

Barbecuefolder 2014



Ambachtelijke slagerij Joël

Stationstraat 21 30 Kortenberg

02/759.64.98.

info@slagerijjoel.be

www.slagerijjoel.be



Assortiment Vlees:

Gemarineerde spiering	1.20€/st.
Gemarineerde Kotelet	2.00€/st.
Gemarineerde ribbetjes	10€/kg
Kalkoenbrochette	1.50€/st.
Rundsbrochette	1.50€/st.
Italiaansebrochette	1.20€/st.
Souvlaki	1.20/st.
Chipolata(75gr.)	0.50€/st.
Mergueze	0.65€/st.
Hamburger	1.30€/st.
Gemarineerde kipfilet	2.20€/st.
Gemarineerde kippenbil	1.40€/st.
Gemarineerde kippenpillon	1.10€/st.
Lamskoteletten	2.50€/st.
Contre Filet (400gr.)	6.00€/st.
Côte à l' os	14.20/kg
Braadworst	0.90€/st.
Gemarineerde steak(150gr.)	2.70€/st.
Barbecue pensen	1.70€/st.
Worsten brochette	1.50€/st.
Apero spies	1.50/st.
Italiaanse rolletjes	2.50/st.
Gekruidvarkenshaasspiesje	14.40/kg.
Gemarineerd Spek	10.00/kg.
Grillworst Brochette	1.50/st.

Assortiment Vis:

Scampi brochette	4.00€/st.
------------------	-----------

Assortiment Groenten:

Sla, tomaten,geraspte wortelen,
komkommer, koolsla,
pastasla, aardappelsla of
krielaardappeltjes

Assortiment sauzen:

Mayonaise, cocktail

Groenten & Saus:

6.00/p.persoon

Bestelbon:

Gemarineerde spiering	st.	Contre Filet (400gr.)	st.
Gemarineerde Kotelet	st.	Côte à l' os	st.
Gemarineerde ribbetjes	st.	Braadworst	st.
Kalkoenbrochette	st.	Gemarineerde steak(150gr.)	st.
Rundsbrochette	st.	Barbecue pensen	st.
Italiaanse brochette	st.	Worsten brochette	st.
Souvlaki	st.	Apero spies	st.
Chipolata(75gr.).....	st.	Italiaanse rolletjes	st.
Mergueze	st.	Gekruid varkenshaasspiesje	st.
Hamburger	st.	Gemarineerd Spek	st.
Gemarineerde kipfilet	st.	Grillworst Brochette	st.
Gemarineerde kippenbil	st.	Scampi brochette	st.
Gemarineerde kippenpillon	st.	Groenten&saus	st.
Lamskoteletten	st.		
(natuur/gemarineerd)			

BBQ TOESTEL

Naam:.....

Adres:.....

.....

Tel.:.....

Datum:.....

Barbecuetips:

- Maak tijdig het vuur aan \pm 40 min. voor je begint.
- Zorg steeds voor een stabiele ondergrond.
- Laat ong. 25cm tussen rooster en gloed.
- Begin pas te bakken als de houtskool bedekt is met een wit laagje as.
- Vlees lang genoeg op voorhand marineren
- Nooit oliën net voor het bakken!
- Het vlees regelmatig omdraaien (zwarte korsten vermijden)
- Opgepast met de warmte, plaats vlees en groenten zolang mogelijk in de koelkast of op een koele plaats.
- Laat nooit eten in de zon staan! (zelfs al is het gebakken)

Op welke temperatuur bakken:

- Runds- en lamsvlees: worden op een hevig vuur geroosterd omdat deze vleessoorten rozerood moeten blijven.
- Kalfs-, varkens- en gevogeltevlees: worden op een matig vuur geroosterd omdat deze vleessoorten volledig gaar worden opgediend.

