

KEUZE UIT DIVERSE SAUZEN:

- KNOFLOOKSAUS
- SATÉSAUS
- SMULSAUS
- COCKTAILSAUS
- JAPANESE SESAMSAUS
- SHOARMASAUUS
- BBQ SAUS
- HUISGEMAAKTE AIOLI
- HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER

EXTRA'S:

- BESTEKSET (BORD, MES EN VORK) **PER SETJE 1,00**
- BARBECUE HUUR (DIT IS INCLUSIEF GAS OF KOLEN) **25,00**
- BRIKKETTEN **PER 4 KILO 7,25**
- HOUTSKOOL **PER 4 KILO 7,25**
- JUST LIGHT A BAG (2 UUR BRANDTIJD) **4,25**
- AANMAAKWOKKELS **PER PAKJE 4,50**

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 KLEEFTE 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:
 - 1^o RUNDVLEES (BIEFSTUK) ROOD/ROSE (48-55 GRADEN)
 - 2^o KALFS- EN LAMSVLEES, SPIESSEN ROSE/GAAR (58-65 GRADEN)
 - 3^o VARKENSVLEES EN PAPILLOTTEN HELEMAAL GAAR (65 GRADEN)
 - 4^e VOORGEGAARDE PRODUCTEN ZOALS: WORSTJES, SPARERIBS, KIPPRODUCTEN, KEBABS.
10. MISSCHIEN OVERBODIG, MAAR VERPLAATS NOOIT EEN BRANDENDE BARBECUE!



OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL



Keurslager Ilja Kattenberg

Winkelcentrum Toolenburg
Markenburg 101, Hoofddorp, tel. 023 5628413
www.ijakattenberg.keurslager.nl



Volg ons op
facebook en Instagram

Keurslager Ilja Kattenberg



BESTE KLANT,

De temperatuur stijgt en dat betekent dat het barbecueseizoen weer van start kan! Wat is er nu fijner dan met elkaar genieten van lekker vlees tijdens een gezellige barbecue. Kiest u voor een kant en klaar pakket of gaat u de uitdaging aan met een mooi groot stuk vlees? Wat het ook wordt, bij ons bent u aan het juiste adres en wij adviseren u graag. Samen maken we er een heerlijke zomer van!

HARTELIJKE GROET, KEURSLAGER ILJA KATTENBERG

BBQ PAKKETTEN

PAKKET 1 - BARBECUE POPULAIR

- KIPSATÉ
- BARBECUEWORSTJE
- RUNDERHAMBURGER
- GEMARINEERD FILETLAPJE

P.P. **7⁸⁰**

PAKKET 2 - BARBECUE VAN HET HUIS

- KRUIDEN BIEFSTUK
- KIPSHASLICK
- GRILLBURGER
- BARBECUEWORST

P.P. **9³⁰**

PAKKET 3 - ONZE FAVORIET

- YAKITORI SPIES
- VARKENSHAAS MEDAILLON
- CARPACCIO BURGER
- BIEFSTUKSATÉ

P.P. **10⁵⁰**

PAKKET 4 - MINI

- GRILLBURGER
- BARBECUEWORST OF JUNIORSPIES MET FRICANDEL
- KIPSATÉ

P.P. **5⁵⁰**

PAKKET 5 - BARBECUE COMPLEET

- GEKRUIDE KIPSATÉ
- RUNDERHAMBURGER
- BARBECUEWORSTJE
- STUKJE SPARERIB
- RUNDVLEESSALADE
- SCHARRELEISALADE
- KNOFLOOKSAUS
- SATÉSAUS
- STOKBROOD MET KRUIDENBOTER EN/OF AIOLIP.P.

P.P. **13⁹⁵**

PAKKET 6 - I DON'T EAT MEAT

- GROENTEBURGER
- VEGETARISCHE HAMBURGER
- VEGETARISCHE SATÉ
- HALVE MAISKOLF

P.P. **6⁵⁰**

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

SPECIEFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

GREEP UIT ONS ASSORTIMENT:

- BARBECUEWORST
- VARKENSHAASMEDAILLON
- BIEFSTUKSATÉ
- CARPACCIOPIES
- BLACK ANGUS BURGER
- 4 VERSCHILLENDE RUNDERHAMBURGERS
- GEKRUIDE SPEKLAPJES
- KIPSATÉ
- YAKITORI KIPPENDIJSATÉ
- KIPSHASLICK
- CEVAPCICI
- SPARERIBS
- (GEMARINEERDE) FILETLAPJES
- LAMSSPIESJES
- LAMSKEBAB

GROTE STUKKEN VLEES O.A.:

- PICANHA
- CÔTE DE BOEUF
- LONGHAAS
- BAVETTE
- RIBEYE
- ENTRECÔTE
- LAMSRACK
- LAMSBOUT
- PROCUREUR (PULLED PORK)
- EASY PULLED PORK (ALLEEN NOG VERWARMEN, TIJDIG BESTELLEN)



CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART

