

## \*Toebehoren

De barbecue leent u gratis, bij aankoop van uw barbecuevoes (mits schoon retour). Exclusief brandstof, gas of houtskool.

## Diversen

- Briketten per zak **3,95**
- Houtskool per zak **3,95**
- Aanmaakblokjes **1,95**
- Bestek **0,50 p.p.**  
plastic mes en vork bord en servet
- statafels, tenten, buffettafels, biertap  
teilen met ijsblokjes

## 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:  
**1e** rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)  
**2e** kalfs- en lamsvlees, spijes rosé/gaar (58-65 graden)  
**3e** varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)  
**4e** voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Een heerlijke

# BBOQ

begint bij de Keurslager



**F.J.M. Piepenbrock, keurslager**

Kruidenhof 24, 1112 PS Diemen, (020) 699 52 94  
info@piepenbrock.keurslager.nl  
piepenbrock.keurslager.nl



**F.J.M. Piepenbrock, keurslager**

Kruidenhof 24, 1112 PS Diemen, (020) 699 52 94  
info@piepenbrock.keurslager.nl  
piepenbrock.keurslager.nl





## BBQPAKKETTEN 1

2 stokjes kipsaté,barbecueworstje, hamburger,shaslick knoflook,bbq en satesaus rundvleessalade,frisse aardappelsalade stokbrood en kruidenboter bordjes,bestek en servetten barbecue gratis vanaf 10 personen\*

p.p. **12,95**

## BBQPAKKET 2

lamscotelet.biefstukspies,shaslick,porkchop knoflook,bbq,satesaus rundvleessalade,frisse aardappelsalade stokbrood en kruidenboter bordjes,bestek en servetten bbq gratis vanaf 10 personen\*

p.p. **14,95**

## FOR REAL MAN

Rib-eye  
prime-rib  
giant burger  
t-bone  
cote de bouef  
roast steak  
sirlon steak  
diamanthaas



BEKIJK ONZE WEBSITE  
VOOR MEER RECEPTEN

## kinderpakket

hamburger,drumstick,bbqworst

p.p. **3,95**

## vegapakket

hamburger,maiskolf,gepofte aardappel,banaan met chocolade

p.p. **6,95**

**OOK KUNT U ZELF EEN  
PAKKET SAMENSTELLEN  
UIT ONS UITGEBREIDE  
ASSORTIMENT  
SCHROOM NIET BEL OF  
EMAIL ONS  
WE KOMEN ER SAMEN  
WEL UIT**

\*borg kleine bbq 150 euro groot 250 euro  
\*gratis vanaf 10 personen  
\*schoonmaakkosten 25 euro  
\*gas 11,25  
\*alles geleverd in koelboxen  
\*bij diefstal of beschadiging zullen wij kosten in rekening brengen

## SALADES

HUZARENSALADE,AARDAPPELSALADE,  
RUNDVLEESSALADE,  
PASTASALADE,KIPSALADE,  
CESARSALADE,CARPACIOSALADE,  
GRIEKSESALADE

200 GRAM p.p. **3,25**

## VISSPIEZEN

GAMBA,ZALMOOT,ZALMSPIES  
GEMENGDE SPIES

PER STUK. **2,95**

## BUURT BARBECUE V.A 25 PERSONEN

2 SATE,HAMBURGER,BBQWORST  
2 SALADES  
3 SAUZEN  
STOKBROOD EN KRUIDENBOTER  
BORDJES BESTEK EN SERVETTEN  
BARBECEU MET GAS

P.P. **9,95**

## Pakket Super de luxe

- Saté van varkenshaas
- Biefstukspies
- Zalm- of garnalenspies
- Rib-eye STICK
- Lamskotelet

p.p. **13,75**

## Salade pakket

- 2 soorten salade naar keuze
- 3 soorten saus
- Stokbrood en kruidenboter

p.p. **5,95**



## SPORTCLUB PAKKETEN

BROODJE HAMBURGER  
BROODJE BBQWORST  
PORTIE SATE  
AARDAPPEL EN RUNDVLEESSALADE  
BORDJES BESTEK SERVETTEN  
SAUZEN  
V.A. 50 PERSONEN  
2 BARBECUES

p.p. **8,95**

## Geen barbecue? Geen probleem!

Bij aankoop van één van onze mooie pakketten kunt u tevens een barbecue reserveren.

Bestel en reserveer wel op tijd!

Ook bezorgen we desgewenst.



Cadeautip!  
DE KEURSLAGER CADEAUKAART

