

Diversen

- Briketten per zak (fsc goedgekeurd) **5.95**
- Houtskool per zak (fsc goed gekeurd) **5.95**
- Aanmaakblokjes per zak **1.50**
- Bestek per persoon **1.00** (plastic mes, vork, lepel, bord en servet)

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen. Voor het gebruik van gas betaalt u **€ 15,00**. Dit is exclusief schoonmaken. Indien de barbecue vuil retour komt brengen wij **€ 25,00** in rekening.

Bij onjuist gebruik van ons apparaat zijn wij niet aansprakelijk voor de gevolgen.

Bezorgen is geen probleem.
Binnen een straal van 10 km. rekenen wij **€ 7,50** bezorgkosten.

Tips voor een topbarbecue!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
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 vlees, dat de meeste hitte nodig heeft, als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:
1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
3^e varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
4^e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

Tijd voor BBOQ



Bos, keurslager

Zuiderzeestraatweg 560, 8091 CV Wezep
Tel. 038-3761287
www.bos.keurslager.nl, info@bos.keurslager.nl



Volg ons ook
op Facebook!

Ons assortiment

Ook dit jaar hebben we een mooi BBQ-assortiment in onze toonbank liggen. Hieronder een selectie. Andere wensen? Vraag het ons gerust, we denken graag mee!

BBQ pakket 'It's all for you'

Met dit pakket heb je vlees in huis voor een geslaagde BBQ. Voor ieder wat wils!

- Speklapje gemarineerd
- 2 stokjes saté
- Barbecueworstje uit eigen worstmakerij
- Hamburger al voorgedaard
- Karbonaadje gemarineerd

p.p. **7⁹⁵**

BBQ pakket 'Summer vibes'

Kies 5 soorten per persoon

- Gemarineerde biefstukspies
- Gemarineerde varkenhaasspies
- Gemarineerde kipdijspies
- Lamsracks
- Spare-rib
- Zalm of garnaalenspies
- Pepersteak
- Gemarineerde kipfilét
- Veluwe rib
- Bourgondische procureur
- Gegaarde kipfilet of gegaarde kipspies

p.p. **12⁹⁵**

BBQ pakket 'Little Friends'

- 2 stokjes saté
- hamburger
- kinderspiesje

p.p. **4⁹⁵**

BBQ pakket 'Pulled pork party'

Dit pakket is voor minstens 10 personen!

- Al voorgedaarde procureur
- Coleslaw
- Saus
- Broodjes

p.p. **9⁹⁵**

BBQ pakket 'fun party'

Lekker en makkelijk op de BBQ

- Kipspies al voorgedaard
- Runderhamburger
- Drumstick al voorgedaard
- Kipfilét gemarineerd
- Spare-rib (3 ribs) al voorgedaard

p.p. **8⁹⁵**

BBQ groot vlees specialiteiten

- Beef short-ribs
- Cote de boeuff
- Bavette
- Picanha
- Argentijse rib-eye
- Texas style ribs
- Varkensrack

p.p. **00⁰⁰**

BBQ pakket 'Top of the bill'

Voor de levensgenieters die van échte luxe houden!

- Varkenshaasspies
- Biefstukspies
- Zalm- of garnaalenspies
- Rib-eye
- Lamskotelet of -rack

p.p. **14⁹⁵**

Pakket 'Make it complete'

Maak de BBQ compleet met dit pakket vol extra lekkere dingen! Vanaf 10 personen

- Smulsalade of partysalade
- Rundvleessalade of huzarensalade
- Keus uit knoflook-, smul-, of satésaus
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Gasbarbecue
- Bestekset
- Vleestangen

p.p. **5⁵⁰**



Cadeautip
**DE KEURSLAGER
CADEAUKAART**

*Bekijk onze website
VOOR MEER RECEPTEN*

