OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL

HEEFT U GEEN BBQ?

- Bij aankoop van BBQ-vlees kunt u een BBQ in bruikleen gratis krijgen.
- Voor het gebruik van gas betaalt u **15.00** en **20.00** borg voor de BBQ.
- Tevens leveren wij ook prima kwaliteit borden en bestek voor maar **1.00** per set.
- Losse borden en bestek kosten **0.75** per stuk.
- Deze spullen zijn afwasbaar, dus prima om te hergebruiken.

CADEAUTIP
DE KEURSLAGER CADEAUKAART

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

Prijswijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Verstand van lekker VLEES

KEURSLAGER

Keurslagerij Ruiter

Raadhuisplein 13H, Wervershoof
Tel. 0228 58 2771
www.ruiter.keurslager.nl
info@keurslagerruiter.nl

Bestel online!

KEURSLAGER

OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL

Keurslagerij Ruiter

www.ruiter.keurslager.nl

BBQ PAKKETTEN

BBQ PAKKET POPULAIR
- KIPSATÉSTOKJES (2 STUKS)
- SHASLICK
- HAMBURGER
- BBQ WORST

per persoon **6.60**

BBQ PAKKET DE LUXE
- GEMARINEERDE BIEFSTUKSPIES
- GEMARINEERDE VARKENSHAASSPIES
- HAMBURGER
- KIPSATÉSTOKJES (2 STUKS)
- GEMARINEERD VARKENSFILETLAPJE OF GEMARINEERD KIPFILETLAPJE

per persoon **9.40**

BBQ PAKKET KIDS
- HAMBURGER
- BBQ WORST
- DRUMSTICK

per persoon **3.95**

LADYPAKKET
- KIPSATÉSTOKJES (2 STUKS)
- GEMARINEERDE BIEFSTUKSPIES
- GEMARINEERDE
- VARKENSHAASSPIES

per persoon **6.75**

REAL MAN PAKKET
- KIPPENDIJ
- SPARERIB (1 STUK)
- GEMARINEERDE SPEKLAP
- HAMBURGER
- GEKRUIDE SCHOUDERKARBONADE
- RIBEYE (1 STUK)

per persoon **13.90**

HET ECHTE WERK!

Barbecueën met écht goed vlees doet u natuurlijk samen met de Keurslager. Wij helpen u graag met advies, bereidingstips en natuurlijk de lekkerste producten. Ook als het gaat om de bijgerechten. Specifieke wensen? We denken graag met u mee!

GROOT GEZELSCHAP?

Voor de grotere partijen/ buurt BBQ hebben wij mooie en uitgebreide pakketten samengesteld!

BBQ SPECIALITEITEN
- KIPSATÉ
- ROSBIEFSCHNITZEL
- VARKENSHAASSATÉ
- KARBONADE
- SHASLICK
- KROKANTJE
- VARKENSHAASSPIES
- RIBEYE
- BIEFSTUKSPIES
- BRAADWORST
- KIP HAWAÏ SPIES
- RUNDERSTEAK
- KIPPENDIJSPIES
- HOUTHAKKERSTEAK
- KIP OP STOK
- KEBABSPIES
- HAMBURGER
- SPARERIBS
- DRUMSTICK
- GEMARINEERD SPEKLAPJE
- ENTRECOTE
- LAMSKARBONADE
- BIEFSTUK

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES

RUNDVLEES
ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

KALFSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C

LAMSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

KIP
GAAR 75°C

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

Alle pakketten zijn op aanvraag met elkaar te mixen zodat niet iedereen hetzelfde hoeft te eten en altijd kan blijven verrassen.

Kom even naar de winkel zodat wij dit voor u in overleg kunnen regelen.

BBQ COMPLEET MAKEN

Maak uw BBQ helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- SALADES
- SAUZEN
- KRUIDENBOTERS
- STOKBRODEN (VERS GEBAKKEN)

BBQ COMPLEET (5 SOORTEN VLEES) p.p. **13.75**
BBQ COMPLEET (4 SOORTEN VLEES) p.p. **12.50**
BBQ COMPLEET (3 SOORTEN VLEES) p.p. **11.40**

GROOT VLEES VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER

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

- ENTRECOTE
- LAMSRACK
- RIBEYE
- PROCUREUR

SALADES VOOR BIJ DE BBQ
- RUNDVLEESSALADE
- KIP-ANANASSALADE
- ZALMSALADE
- RAUWKOSTSALADE
- TONIJNSALADE
- PASTA-PESTOSALADE
- VERS FRUIT

SAUZEN VOOR BIJ DE BBQ
- SATÉSAUS
- ZIGEUNERSAUS
- COCKTAILSAUS
- PIRI-PIRISAUS
- MAYONAISE
- KETCHUP
- KNOFLOOKSAUS
- BBQ-SAUS

KEURSLAGER

BESTEL BBQ PRODUCTEN VIA ONZE WEBSHOP!

OP HETE KOLEN BBQ SPECIAL