



HET ECHTE WERK!

Cooijmans, keurslager

SPECIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

SLECHT WEER? BBQ AAN!

Meestal gaat de BBQ pas aan wanneer het boven de 20 graden is. Maar barbecueën kan het hele jaar door en ook met minder goed weer. Laat bijvoorbeeld een mooi stuk vlees 'low & slow' (langzaam en op lagere temperatuur) garen op de BBQ en serveer deze binnenshuis met heerlijke bijgerechten. Dit BBQ feestje kan altijd doorgaan!

CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART



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!

DELUXE

- SPEKHAARSJE
- JUBILEUM BURGER
- GEMARINEERDE KIPFILET
- CHIPOLATA WORSTJE
- VLEESLOLLY

per persoon **9.95**

EXCLUSIEF

- LAMSCOTELETJE
- VARKENSHAAS SATÉ
- KIPPENLOLLY SPIES
- BIEFSPIES
- GARNALEN SPIES

persoon **13.50**

POPULAIR

- SPEKLAPJE (VERS OF GAAR)
- KIPSATÉ
- BBQ WORST
- HAMBURGER

per persoon **7.95**

KIDS

- MINI KIPSATÉ
- CHIPOLATA WORSTJE
- VLEESLOLLY

per persoon **4.50**

GEEN BARBEQUE, GEEN PROBLEEM!

Bij aankoop van barbecuevlees t.w.v. € 150,- geven wij een barbecue in bruikleen. U betaalt alleen voor de briquettes of het gas (€ 15,-) per barbecue. Let op: Bruikleen geschiedt geheel op eigen risico. Barbecues mogen vuil retour. Bij houtskool barbecues wel graag het as verwijderen.

ONS TEAM WENST U FIJNE BBQ MOMENTEN TOE!

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



BBQ COMPLEET

Maak de barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- HUZAREN SALADE
- AARDAPPEL SALADE
- RAUWKOST SALADE
- STOKBROOD
- KRUIDENBOTER
- 3 SAUSJES NAAR KEUZE

per persoon **7.95**

DOE MAR WAH

Is kiezen uit al het lekkers te moeilijk? Laat het over aan de Keurslager. Met deze verrassende variatie mix, bent u van succes verzekerd. 300 gram vlees per persoon, met een assortiment mix van producten, zo heeft u lekker veel variatie en voor ieder wat wils. Te bestellen vanaf 6 personen.

- 300 GRAM VLEES ASSORTI
- + HET BBQ COMPLEET PAKKET

per persoon **14.95**

GROOT VLEES VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER

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

ENTRECOTE
CÔTE DE BOEUF
BAVETTE
BUIKSPEK

LAMSACK
RIB EYE
PROCUREUR
SPARERIB NATUREL

BEWAAR TIPS

Bewaar het vlees direct na thuiskoms, in de koelkast of vriezer. Ingevroren vlees de avond tevoren uit de vriezer halen en in de koelkast laten ontdooien. Hou het vlees zo lang mogelijk gekoeld voor gebruik.

Leg het vlees nooit in de zon! Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten. Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen of borden.



WIJ ADVISEREN U GRAAG IN ONZE WINKEL

