

Opgemaakte salades

- Rundvleessalade
- Scharrelsalade
- Russische eisalade
- Kip kerrie aardappelsalade
- Kartoffel salade
- Kartoffel beenhamsalade
- Beenhamsalade

Opgemaakt 200 gram p. p. **3.75**

Opgemaakt Luxe 250 gram p. p. **4.25**

Vis

Zalmmoot 100 gram **2.98**

Zalmspies 100 gram **2.98**

Garnalenspies per stuk **2.75**

Kabeljauwfilet 100 gram **2.89**

Gemengde vispies per stuk **2.99**

Zalmsalade per persoon **4.98**

(minimaal 5 personen)

Tonijnsalade

per persoon 4.98 (minimaal 5 personen)

De huur van een barbecue is gratis bij een besteding vanaf **75.00**.

Dit is exclusief gas à **4.50** per kilo.

De schoonmaak borg bedraagt **17.50**

Legitimeren is verplicht bij het huren van onze spullen.

Barbecuetips

Een goede voorbereiding is het halve werk!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes, die u vervolgens aansteekt. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
3. Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
4. Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
5. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. 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.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. 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.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Een heerlijke

BBO

begint bij de Keurslager



Cor Klein, keurslager

Hoofdstraat 37, Stadskanaal
Tel. 0599-612259
www.corklein.keurslager.nl



Cor Klein, keurslager

Hoofdstraat 37, Stadskanaal
Tel. 0599-612259
www.corklein.keurslager.nl



Voor de kleine eters

- Balletjes spies
- Hamburger
- Vlees lolly
- Frikadel

Per persoon **4²⁵**

Starters pakket

- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklap
- Shaslick of Hawaiï spies
- Hamburger

per persoon **4⁵⁰**

Barbecue standaard

- Hamburger
- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklap
- Shaslick
- Duitse braadworst

per persoon **5²⁵**

Royaal (voor de stevige eters)

- Griekse steak
- Hamburger
- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklap
- Spies naar keuze
- Duitse braadworst

Per persoon **6⁹⁸**

**BEKIJK ONZE WEBSITE
VOOR MEER RECEPTEN**

De Luxe

- Entrecote
- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde rib karbonade
- Saté van varkenshaas
- Pepersteak

per persoon **8⁹⁸**

Super de Luxe

- Kogelbiefstuk
- Gemarineerde haaskarbonade
- Gemarineerde kipfilet
- Satéspies van varkenshaas
- Griekse steak

Per persoon **10⁹⁸**

Houthakkers pakket

- Houthakkers steak
- Shaslick
- Satéspies
- Pepersteak
- Braadworst

Per persoon **7⁵⁰**

Bourgondiër pakket

- Spareribs
- Mosterd steak
- Gemarineerde karbonade
- Gemarineerde speklappen

Per persoon **7⁵⁰**

Stel zelf u schaal samen

	Per stuk	Aantal
Hamburger	0.98	
Hamburger (rund)	1.25	
Hamburger (kip)	0.98	
Hamburger (lamsvlees)	2.25	
Eendenborstspies	2.50	
Shaslick	1.29	
Shaslick (kip)	1.29	
Saté spies	1.39	
Hawaiï spies	1.29	
Biefstuk spies	2.25	
Kipsaté	1.39	
Balletjes spies	1.29	
Drumstick	1.25	
Frikandel	0.80	

	Per 100 gram	Aantal
Hamburger	0.98	
Hamburger (rund)	1.25	
Hamburger (kip)	0.98	
Hamburger (lamsvlees)	2.25	
Eendenborstspies	2.50	
Shaslick	1.29	
Shaslick (kip)	1.29	
Saté spies	1.39	
Hawaiï spies	1.29	
Biefstuk spies	2.25	
Kipsaté	1.39	
Balletjes spies	1.29	
Drumstick	1.25	
Frikandel	0.80	

Barbecue compleet

- Salade opgemaakt
- Diverse sausjes
- Stokbrood
- Zelfgemaakte kruidenboter

Per persoon **4⁵⁰**

Barbecue compleet voor groepen

(vanaf 20 personen)

- Barbecue standaard pakket
- Salade
- Sausjes
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Vierkante barbecue
- 1.5 kg gas

Per persoon **8⁹⁸**



Cadeautip!
**DE KEURSLAGER
CADEAUKAART**