

BBQ all in

- 2 soorten salades naar keuze
- 3 soorten saus naar keuze
- Stokbrood en kruidenboter
- 4 vleesspecialiteiten

p.p. **12⁵⁰**

We maken een mix uit ons hele assortiment. Lekker en gevarieerd met onze BBQ pitt hits! O.a. biefstukspies, lamsspies, BBQ worst, saté, spareribs, pepersteak, pork ribeye etc.

BBQ bakfiets

Leuk en smakelijk dagje uit? Zin in een BBQ in het Rembrandtpark?

Met de BBQ bakfiets heb je een rijdend buffet. Je kunt alles gekoeld meenemen!

Bruikleen BBQ bakfiets 35,- Volledig voorzien van een BBQ all in pakket 12,50 p.p. Wilt u dat wij de BBQ bij u thuis verzorgen? Dat kan zeker! Volledig verzorgde BBQ partijen doen wij op aanvraag.

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 briketten 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 vleessappen 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 BBQ



Keurslagerij Bastiaan Res

Overtoom 474, Amsterdam • Tel. (020) 618 29 38
info@bastiaanres.keurslager.nl
www.bastiaanres.keurslager.nl



Volg ons ook
op Facebook!

Herkomst van ons vlees

Wij hechten aan onze lange en goede relatie met lokale boeren. Ons vlees komt van speciaal geselecteerde boerderijen waar de dieren rust en ruimte hebben. Runderen uit het Groene hart, Beemsterlantvarkens en lammeren uit Zeewolde.

BBQ pakket Rembrandtpark

- 1 merquez of kalfsworst
- 1 porc ribeye
- 1 stokje kipsaté +/- 80 gram
- 1 hamburger

+/- 360 gram

p.p. **5⁹⁵**

BBQ pakket De Luxe

- 1 merquez of kalfsworst
- 1 pepersteak
- 1 stokje kipsaté of yakitori +/- 80 gram
- 1 megaburger
- 1 lamsspies

+/- 450 gram

p.p. **6⁹⁵**

BBQ pakket Bourgondiër

- 1 gemarineerde rib-eye
- 1 lamsrumpsteak
- 1 kip panchetta
- 1 kalfstruffelworst

+/- 550 gram

p.p. **10⁹⁵**

BBQ pakket Vega

4 items naar keuze:

- Groenteschijf
- Vegaburger
- Groentespies
- Turfsteak
- Groentepapillot-maïskolf
- Gepofte aardappel
- Mozzarella-zontomaatjes
- Settlersbag
- Pisang grill

+/- 450 gram

p.p. 4 items **8⁹⁵**

BBQ Pitt Hits

- Worst; vers huisgemaakt, 9 smaken
- Entrecôte van rundvlees uit het Groene hart
- Runderribeye Diablo
- New York Strip Steak
- Honky tonk karbonade
- Spareribs; huisgemaakt met goud bekroond
- Pollo piato
- Beef mozzarella
- Biefstukspies
- Carpacciospies
- Dry aged Beef
- Dry aged Pork
- Skirt Steak / Bavette
- Côte de Boeuf
- Flat Iron Steak

Hamburgerparade

- Classics
- Megaburger
- Juicy burger (met kalfsvlees)
- Texas burger (lekker smeug met rundermerg)
- VIB burger (glutenvrij)
- Ribburger (zeer smaakvol van de fijne rib)

Salades

- Gepofte aardappelsalade
- Koolsalade
- Rundvleessalade
- Tonijnpastasalade
- Tomaat/mozzarellasalade
- Appel-selleriesalade (lekker fris erbij!)
- Fruitsalade vers bereid (1,95 p.p.)

+/- 200 gram

p.p. **1⁹⁵**

Sauzen

- Satésaus
- BBQ saus
- Shoarmasaus
- Cocktailsaus
- Piri-piri saus
- Honingmosterdsaus
- Smulsaus
- Knoflooksaus (huisgemaakt!)

3 bakjes **3⁹⁵**

Pakket 'Make it complete'

(vanaf 10 personen)

Maak de BBQ compleet met:

- 3 huisgemaakte salades naar keuze
- 3 sauzen naar keuze
- stokbrood en kruidenboter

p.p. **4⁹⁵**

BBQ en toebehoren

- Bruikleen gas BBQ (20 à 60 personen) inclusief gas en schoonmaak **25,-**
- Bruikleen Weber kegel BBQ (4 à 16 personen) inclusief schoonmaak **9.95**
- Luxe uitvoering bord en bestek **0.95** per setje
- Bakje rookhout **2.45**



Cadeautip
**DE KEURSLAGER
CADEAUKAART**

Bekijk onze website
VOOR MEER RECEPTEN