



Ongeportioneerd vlees
OOK VERKRIJGBAAR BIJ



BBQ Experience Center
Badhuisstraat 18
4703BH Roosendaal

Openingstijden:

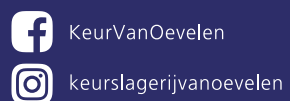
Ma. 10:00 – 17:30
Di en Wo. gesloten
Do t/m Zo. 10:00 – 17:30

ZONDAG OOK OPEN !!



Anton van Oevelen, keurslager

Nispensestraat 6, Roosendaal
0165 - 535 166
info@vanoevelen.keurslager.nl
www.vanoevelen.keurslager.nl



ONGEPORTIONEERD VLEES

Sappige spareribs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

- › Buikspek, Porc au grain
- › Nekstuk zb, Porc au grain
- › Spareribs Extra

Rundvlees uit Uruguay:

- › Entrecote, Pull
- › Ossenhaas, Pull
- › Rib eye, Pull
- › Picanha, graangevoerd
- › Ossenhaas, graangevoerd
- › Rib Eye, graangevoerd

- › Steak, Aberdeen Angus
- › Bavette, halve maan
- › Bavette, graangevoerd
- › Diamanthaas
- › Entrecote, Rubia Gallega
- › Entrecote, graangevoerd
- › Maminha, graangevoerd
- › Runder Spareribs

- › Kalfs Rib Eye
- › Kalfs Entrecote

- › French Racks 38mm

- › Scharrelkip, Label Rouge

- › Eendeborstfilet cannet

**ACTUELE PRIJZEN
BEKIJKEN EN BESTELLEN?
BEZOEK ONZE WEBSHOP:**



Mag het ietsje meer
BARBECUE *zijn?*

Pakket DELUXE

- › Biefspies
- › Blije Dijen Spies
- › Lamskotelet
- › Houthakkers Steak

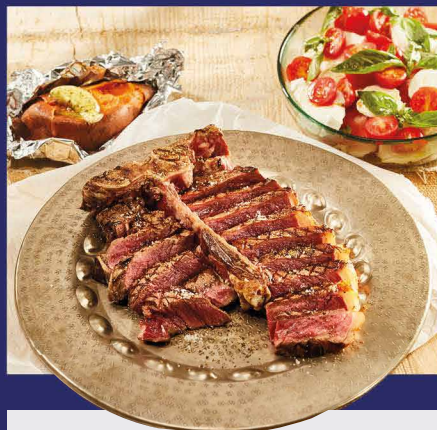
per persoon **11.50**



Pakket TEENAGERS

- › Hamburger (100% rund)
- › 2 stokjes kipsaté
- › BBQ worstje

per persoon **8.50**



Pakket LITTLE FRIENDS

- › Hamburger (100% rund)
- › Stokje kipsaté
- › Kinderspiesje

per persoon **7.50**

Pakket KEUZE BBQ

4 stukken vlees per
persoon, keuze uit:

- › Kipsaté
- › Kalkoen Spies
- › Worstje
- › Blije dijen Spies
- › Biefspies
- › Houthakkers Steak
- › Western Steak
- › Speklap Gekruid
- › Hamburger (100% rund)
- › Sparerib

per persoon **11.50**

Bij compleet verzorgd:

per persoon **21.50**



Pakket COMPLEET VERZORGD

minimaal 4 personen

- › Maaltijdsalades
- › Rauwkostsalades
- › 3 sauzen
- › Satésaus
- › Stokbrood
- › Kruidenboter

per persoon **10.00**



Altijd VERKRIJGBAAR OP BESTELLING!

- | | |
|-------------------|--------------------|
| › Kalfssaucijsjes | › Houthakkerssteak |
| › Kalkoen spies | › Barbequeworst |
| › Kalfscentrecote | › Biefspies |
| › Lamskotelet | › Kalfsspies |
| › Pepersteak | › Lamssaté |
| › Western Steak | › Saté's |
| › Lamsfilet | › Entrecote |
| › Haas op stok | › Spareribs |
| › French Racks | |

Nieuw! BEZOEK ONZE WEBSHOP!

Al het (ongeportioneerde) vlees en de verschillende pakketten voor je gourmet of barbecue nu ook te bestellen via onze webshop.

webshop.vanoevelen.keurslager.nl



SCAN ME

Check de KERNTEMPERAATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vleesthermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag de Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte vlees.

RUND

rood 48°C | rosé 55°C | gaar 70°C



KALF

rosé 55°C | gaar 70°C



VARKEN

rosé 60°C | gaar 70°C



KIP

gaar 75°C



LAM

rosé 55°C | gaar 70°C



KEURSLAGER

