BARBECUE

DE ULTIEME BELEVING

De grill mag weer aan! Als de BBQ eenmaal lekker warm is, gaat er natuurlijk niets boven een heerlijk stukje kwaliteitsvlees op het rooster. Wij voorzien u graag van de meest heerlijke BBQ producten. Ontdek ons assortiment en vraag gerust naar al onze mogelijkheden.

Voor de échte liefhebber!

KEURSLAGER

Gaston Eidams, ***keurslager***

Winkelcentrum Stein
Tel. 046-433 29 15
www.eidams.keurslager.nl
info@eidams.keurslager.nl

Volg ons ook op Facebook!

BEKIJK ONZE WEBSITE VOOR MEER RECEPTEN

BARBECUEVLEES

	Prijs kg.	Prijs st.
Gemarineerde halskarbonade z/b	14.20	2.25
Gemarineerde filetlapjes	17.90	2.30
Spareribs (voorgegaard)	15.90	3.50
Drumsticks (voorgegaard)	11.50	1.25
Kipfilet (halve, voorgegaard)	18.00	2.25
Kip op stok (voorgegaard)		2.45
Kipsaté	15.50	1.95
Gekruide speklapjes	13.50	1.75
Gemarineerde barbecueworstjes	4 stuks	5.50
Poesta / Beierse barbecueworst	4 stuks	5.75
Worstjes trio 3 verschillende smaken	6 stuks	5.75
Cevapcici worst	15.50	2.25
Hamburgers		1.80
Vuurpijlen (pikante gehaktstaaf)	13.50	1.75
Kalkoenspiesje gemarineerd	17.90	2.25

SPIESJES

	Prijs kg.	Prijs st.
Limburgs stekske		1.95
Varkenshaassaté	25.00	2.75
Steinse Stekke		2.25
Mixed grillspies (bief, varkensvlees en kip)		3.25
Runderbiefspies Argentina	28.00	3.25
Kipfiletspies vers	15.50	1.95
Shaslick exclusief		3.25
Kalfsspies mediterraan	32.50	3.75
Varkenshaas op stok (met zontomaat)	27.90	3.75

SPECIALITEITEN

	prijs kg.	Prijs st.
Gemarineerde entrecote	29.90	3.95
Gemarineerde biefstuk	27.90	3.50
Runderschnitzels (minutesteak)	26.50	3.25
Gemarineerde kalfsentrecote	37.90	4.95
XXL burger Black Angus		3.10
Lamskarbonade Provençaals	36.50	3.95
Houthakkersteak	18.00	2.75

VEGETARISCHE SPECIALITEITEN

	Prijs st.
Groentespies	2.95
Groenteschijf	2.50
Gem. groenten-krieltjes pakketje	3.00

VISSPECIALITEITEN

	Prijs st.
Zalm kabeljauwspies	3.50
Zalmpakketje luxe (groenten kruidenboter)	4.95
Scampispies	3.95

LET OP!

Stuksprijzen zijn richtprijzen en afhankelijk van het uiteindelijke gewicht.

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

	Prijs kg.
Koude schotel	12.50
Aardappelsalade exclusief	9.60
Steinse macaronisalade	11.50
Pastasalade mediterraan met kip	14.50
Macaronisalade Party	9.90
Beekse veldeke salade	15.50
Selderie ananassalade	15.50
Steinse rauwkostsalade	15.50
Waldorfsalade	15.50
Broccolisalade	15.50
Griekse salade superieur (feta, olijven)	16.50

SAUSJES

	Prijs kg.
Knoflooksaus	12.00
Whisky cocktailsaus	12.00
Partysaus	12.00
Piri-pirisaus	12.00
Satésaus	12.00
Zigeunersaus	12.00
Barbecuesaus	12.00
Tzatziki	13.50
Kruidenboter	19.50

KEURSLAGER

BBQ DE ULTIEME BELEVING

DIVERSE BIJLAGES

	Prijs p.st.
• Gepofte aardappel met kruidenkaas	2.50
• Bakje gekruide krielaardappeltjes	2.50
• Stokbrood met knoflook	2.50
• Ciabatta	1.95
• Stokbrood wit/bruin	1.95

BARBECUE PAKKETTEN

Barbecue pakket "Standaard"

- Gemarineerde halskarbonade
- Barbecueworstje
- Hamburger
- Gemarineerde speklap

Per persoon **6.95**

Barbecuepakket "Populair"

- Gemarineerde halskarbonade
- Souvlakisteak
- Barbecueworstje of hamburger
- Kip op stok

Per persoon **7.95**

Barbecuepakket "Exclusief"

- Gemarineerd filetlapje
- Shaslick exclusief
- Kipfilet (halve voorgegaard)
- Runderbiefspies

Per persoon **10.75**

Barbecuepakket "Quick"

- Worstje of hamburger
- Gemarineerde speklap
- Gemarineerde karbonade
- Steinse macaronisalade
- Aardappelsalade
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus

Per persoon **8.95**

Is uw keuze hier niet bij? Stel dan zelf uw pakket samen uit ons standaard barbecuevlees assortiment.

Bijlagepakket

Om uw barbecueparty compleet te maken kunt u de barbecuepakketten aanvullen met diverse salades en sausjes of met ons complete bijlagepakket.

- Aardappelsalade
- 2 rauwkostsalades
- Steinse macaronisalade
- Sausjes, 3 soorten
- Kruidenboter

Per persoon **6.95**

Het barbecue "Clubpakket"

Speciaal voor grotere groepen, sport of buurtverenigingen of bedrijven (minimaal 25 personen)
We rekenen op 4 stukjes vlees per persoon. (± 500 gram keurslagerskwaliteit vlees per persoon)

- Gemarineerd speklapje
- Gemarineerde souvlakisteak
- Kip op stok spiesje
- Hamburger of Barbecueworstje

- 4 sauzen:
  - Knoflook
  - Cocktail
  - Smulsaus
  - Zigeuner
- 4 salades:
  - Macaronisalade Party
  - Aardappelsalade exclusief
  - Beekse veldeke
  - Griekse koolsalade
- Stokbrood en kruidenboter
- Barbecue (schoon retour) en gas
- Wegwerpborden, bestek en servet

Per persoon **13.95**

Luxe disposables bord en bestek (stevige kwaliteit) en servet

Per persoon **1.00** extra

KEURSLAGER

BBQ
DE ULTIEME BELEVING

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!

OVERIGE

- Grotere barbecue bestellingen gelieve 4 dagen van te voren door te geven.
- Geen barbecue? Bij aankoop van barbecuevlees vanaf 25 personen stellen wij gratis een barbecue ter beschikking mits deze schoon word retour gebracht, anders brengen wij **€ 25.00** in rekening. Dus schoonmaakborg is **€ 25.00**
- U betaalt alleen het gasverbruik á **€ 12.50** per barbecue.
- U dient de barbecue zelf te komen ophalen en te retourneren.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor enig letsel of schade die is ontstaan bij onjuist gebruik van de door ons beschikbaar gestelde barbecue, of andere materialen.
- Prijswijzigingen, druk en/of zetfouten voorbehouden.