# OP HETE KOLEN

## BBQ PAKKETTEN

**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!**

### BBQ COMPLEET:

vanaf 6 personen, minimaal 2 dagen van tevoren bestellen

MAAK JOUW BARBECUE HELEMAAL COMPLEET MET ONZE AANVULLENDE PRODUCTEN:

- 2 SOORTEN SALADES
- 2 SOORTEN SAUS
- STOKBROOD
- HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER

### BBQ PAKKET POPULAIR

vanaf 4 personen

- 2 KIPSATÉ
- 1 SHASLICK
- 1 RUNDERHAMBURGER
- 1 BARBECUEWORST

### BBQ PAKKET DELUXE

vanaf 4 personen

- 2 KIPSATÉ
- 1 STOPLICHT
- 1 SOUVLAKI BARBECUESTEAK
- 1 GEMARINEERDE ENTRECOTE

### BBQ PAKKET KIDS

vanaf 4 personen

- 2 KIPSATÉ
- 1 RUNDERHAMBURGER
- 1 KINDERSPIES

### BBQ PAKKET SLAGERSBBQ

vanaf 4 personen

- 1 RIB-EYE
- 1 MEGABURGER
- 1 KIPDIJSPIES
- 1 BOURGONDISCHE KARBONADE

### BBQ PAKKET BUURTBBQ

vanaf 15 personen

- 2 KIPSATÉ
- 1 RUNDERHAMBURGER
- 1 SOUVLAKI BARBECUESTEAK
- 1 BARBECUEWORST

Verstand van lekker VLEES

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.


KEURSLAGER

**Keurslagerij Scholten**

Hoofdstraat 261, 2171 BD Sassenheim
0252-211440
info@scholten.keurslager.nl
www.scholten.keurslager.nl


*Bestellen kan telefonisch of in de winkel*

## ONS BBQ-VLEESASSORTIMENT:

- BARBECUEWORST
- BAVETTESPIES
- BIEFSTUKSPIES
- GEGAARDE DRUMSTICK
- GEGAARDE SPARERIBS
- GEGAARDE TV-STICK
- GEKRUID SPEKLAPJE
- GEMARINEERD FILETLAPJE
- GEMARINEERDE BBQ ENTRECOTE
- GEMARINEERDE KIPFILET
- GEMARINEERDE LAMSKOTELET
- KINDERSPIES
- KIP-CAJUN SPIES
- KIPDIJ SPIES
- KIPSATÉ
- LAMSSPIES
- MEGABURGER
- MIXED GRILLSPIES
- RUNDERHAMBURGER
- SHASLICK
- SOUVLAKI BBQ STEAK
- STOPLICHT
- VARKENSHAASSATÉ

## GROOT VLEES - VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER

- BAVETTE
- BOURGONDISCHE KARBONADE
- CÔTE DE BOEUF
- ENTRECOTE
- HELE KIP
- LAMSRACK
- PICANHA
- PRIME-RIB
- PROCUREUR
- RIB-EYE
- SPARERIBS
- T-BONE
- TOMAHAWK

## VEGETARISCH

- GROENTEBURGER
  UIT DE BOLLENSTREEK (DIVERSE SOORTEN)
- VEGETARISCHE HAMBURGER
- VEGETARISCHE GROENTE BURGER

## SAUZEN

- BARBECUESAUS
- KNOFLOOKSAUS
- WHISKEYSAUS
- MEXICAANSE SAUS
- SMULSAUS
- KETJAPSAUS
- SATÉ SAUS

## OPGEMAAKTE SALADES

(vanaf 6 personen, minimaal 2 dagen van tevoren bestellen)

- RUNDVLEESSALADE
- KARTOFFELSALADE
- SCHARRELEISALADE

## GEEN BBQ?

- GAS BARBECUE (INCLUSIEF GAS)
- SCHOONMAAK BBQ

WEBSITE VOOR HEERLIJKE GROOT VLEES RECEPTEN:

# CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

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.

## 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

## TIPS VOOR EEN TOP BARBECUE

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! Geef het vlees de tijd om bruin te worden, teveel omdraaien is niet nodig. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los. Misschien overbodig: maar verplaats nooit een brandende barbecue.

BESTELLEN KAN TELEFONISCH OF IN DE WINKEL

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.