

Goed om te weten

Bestellen

Uw bestelling dient minimaal 2 werkdagen voor aflevering bij ons binnen te zijn.

Bezorgen

Wij bezorgen uw barbecuebestelling bij u thuis tegen de volgende vergoeding:

- Harlingen	€ 10.00
- Met retourhalen	€ 17.50
- Buitengebied/dorpen	€ 15.00
- Met retourhalen	€ 22.50

De kosten van de barbecue incl. gasfles zijn **€ 15.00.**

Voor 30 personen heeft u 1 barbecue nodig

Wij leveren de barbecue keurslagerschoon af, en willen hem graag net zo schoon terug. Bij vuil retour brengen wij € 25.00 in rekening voor het schoonmaken.

Borden en bestek

Wegwerpbord met gevulde pochette (hoesje met servet, mes en vork van goede kwaliteit)

€ 1.00

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 vlees-sappen 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 verplaats nooit een brandende barbecue!

Tijd voor BBOQ



Zijlstra, keurslager

Voorstraat 27, 8861 BD, Harlingen, Tel. 0517412607
info@zijlstra.keurslager.nl
www.zijlstra.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.

1-BBQ all-inn pakket Standaard

Minimaal 4 personen

Vlees

- Filet grill steak
- Verse hamburger
- Duitse braadworst
- Oosters speklapje
- Reuze satéspies

Salades

- Russisch ei salade
- Huissalade

Saus

- Satésaus
- BBQ-saus
- Cocktailsaus
- Zoetzure saus

Stokbrood en boter

- Vers gebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter

Alleen vlees p.p. **6⁹⁵**

All-inn p.p. **11⁹⁵**

2-BBQ all-inn mix pakket de luxe

Minimaal 4 personen

10 soorten vlees, mixpakket, 5 stuks p.p.

Vlees

- Filet grill steak
- Runder lemon peper steak
- Gemarineerde kip op stok
- Verse hamburger
- Reuzesaté
- Kipfilet western
- Baconspies
- Duitse braadworst
- Varkensbrochette
- Oosters speklapje

Salades

- Russisch ei salade
- Smulsalade
- Boerenscharrelsalade

Saus

- Knoflooksaus
- Satésaus
- Cocktailsaus
- BBQ-saus

Stokbrood en boter

Vers gebakken stokbrood met huisgemaakte kruidenboter

Alleen vlees p.p. **8⁹⁵**

All-inn p.p. **13⁹⁵**

3-BBQ all-inn mix pakket culinair

Minimaal 4 personen

10 soorten vlees, mixpakket, 5 stuks p.p.

Vlees

- Runderbiefstuksteak
- Gemarineerde kip op stok
- Indonesia saté
- Lamskotelet provençaal
- Varkensbrochette
- Carpacciospies
- Megaburger
- Biefstukspies sole mio
- Varkenshaasmedaillonspies
- Filet grill steak

Salades

- Russisch ei salade
- Smulsalade
- Boerenscharrelsalade
- Rauwkostsalade

Saus

- BBQsaus
- Thaise currysaus
- Piri piri saus
- Knoflooksaus

Stokbrood en boter

Wit of bruin stokbrood met huisgemaakte kruidenboter

Alleen vlees p.p. **13⁹⁵**

All-inn p.p. **18⁹⁵**

4-BBQ kinderpakket

Verse hamburger, BBQ-worst
Kinderspies (keus uit 2 soorten)

p.p. **3⁹⁵**

5-Vegetarisch BBQ pakket

Groentespies, Vegaburger
Balletjesspies, Champignonspies

p.p. **6⁹⁵**

6-Groot vlees

Speciaal voor diegene die het echte werk willen doen, hebben we prachtige grote stukken vlees. Wat dacht u van:

T-Bone steak

- T-been met aan de ene kant de entrecote en aan de andere kant de ossehaas

Hele spare ribs

- Lekker dikbevleesde spare ribs, naturel of gemarineerd

Lamsrack

- Heerlijk mals stuk Hollands lamsvlees

Hele varkensschouder of procureur

- Voor pulled porc.

Runder ribeye

- Perfect stuk van het rund om langzaam mooi rosé te braden

Varkensrack

- Ribkarbonade met randje en extra lang handvat



Cadeautip
**DE KEURSLAGER
CADEAUKAART**

Bekijk onze website
VOOR MEER RECEPTEN

