

Zomeraanbieding Compleet verzorgd

Zowel bij het standaard als het luxe pakket ontvangt u:

- Huzarensalade
- 3 soorten rauwkost salade
- 3 soorten sausjes naar keuze
- Stokbrood en kruidenboter

Per persoon kiest u 4 stukken vlees uit het betreffende pakket.

Voorbeeld:

Besteld u voor 10 personen dan mag u 40 producten uitkiezen.

Bij plaatsing van een barbecuebestelling van minimaal 15 personen is het mogelijk een barbecue gratis in bruikleen te krijgen. De kosten van een gasfles brengen wij u wel in rekening en bedragen € 10,00.

Ook is het mogelijk om voor u de borden, bestek en servetten te verzorgen. Porseleinen borden met bestek per couvert € 0,75. Wegwerp borden en bestek kosten per persoon € 0,50.



Barbecue Standaard pakket

€ 11,00 per
persoon

Totaal aantal personen: _____

- X Hamburger
- X Voorgegaarde hamburger
- X Barbecueworst
- X Shaslick
- X Golfspies
- X Hawaiispies
- X Gem. speklap
- X Gem. carbonade
- X Varkensfilet gyros
- X Souvlakisteak
- X Kipsate
- X Varkenssate
- X Voorgegaarde kipspies
- X Gem. drumstick

Huzarensalade
3 soorten sausjes
3 soorten rauwkost
Stokbrood en kruidenboter

- Satesaus
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Cocktailsaus
- Joppiesaus

Barbecue Deluxe pakket

€ 15,00 per
persoon

Totaal aantal personen: _____

- x Gem. biefstuk
- x Gem. biefstukspies
- x Varkenshaassate
- x Pincho
- x Kipwave
- x Spareribs (4 ribs)
- x Scampispies (vis)
- x Zalmspies (vis)
- x Bistroshaslick
- x Lamscotelet
- x Varkenshaasmedaillon
- x Gem. entrecote
- x Spekfakkel
- x Gem. kipschnitzel

Huzarensalade
3 soorten rauwkost salade
3 soorten saus naar keuze
Stokbrood en kruidenboter

- Satesaus
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Cocktailsaus
- Joppiesaus

Tip van uw slager:

Combineer het standaard met het luxe pakket.



Vegetarisch Pakket

€ 12,50 per
persoon

Totaal aantal personen: _____

Snitzel
Hamburger
Groenteschijf
Shaslick

Bij het vegetarischpakket ontvangt u:

- Aardappelsalade
- 3 soorten rauwkost
- 3 soorten saus
- Stokbrood en kruidenboter

Kinderpakket
€ 2,75 per kind

Totaal aantal kinderen: _____

Barbecueworst
Hamburger
Frikadelspies

Kijk op onze website voor de lekkerste barbecuerecepten en de beste barbecuetips.



Daar mag het iets meer zijn

Tip: Denk aan onze huiswijn van Pierre Jean.

- Rood: Cabernet Merlot
- Wit: Colombard / Chardonnay
- Rose: Grenache Rose

Per fles € 4,50

Per doos € 22,50



Datum: _____

Naam: _____

Adres: _____

Telefoon: _____

Gebruik van barbecue is gratis. Wij vragen € 25,00 euro borg. Indien schoon retour, geld terug.

Succesvolle barbecue tips&trucs

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. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
7. Gebruik een tang (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
11. 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/rose
 - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rose/gaar
 - 3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar
 - 4e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
12. Bij een barbecue met verstelbaar rooster kunt u de temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te plaatsen. Voorgedaard vlees kan dicht bij het vuur dan rauw vlees. Immers, rauw vlees heeft langer nodig om gaar te worden.
13. Werkt u met een elektrische barbecue, leg dan het snoer stevig vast op de grond en pas op met regen.
14. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles rechtop naast de barbecue moet worden geplaatst.

Smakelijke barbecue

Alles voor een complete smulzomer

ING RETAIL JAARPRIJS
WINNAAR
PUBLIEKSPRIJS '09
BESTE WINKELKeten
TELEGRAM / ELSEVIER RETAIL



THEO VAN TUIJL, keurslager

Ardèchelaan 9, 5627 EM Eindhoven
tel. (040) 2430216 fax (040) 2435361
info@vantuijl.keurslager.nl - www.vantuijl.keurslager.nl



THEO VAN TUIJL, keurslager

Ardèchelaan 9, 5627 EM Eindhoven
tel. (040) 2430216 fax (040) 2435361
info@vantuijl.keurslager.nl - www.vantuijl.keurslager.nl