



Diversen

- Borden en bestek (Vast)
- Retour schoon € 0,75 p.p.
- Retour vuil € 1,50 p.p.
- Wegwerp borden en bestek € 0,50 p.p.

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen.
 Voor het gebruik van gas betaalt u € 10,00.
 Indien de barbecue vuil retour komt brengen wij €25,00 in rekening.

Bezorgen is geen probleem.
 Binnen een straal van 20 km rekenen wij € 10,00 bezorgkosten.
 Buiten deze straal op aanvraag.

Partytent huren...?

Vraag naar de mogelijkheden!

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:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaatst nooit een brandende barbecue!



Druk- en zetfouten voorbehouden.
 Prijzen onder voorbehoud.



Tijd voor BBOQ



De Zeeuw, keurslager

Kerkdreef 4, Axel
 Tel. 0115-561413
www.dezeeuw.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 alles in huis voor een geslaagde BBQ. Voor ieder wat wils!

- Speklapje
- 2 stokjes saté
- Barbecue worstje
- Spareribs
- 2 verschillende sausjes
- Saté saus
- Aardappelsalade
- Frisse rauwkost
- Pastasalade
- Stokbrood met kruidenboter

p.p. **13⁹⁵**

BBQ pakket 'Summer vibes'

Onbezorgd genieten van een heerlijke zomer, begint met dit pakket!

- Carpaccio spies
- Chipolataworstje
- Zomers kipspiesje
- Pastasalade
- Frisse salade
- Meergranenbrood
- 2 soorten tapenade

p.p. **11⁹⁵**

BBQ pakket 'The butcher is back'

Vlees, vlees en nog meer vlees. Barbecueën voor de echte vleesliefhebber!

- Megaburger
- Spareribs
- Rib-eye speer
- BBQ worst

p.p. **10⁹⁵**

BBQ pakket "Little friends"

Ook de kinderen kunnen lekker mee eten met dit fijne pakketje!

- 2 stokjes saté
- Kinderspiesje
- Hamburger

p.p. **4⁵⁰**

BBQ pakket 'Back to basic'

Dit basis pakket valt altijd in de smaak!

- Barbecueworst
- Barbecuehamburger
- 2 stokjes saté
- Souvlaki

p.p. **6⁵⁰**

BBQ pakket "Pulled pork party"

Een regelrechte hit voor ieder barbecue feest!

- Varkensvlees, Low & Slow bereid op de barbecue!
- Broodjes
- 2 soorten saus
- Koolsalade

p.p. **9⁹⁵**

(minimale afname 10 personen)

BBQ pakket 'Top of the bill'

Voor de levensgenieters die van echte luxe houden!

- Saté van varkenshaas
- Biefstukspies
- Zalm- of gambaspies
- Lamskotelet

p.p. **13⁹⁵**

Pakket "Make it complete"

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

- Aardappelsalade
- Rundvleessalade
- Frisse rauwkost
- 2 verschillende sausjes
- Saté saus
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Tapenade

p.p. **5⁵⁰**



Cadeautip
DE KEURSLAGER CADEAUKAART

Bekijk onze website
VOOR MEER RECEPTEN