

ONS ONCEPORTIONEERD VLEES VANAF NU OOK VERKRIJGBAAR BIJ



BBQ Experience Center
Badhuisstraat 18
4703BH Roosendaal

» Bel: 085 - 130 1181
» Mail: info@bbqexperiencecenter.nl
» Web: www.bbqexperiencecenter.nl

OPENINGSTIJDEN

Maandag	10:00 – 17:30
Dinsdag	GESLOTEN
Woensdag	GESLOTEN
Donderdag	10:00 – 17:30
Vrijdag	10:00 – 17:30
Zaterdag	10:00 – 17:30
Zondag	10:00 – 17:30

ONCEPORTIONEERD 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
- » Jodenhaas
- » Entrecote, Rubia Gallega
- » Entrecote, graangevoerd
- » Maminha, graangevoerd
- » Runder Spareribs

- » Kalfs Spareribs
- » Kalfs Rib Eye
- » Kalfs Entrecote

- » French Racks 38mm

- » Scharrelkip, Label Rouge

- » Eendeborstfilet cannet

**ACTUELE PRIJZEN:
ZIE WEBSITE**



SCAN ME

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten in deze folder voorbehouden.

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!



Anton van Oevelen, keurslager

Nispensestraat 6, 4701 CW Roosendaal
T: 0165-535166
www.vanoevelen.keurslager.nl

KeurVanOevelen
 keurslagerijvanoevelen

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



Anton van Oevelen, keurslager



CADEAUTIP
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART

DIRECT OF INDIRECT GAREN?

» DIRECT GAREN: MET DIRECT GAREN GRIL JE HET ETEN RECHTSTREEKS BOVEN DE HITTEBRON. DIRECT GAREN DOE JE MET KLEINE GERECHTEN DIE EEN KORTE BEREIDINGSTIJD NODIG HEBBEN.

» INDIRECT GAREN: BIJ INDIRECT GAREN DE HITTEBRON GEPLAATST, DUS NIET DIRECT ERBOVENOP. INDIRECT GAREN GEBEURT ALTIJD MET GESLOTEN DEKSEL. HET IS EEN PERFECTE METHODE VOOR GROTE STUKKEN VLEES DIE EEN LANGERE GAARTIJD NODIG HEBBEN, ZOALS ROLLADE EN KIP!

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

OM DE JUISTE GARING VAN HET ETEN TE BEPALEN, KUN JE GEBRUIK MAKEN VAN EEN VLEES-THERMOMETER. STEEK VOOR DE KERNTEMPERATUUR ALTIJD DE PUNT VAN DE THERMOMETER IN HET HART VAN HET DIJKSTE GEDEELTE VAN HET VLEES. VRAAG JOUW KEURSLAGER NAAR DE JUISTE KERNTEMPERATUUR VOOR HET DOOR JOU GEKOCHTE VLEES.

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES



RUNDVLEES

ROOD 48°C - ROSE 55°C - GAAR 70°C



KALFSVLEES

ROSE 55°C - GAAR 70°C



VARKENSVLEES

ROSE 60°C - GAAR 70°C



LAMSVLEES

ROSE 55°C - GAAR 70°C



KIP

GAAR 75°C



GRILLEN & GENIETEN

We gaan weer lekker buiten eten. We vieren deze heerlijke momenten natuurlijk met het lekkerste vlees van de Keurslager. Trakteer jezelf op onze heerlijke BBQ-producten en maak er een echt feestje van. Wij helpen én adviseren je graag!

LITTLE FRIENDS

- » Stokje kipsaté
- » Kinderspiesje
- » Hamburger

per persoon

6⁰⁰

TEENAGERS

- » 2 stokjes kipsaté
- » BBQ worstje
- » Hamburger

per persoon

7⁰⁰

ALTIJD VERKRIJGBAAR

- | | | |
|------------------|-----------------------|------------------------|
| » Chipolataworst | » Haas op stok | » Caribische saté's |
| » Kipworstjes | » French Racks | » Saté's |
| » Kalkoenspies | » Toscaanse brochette | » Entrecote |
| » Kalfsentrecote | » Houthakkerssteak | » Spareribs |
| » Lamskotelet | » Barbequeworst | » Kipwings |
| » Pepersteak | » Biefspies | » Visspiezen |
| » Western Steak | » Kalfspies | » Vegetarische burgers |
| » Lamssaté | | |

BARBECUE

DE ULTIEME BELEVING

KEUZE BBQ

4 STUKKEN VLEES PER PERSOON, KEUZE UIT:

- » Saté
- » Kalkoen Spies
- » Worstje
- » Blije dije Spies
- » Biefspies
- » Houthakkerssteak
- » Western Steak
- » Spekklap Gekruid
- » Hamburger
- » Sparerib

per persoon

9⁷⁵

BIJ COMPLEET VERZORGD:

per persoon

18²⁵



UW BARBECUE COMPLEET VERZORGD

(MIN. 4 PERSONEN)

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

per persoon

8⁵⁰

RVS BBQ EN GAS

WIJ BESCHIKKEN OVER MEERDERE BARBECUES DIE MET ZORG ZIJN ONDERHOUDEN. ONZE BARBECUES HEBBEN EEN ROOSTER OF EEN BAKPLAAT EN ZIJN BESCHIKBAAR BIJ PARTIJEN VANAF MINIMAAL 20 PERSONEN.

VRAAG ONZE WINKELMEDEWERKER NAAR MEER INFO OVER DE HUUR VAN DE BBQ INCLUSIEF GASFLES. HET GEBRUIK VAN ONZE BBQ'S IS GEHEEL VOOR EIGEN RISICO. WIJ VERWACHTEN DE BBQ COMPLEET EN SCHOON TERUG WAARVOOR WIJ EEN BORG REKENEN VAN 25 EURO.

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!