

OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL

MAAK ZELF UW BURGERS KLAAR
EN BESTEL EEN BURGERBOX

MAAK UW BBQ COMPLEET

U kunt ook een saladepakket bij uw vleesbestelling plaatsen.

- HUZARENSALADE EN PASTASALADE
- KNOFLOOK-, COCKTAIL-, ZIGEUNER- EN SATESAUS
- GELDERSE RAUWKOSTSALADE, SMIKKELSALADE, TOMAAT-COURGETTE SALADE
- WIT EN/OF BRUIN STOKBROOD
- SMEERSELS VOOR HET STOKBROOD

BBQ SPECIALITEITEN UIT ETTEN-LEUR

- SURF EN TURF
- LAMSBRAADSTUKJE
- CARPACCIO SPIES
- KEBABSPIES
- LAMSRACK
- CROCANTE
- HERTEN SPIES
- LAMSSPIES
- ETTENS KWARTET

GROOT VLEES VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER

- BAVETTE
- PICANHA/STAARTSTUK
- ENTRECOTE
- AUSTRALISCHE RUNDERRIBEYE
- TOMAHAWK
- VERSE SPARERIBS
- BUIKSPEK
- PROCUREUR
- VARKENS RACK
- CÔTE DE BOEUF
- HERTEN RACK
- POLLO ORANGE

BARBECUE BRUIKLEEN

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen. Voor het gebruik van gas kunt u naar de kosten informeren in de winkel.

Indien de barbecue vuil retour komt, brengen wij € 20,00 in rekening. Bij onjuist gebruik van ons apparaat zijn wij niet aansprakelijk voor de gevolgen.

EXTRA SERVICE

Borden en bestek (vraag naar de kosten bij uw bestelling)

- ECHT HOUTSKOOL ZAK 10 KG
- ECHT HOUTSKOOL ZAK 2,5 KG
- ECHT BRIKETTEN ZAK 2,5 KG



SCAN DE QR-CODE VOOR
DE ACTUELE PRIJZEN!

Verstand
van lekker
VLEES



Staf & Bianca, keurslager
Van Caulil

Stationsstraat 2, Etten-Leur
Tel. 076-5012400, www.vancaulil.keurslager.nl

Bestel online!



OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL



SCAN DE QR-CODE VOOR
DE ACTUELE PRIJZEN!

Van Caulil, keurslager

www.vancaulil.keurslager.nl



HET ECHTE WERK!

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!

'HET STRAATJE'

v.a. 15 personen

- KIPSATÉ
- HAMBURGER
- BARBECUEWORST
- GEMARINEERD SPEKLAPJE
- VARKENSSPIES
- GEMARINEERD KOTELETJE
- HUZARENSALADE EN PASTASALADE

- GELDERSE RAUWKOSTSALADE, SMIKKELSALADE, TOMAAT-COURGETTESALADE
- KNOFLOOK-, COCKTAIL-, ZIGEUNER- EN SATÉSAUS
- WIT EN/OF BRUIN STOKBROOD
- SMEERSELS VOOR HET STOKBROOD

Gevarieerd assortiment, gemiddeld 4 stuks vlees per persoon

STAF & BIANCA BBQ DE LUXE

- CARPACCIO SPIES
- KIPFILET MYSTERY
- HAAS OP STOK
- LAMSSPIES
- HUZARENSALADE EN PASTASALADE
- GELDERSE RAUWKOSTSALADE, SMIKKELSALADE, TOMAAT-COURGETTESALADE

- KNOFLOOK-, COCKTAIL-, ZIGEUNER- EN SATÉSAUS
- WIT EN/OF BRUIN STOKBROOD
- SMEERSELS VOOR HET STOKBROOD

BBQ COMPLEET 'DE KEURSLAGER'

- KIPSATÉ
- RUNDERSPIES
- HAMBURGER
- SPARERIB
- GELDERSE RAUWKOSTSALADE, SMIKKELSALADE, TOMAAT-COURGETTESALADE

- KNOFLOOK-, COCKTAIL-, ZIGEUNER- EN SATÉSAUS
- WIT EN/OF BRUIN STOKBROOD
- SMEERSELS VOOR HET STOKBROOD

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

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

'HET BENGELTJE'

- KIPSATÉ
- HAMBURGER
- GEHAKTLOLLY

'DE OCEAAN'

- SCAMPIBROCHETTE
- ZALMFILET
- VISPAKKETJE

NO MEAT

- GEVULDE PORTOBELLO
- NO MEAT BURGER
- FAKKELBROOD

BIJGERECHTJES

- AARDAPPELGRATIN
- GEVULDE PORTOBELLO
- GROENTE SPIES
- TOMAAT MOZZARELLA
- PLUKBROOD

DESSERT

- APPELTAARTJE
- KERSENTAARTJE
- HUISGEMAAKTE BAVAROIS
- VANILLE-IJS
- KEURSLAGER-IJS
- AARDBEIEI-IJS
- HAZELNOT-IJS
- VERS FRUIT

SAUZEN

- KNOFLOOK
- COCKTAIL
- UIENSAUS
- ZIGEUNER
- TRUFFELSAUS
- SATÉSAUS

SALADES

- RUNDVLEES HUZARENSALADE
- ETTENSE HUZARENSALADE
- AARDAPPELSALADE
- SMIKKELSALADE
- GELDERSE RAUWKOSTSALADE
- TOMAAT-COURGETTESALADE

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



SCAN DE QR-CODE
VOOR DE ACTUELE
PRIJZEN!



SCAN DE QR-CODE VOOR
DE ACTUELE PRIJZEN!

BESTEL GEMAKKELIJK EN SNEL UW BARBECUEVLEES, PAKKETTEN OF SALADES IN ONZE WEBSHOP!

OP HETE KOLEN
BBQ SPECIAL