



BBQ
Buitengewoon
lekker

Apparatuur:

Gasbarbecue

Tafelmodel of staand model, geschikt voor ± 30 personen.
Prijs € **23,50** voor het gasverbruik en de schoonmaak.

Houtskool BBQ

Staande houtskool barbecue met deksel en thermostaat, ook geschikt voor Low & Slow.
Exclusief houtskool/briketten. Prijs € **20,00**

O-fire vuurschaal

Prachtig ontwerp van een vuurschaal!
De kegelvormige vuurschaal op sokkel heeft een brede platte rand die dienst doet als braadoppervlak. U kunt allerlei bereidingswijzen toepassen, barbecueën, eieren bakken en groenten garen.
Prijs € **30,00** inclusief een krat stookhout

Party pan

Elektrische braadpan (50 cm doorsnee) met thermostaat voor ± 10 personen. Erg geschikt als variant of aanvulling op de gasbarbecue. Ook voor binnen gebruik. (gourmet) Prijs € **4,00**

Grote pan

Voor het grotere werk op gas! Hiermee kunt u met de wat grotere groepen heel gevarieerd culinair genieten.
Prijs € **23,00** voor het gasverbruik en de schoonmaak.

Reuze pan

Gietijzeren braadpan van bijna een meter doorsnee.
Prijs € **33,50** voor het gasverbruik en de schoonmaak.

Verlichting

Acht lampen in plastic bollen aan een soort telefoonsnoer. Prijs € **7,50**

Party tenten

Het blijft in ieder geval droog... Deze kunnen eventueel gekoppeld worden en hebben een vrije doorloophoogte van ruim 2 meter. Afmeting : 3 x 4,5 meter of 3 x 6 meter. Prijs € **67,00** excl. op/afbouw.

Statafels en hoezen

Om lekker aan te hangen, de hoezen voor een extra nette uitstraling.

Prijs € **5,50** per statafel, prijs € **7,70** per hoes

Bierbankjes/tafel

Voor max. 8 personen

Prijs € **12,95** per set van 2 bankjes en 1 tafel.

Buffettafels en hoezen

Inklapbare tafels om bijvoorbeeld garnituur en vlees op uit te stellen, de hoezen voor een extra nette uitstraling.

Prijs € **5,50** per tafel, prijs € **7,70** per hoes

BBQ bezorgen/ophalen

Barbecue bezorgen € **7,50** in Aalten

Barbecue ophalen € **7,50** in Aalten

Bak & braad apparatuur is alleen te huur in combinatie met afname van het benodigde vlees!

BBQ workshop

Ook dit jaar organiseren wij weer barbecue workshops. Dé kans om alles te weten te komen over barbecueën en/of om leuke ideeën op te doen. Het thema voor 2018 is: 'De culinaire barbecue'

Schrijf u nu in voor de BBQ-workshop en leer alles over kerntemperaturen, lakken van vlees, het bereiden van grote stukken vlees, maar ook het klaar maken van heerlijke kleine BBQ-hapjes op verschillende manieren. Kortom, alles wat je moet weten om jezelf een BBQ-topper te mogen noemen.

Data 2018: 24 mei + 14 juni

Alle avonden beginnen om 19.00 uur en zijn rond 23.00 uur afgelopen.

Reserveren: via www.slagerijgleis.nl of gleis@xs4all.nl telefonisch of in de winkel. Reserveringen op basis van beschikbaarheid!

Locatie: parkeerterrein Keurslagerij Gleis

Kosten: p.p. € **65,00**

Bestellen

Bestellen van al uw BBQ benodigdheden kan heel eenvoudig via www.slagerijgleis.nl

BBQ Buitengewoon lekker



Gleis, keurslager

Prinsenstraat 10, 7121 AG Aalten

0543-472315

www.slagerijgleis.nl, gleis@xs4all.nl



BIJ KONINKLIJKE BESCHIKING
HOFLEVERANCIER

Druk- en zetfouten voorbehouden.
Prijsen onder voorbehoud.

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

Ons assortiment

Ook dit jaar hebben we weer een mooi BBQ-assortiment in onze toonbank liggen. Hieronder een selectie. Andere wensen? Vraag het ons gerust, we denken graag mee!

De glutenvrije producten in deze folder zijn te herkennen aan: *

BBQ pakket "Basic"

- Gemarineerde karbonade*
- BBQ worstje
- Kipsaté
- Gemarineerd speklapje*

p.p. **5⁸⁵**

BBQ pakket "Large"

- Bacon ribeye varkens*
- Saté op stok
- Boerenkipvink*
- Hamburger
- Biefstukspies*

p.p. **8⁴⁵**

BBQ pakket "Extra Large"

- Saté varkenshaas*
- Sparerib
- Pepersteak*
- Zomerbiefstuk*
- Kip op stok

p.p. **9⁹⁵**

BBQ pakket "Kids"

- Kinderspies
- BBQ worstje
- Spekspiesje van marshmallow*
- Cadeautje

p.p. **3⁹⁵**

BBQ pakket "Feest"

Voor buurt-, personeels- of sportverenigingen, voor minimaal 25 personen.

- Hamburger
- BBQ worst
- Gemarineerd speklapje*

p.p. **3⁵⁰**

Natuurlijk is dit pakket uit te breiden tegen speciaal verenigingstarief.

Garnituurpakket

- Flink stuk ambachtelijk Frans stokbrood
- Huisgemaakte rundvleessalade
- 3 sausjes, incl. satésaus
- Rauwkost

p.p. **4⁷⁵**

Vers fruitsalade

- Vers seizoensfruit

p.p. 100 gram **1⁴⁵**

Groot vlees

Is uw BBQ er geschikt voor? Probeer eens een groot stuk vlees

- Cote du Boeuf *
- Black Angus Picanha *
- Black Angus Flat iron steak *
- Black Angus short ribs *
- Ribeye Argentijns *
- Lamslende Hollands *
- Road kill chicken *
- Iberico secreto *

O-fire pakket compleet

De kegelvormige vuurschaal op sokkel heeft een brede rand die dienst doet als braadoppervlak. Om het u makkelijk te maken hebben we een compleet O-fire pakket samengesteld:

- Mini hamburger + mini broodje
- Scampi spies
- Kebabreepjes
- Bavettespies
- Gesneden uienringen
- Gesneden champignons
- Gesneden paprika
- Tros cherrytomaatjes

• O-fire pakket

Natuurlijk heel goed te combineren met ons garnituurpakket

p.p. **10⁹⁵**

• Huurprijs O-fire

incl. een krat gratis stookhout

30⁰⁰

Cadeautip De Keurslager cadeaukaart

Visspecialiteiten:

- Pangasiusspies € **1.75** / stuk*
- Zalmspies € **1.95** / stuk*
- Scampi-spies € **2.55** / stuk*
- Zalmmoot (in alu-folie) € **2.25** / 100 gr

Vegetarische specialiteiten:

- Vegetarische hamburger € **1.50** / stuk
- Gevulde paprika € **2.75** / stuk
- Bourgondische champignons € **2.75** / bakje
- Fakkelloof met kaas € **1.95** / stuk
- Bakje groente ratatouille € **2.75** / bakje
- Verse groenteschijf € **1.85** / stuk

Ambachtelijke broodspecialiteiten

- Stokbrood € **1.95** / stuk
- Gekruid stokbrood € **2.25** / stuk
- Meergranenbrood € **1.95** / stuk
- Knoflookbrood € **2.25** / stuk
- Italiaans brood met olijven € **2.50** / stuk

Huisgemaakte specialiteiten:

- Rundvleessalade *
- Aardappelsalade *
- BBQ salade
- Scharrel-ei salade
- Smulsalade
- Diverse rauwkost

Per 100 gram vanaf **0⁸⁹**

Sauzen:

- Satésaus
- Knoflooksaus
- Remouladesaus
- Zigeunersaus
- Whiskey-Cocktailsaus

Per 100 gram vanaf **0⁸⁰**

Vleesspecialiteiten:

Achterhoekse steak	€ 1,65 per stuk *
Angus beef burger	€ 2,45 per stuk *
Bacon ribeye (varken)	€ 1,95 per stuk *
Bavette spies	€ 2,25 per stuk *
BBQ worstje	€ 1,15 per stuk
Beenhammetjes +/- 230 gram	€ 3,55 per stuk *
Biefstukspies	€ 1,95 per stuk *
Boerenkip vink	€ 1,95 per stuk *
Casselierschijf	€ 1,70 per stuk *
Entrecote	€ 2,59 /100 gram *
Gemarineerde schouderkarbonade	€ 1,85 per stuk *
Gemarineerd filetlapje	€ 1,85 per stuk *
Gemarineerd speklapje	€ 1,30 per stuk *
Hamburger	€ 1,30 per stuk
Kalf pesto spies	€ 1,95 per stuk *
Kalf merguez worstje	€ 1,55 per stuk *
Kinderspies	€ 1,45 per stuk
Kip knots	€ 1,25 per stuk
Kip op stok	€ 1,95 per stuk
Lams kotelet	€ 2,05 /100 gram *
Lange vinger	€ 1,35 per stuk
Peper steak	€ 2,65 per stuk *
Piri piri spies	€ 1,65 per stuk *
Rib eye Argentijns	€ 3,55 /100 gram *
Runderschnitzel	€ 2,60 per stuk *
Saté kip	€ 1,65 per stuk
Saté varkens	€ 1,55 per stuk
Shaslick	€ 1,95 per stuk
Spareribs	€ 2,20 per stuk
Surfburger	€ 1,55 per stuk
T-bone steak	€ 2,75 /100 gram *
Varkenshaas medaillon op stok	€ 1,95 per stuk *
Zomer biefstuk	€ 2,25 per stuk *

• Enkele artikelen moeten nog gewogen worden, dit kan dus invloed hebben op de totaalprijs!

• Een deel van onze specialiteiten kunnen we ook glutenvrij leveren. De glutenvrije producten in deze folder zijn te herkennen aan: *

• Altijd van te voren overleggen en bestellen!

Bekijk onze website
voor meer recepten

BBQ
Buitengewoon
lekker

