- Surprise!

per persoon **5,95**

SPECIALE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

VEGA PAKKET

- Vegetarische hamburger
- Vegetarische shaslick
- Spies van verse groenten

per persoon **6,50**

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

per persoon **14,95**
te bestellen v.a. 4 personen

GROENTE TWINTJE

- Aardappelschuitje
- Gevulde puntpaprika
- Gevulde champignon
- Maiskolf

per persoon **8,95**
te bestellen v.a. 20 personen

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

per persoon **7,95**
te bestellen vanaf 4 personen

BBQ SPECIALITEITEN

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

XXL-SPIES

(150 gram per spies)
Erg geschikt voor de Kamado

- Spies van biefstuk
- Spies van varkenshaas
- Spies van kipfilet

per persoon **14,95**

GROOT VLEES

VOOR DE ECHTE 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 pp **5,00**
- Rundvleessalade met garnituur pp **5,00**

Op verzoek kunnen wij ook rauwkost, pasta of couscoussalade leveren.

SAUZEN

- BBQ saus 250 gram **3,50**
- Knoflooksaus 250 gram **3,50**
- Cocktailsaus 250 gram **3,50**
- Shaslicksaus 250 gram **3,50**
- Satésaus 250 gram **3,50**



CADEAULTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART