

BBQ

Buitengewoon
lekker



Evert Tebak, *keurslager*

Parkstraat 12 B, Nuenen
Tel. 040-2842311, info@tebak.keurslager.nl
www.tebak.keurslager.nl

BBQ

Buitengewoon lekker

Gezond barbecueën	2
BBQ pakketten	4 & 5
Extra opties	6
Dry rubs	6
Eens iets anders op de BBQ?	7
Tips voor een top BBQ	8



Beste klant,

Voor u ligt deze speciale BBQ-brochure waar wij u graag meenemen in wat wij u allemaal te bieden hebben op het gebied van barbecue. Slagerij Tebak bestaat al 96 jaar, waarvan de laatste 17 jaar als Keurslagerij in Nuenen.

De dagen zijn weer langer, de temperatuur stijgt en dat betekent dat het barbecueseizoen weer van start kan! Want wat is er nu lekkerder dan met elkaar te genieten van een heerlijk stukje vlees van de barbecue met wat lekkere bijgerechten en drankjes. Wat ons betreft zijn het de ingrediënten om te genieten van het barbecueseizoen.

Wij hebben voor ieder wat wils in de toonbank, of je nu met zijn tweeën of met een groep gaat barbecueën. Kies je voor kant-en-klare pakketten of ga je de uitdaging aan een mooi stuk groot vlees op de barbecue te bereiden. Wat het ook wordt, bij ons ben je aan het juiste adres.

We willen er samen met u weer een lekkere zomer van maken!

*Hartelijke groet,
Keurslager Evert Tebak*

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Gezond barbecueën

Barbecueën heeft misschien niet het meest gezonde imago, maar dat is eigenlijk onterecht. Want er komt vrijwel geen boter, vet of olie aan te pas. En als je kiest voor de meer magere vleessoorten, zoals bijvoorbeeld kipfilet, biefstuk of entrecote, dan is het helemaal prima.

Het zijn vaak de saus en broodjes die het barbecueën wat minder gezond maken. Maar het is wel lekker en met mate kan er een heleboel! Wij maken zoveel zo mogelijk sauzen zelf, zo weet je precies wat erin zit en kunnen wij de lekkerste smaak garanderen.

Wil je toch iets anders? Beleg je stokbrood dan eens met een lekkere humus, pesto of zelfgemaakte salsa. Makkelijk

zelf te maken en ook heel lekker! En natuurlijk mag een frisse salade bij de barbecue niet ontbreken.

Hoeveel vlees heb je eigenlijk nodig?

Wij adviseren om voor een gemiddelde eter, zo'n 400 gram vlees te rekenen bij een barbecue. Dat komt neer op zo'n 4 à 5 soorten vlees.

Maar komen er voornamelijk mannen... dan is het raadzaam om iets meer vlees in te kopen. Met zo'n 600 gram per man vermaken ze zich wel! Goed om vooraf dus even te checken hoeveel grote vleeseters er komen.

Tip!
Kijk op onze
website voor
de lekkerste
recepten!

BBQ pakketten



Barbecuepakket Populair (20 personen)

- 20 Saté
- 10 Barbecueworsten
- 10 Runderhamburgers
- 10 Kiphouthakkers
- 10 Kalkoensnitzels
- 10 Karbonades (gaar)
- 10 Souvlakisteaks
- 500 gr. Satésaus
- 500 gr. Knoflooksaus
- 500 gr. Cocktailsaus
- 500 gr. Zigeunersaus
- 2 kg. Huzarensalade
- 1 kg. Rauwkostsalade
- 4 stokbroden en kruidenboter
- 2 kg. Pastasalade

p.p. **15⁰⁰**

Barbecuepakket De Luxe (20 personen)

- 10 Varkenshaasmedaillons
- 10 Gemarineerde biefstukken
- 10 Saté
- 10 Kiphouthakkersteak
- 10 Runderhamburgers
- 10 Kalfsspiesen
- 10 Scampispiesen
- 10 Zalm piesen
- 2 kg. Opgemaakte huzarensalade
- 2 kg. Pastasalade
- 1 kg. Rauwkostsalade
- 2 kg. Vers fruitsalade
- 500 gr. Knoflooksaus
- 500 gr. Cocktailsaus
- 500 gr. Zigeunersaus
- 500 gr. Satésaus
- 4 Stokbroden en kruidenboter
- 4 focaccia broden

p.p. **20⁰⁰**

Voordeelcombinatie (20 personen)

- 20 Runderhamburgers
- 20 Barbecueworsten
- 20 Saté
- 20 Karbonades (gaar)
- 2 kg. Huzarensalade
- 1 kg. Rauwkostsalade
- 3 x 700 gr. Knoflook-, cocktail-, satésaus
- 4 Stokbroden

p.p. **12⁵⁰**

Kinderbarbecue

- 1 Hamburger
- 1 Barbecueworst
- Rauwkost, sausjes, stokbrood

per kind **5⁰⁰**

Partycombinatie (20 personen) als alternatief bij slecht weer

- 2 x 3 kg. Warm vlees naar keuze in chaving dish
- 2 kg. Huzarensalade
- 1 kg. Rauwkostsalade
- 2 kg. Italiaanse salade
- 4 Stokbroden en kruidenboter
- 4 Focaccia
- 2 kg. Vers fruitsalade

p.p. **15⁰⁰**

Ook voor vis- en vegetarische producten voor op de barbecue kunt u bij ons terecht.

- Scampi
- Zalmspies
- Zalmmoot
- Groenteschijf
- Javaanse schijf
- Maïskolf
- Groentespies

Tevens zijn de meeste van onze marinades allergenvrij!
Graag vernemen wij uw wensen!

Bij barbecues vanaf 20 personen krijgt U er een barbecue en gas bij(zolang de voorraad strekt!)



Tip!

De Keurslager Cadeaukaart, om zelf het lekkerste stuk vlees uit te kiezen!



Ook hiervoor kun je bij ons terecht

- Gas verbruik € 10,-
- Vuil terug € 10,-
- Wegwerp borden en bestek p.p. € 0.50

Bord, mes, vork, servet

- Huur porseleinen borden en mes en vork (zolang de voorraad strekt) p.p. € 0.25
- Vuil terugbrengen p.p. € 0.25

Bezorgen doen we in overleg

Binnen Nuenen € 10.-

Buiten Nuenen € 10.- (+ km vergoeding)

Bij onjuist gebruik van onze apparatuur zijn wij niet aansprakelijk voor de gevolgen.

Wil u het barbecueën uit handen geven kan er een ervaren medewerker bij U komen bakken.

Dit gaat altijd in overleg en kost € 25,- p.p. per uur. Deze komt en neemt alles meteen mee om u alle zorg uit handen te nemen.

Het Plateau!

Om het wachten op de barbecue te verzachten hebben wij ook **HET PLATEAU!**

Een mooie houten plank met daarop diverse soorten lekkernijen zoals olijven, tapenades, kaasjes, worst-soorten, mini saté, Italiaanse worst etc.

Dit plateau zet u op de tuintafel als voorafje bij de barbecue. Het plateau is te bestellen vanaf 8 personen en kost € 5.00 p.p.

Ook een opgemaakte huzarensalade is mogelijk. Vraag gerust naar de mogelijkheden.



Bent u op zoek naar eens wat anders op de barbecue, dan helpen wij u daar graag bij.

Wij adviseren dan in de manier van bereiden en smaak toevoegen. De keuze hierin is reuze en heel veel daarvan hebben wij gewoon op voorraad. Hieronder een idee van wat allemaal mogelijk is.

- **Black Angus bavette**, aan het stuk of als spies.
Onze topper!
- **Picanha**, een heerlijk stukje rundvlees met een smakelijk laagje vet erop.
- **Côte du boeuf** en **Tomahawk steak**.
2 Robuuste stukken rundvlees met veel smaak.
- Ook onze **Specials** gaan prima op de barbecue, klein en vol van smaak
b.v. **Italiaanse cordon bleus**
Pancetinna's
Carpacio misto

Al deze producten worden in onze eigen werkplaats voor u bereid.

Dus wij weten echt waar ons vlees vandaan komt.

Iedere dag weer vers voor u klaar gemaakt door ons team, dat passie uitstraalt.

Elke dag weer.

Tips voor een topbarbecue!

**EXTRA
aanbieding**
op vertoon van
deze folder

4 Runderhamburgers + 4 Barbecueworsten

Beide uit eigen keuken,
vers voor u bereid.

Samen **6⁵⁰**

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 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:
 - 1e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4e voorgedraaide producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!



Evert Tebak, keurslager

Parkstraat 12 B, Nuenen

Tel. 040-2842311, info@tebak.keurslager.nl

www.tebak.keurslager.nl