

BBQ

Buitengewoon
lekker

Uw
culinaire
BBQ-
specialist



Michel en Miriam Schöningh,
keurslager

Gruttoplein 12, Diemen, Tel. 020-6003521
info@schoningh.keurslager.nl
www.schoningh.keurslager.nl

BBQ

Buitengewoon lekker

Gezond barbecueën	2
BBQ pakketten	4
Bedrijvenarrangement	5
Saffire BBQ Partyarrangement	5
Onze hippe stukken BBQ-vlees	6
Workshops	6
Een greep uit ons assortiment	7
BBQ ready to go	8
Tips voor een top BBQ	8



Beste klant,

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.

Heb je wel eens een mooi stuk vlees op de BBQ gegaard, of lijkt je dat te ingewikkeld? Michel geeft je graag BBQ advies om ook zelf een mooi stuk groot vlees op de barbecue te maken! Daarnaast geven wij ook workshops voor zowel de beginnende als de gevorderde BBQ liefhebbers. Wij vertellen je er graag meer over!

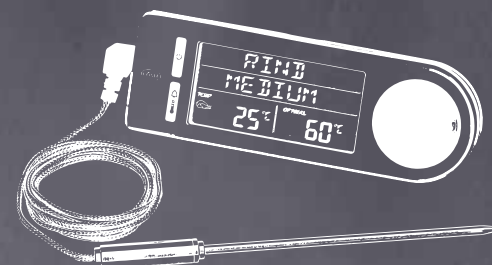
Samen maken we er weer een buitengewoon lekkere zomer van!

*Hartelijke groet,
Michel en Miriam Schöningh, keurslager*

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



MEET WAT JE EET!



Low & Slow

Je kunt er natuurlijk voor kiezen om de barbecue aan te steken en als hij flink heet is er lekker op te gaan grillen. Maar wat ook leuk is om eens voor de Low & Slow bereiding te gaan. Dat betekent dat de grote stukken vlees langzaam en traag gegaard worden. Let wel, deze techniek kunt u alleen op een BBQ met deksel toepassen. En er is wel een flinke portie geduld voor nodig, want soms duurt het wel een hele dag voordat het vlees klaar is. Maar in ruil daarvoor krijg je er smaakvolle en zachte stukken vlees voor terug. Tip: maak bij Low & Slow barbecueën altijd gebruik van een kernthermometer. Zorg dat de temperatuur van de BBQ tussen de 100-120°C is. Dit kunt u met behulp van de zuurstofregelaars instellen. Het is namelijk de ideale temperatuur voor de Low & Slow bereidingstechniek van grote stukken vlees.

Metten is weten

Als je de temperatuur van het vlees wilt controleren, gebruik dan een kernthermometer. Maar let er wel op dat hij geen bot raakt. Dan lees je misschien wel de verkeerde temperatuur.



Wilt u meer informatie? vraag het aan Keurslager Michel Schöningh!

BBQ pakketten

BBQ artikelen

Naast heerlijk barbecuevlees hebben wij ook een uitgebreid assortiment barbecueartikelen.

Zoals bijvoorbeeld:

- Greeks houtskool
- Diverse soorten rubs
- Diverse soorten barbecuesauzen
- Barbecuerookplankjes
- Kernthermometers

Wij zijn ook dealer van de Saffire keramische BBQ

BBQ pakket Populair

- Amerikaanse hamburger
- Speklapje
- 1 Stokje kipsaté

p.p. **5⁹⁵**

BBQ pakket Stoere mannen

- Ribeye American style
- Black Angus burger XXL
- Sparerib American style
- Côte du boeuf brochette
- 2 Soorten barbecuesausjes
- Oerbrood

p.p. **14⁹⁵**

BBQ pakket Its all for you

- 2 Stokjes kipsaté
- BBQ worst
- Hamburger
- Shaslick
- 3 Soorten barbecuesausjes
- Rundvleessalade
- Pastasalade
- Stokbrood met kruidenboter

p.p. **15⁹⁵**

BBQ pakket Pulled pork party

- Varkensvlees, low & slow bereid op de BBQ
- Broodjes
- 2 Soorten barbecuesausjes
- Koolsalade

p.p. **9⁹⁵**

BBQ pakket Pulled beef party

- Angus rundvlees, low & slow bereid op de keramische BBQ
- Broodjes
- 2 Soorten barbecuesausjes uit eigen keuken
- Kool-rauwkostsalade

p.p. **13⁹⁵**

Bedrijvenarrangement

Voor minimaal 25 personen.

Speciaal voor uw bedrijfsfeest hebben wij een heerlijk, veelzijdig BBQ buffet voor u samengesteld.

Wat dacht u van een heerlijk 3-gangenmenu in zijn geheel bereid op onze keramische BBQ's? Eventueel inclusief een bijpassend wijnarrangement.

Stel uw menu samen uit de volgende gerechten:

Voorgerecht

Bavette salade met eigengemaakte dressing

Vitello tonato met huisgemaakte tonijnsaus

Carpaccio; diamanthaas van onze Black Angus koeien.

Hoofdgerecht

Gegrilde ribeye, Black Angus beef

Bourgondische ribroast, Beemsterlant's varken

Bijgerechten

Aardappelgratin met kaas-roomsaus

Groentebrochettes

Huisgemaakte koolsalade

Dessert

Smoked caramel Apple Bacon Bomb

Saffire BBQ Party- arrangement

Voor minimaal 25 personen.

Wij bieden u een partyarrangement geheel in Saffire stijl. De gerechten worden daarbij op de Saffire keramische BBQ bereid en uitgeserveerd in mooie bamboebakjes. Eventueel inclusief een bijpassend wijnarrangement.

Het arrangement bestaat uit de volgende gerechten:

Fingerfood

Moink balls

Mini pulled pork bun

Vlees

Smoked ribs

Salentein ribeye

Double apple chicken thighs

Dessert

Toffe banaan

Bijgerechten

Brood en dips

Diverse salades en sauzen





Onze hippe stukken BBQ-vlees

Heeft u wel eens een mooi, groot stuk vlees op de BBQ gegaard? Of lijkt u dat te ingewikkeld? Michel geeft u graag advies om ook zelf een mooi stuk vlees op de barbecue te bereiden!

Wat denkt u van:

- Picanha
- Côte du boeuf
- Varkensrack
- Kalfsrack
- American Roastbeef
- Entrecote
- T-bone steak

Workshops

Bent u bekend met onze BBQ-workshops voor zowel beginnende als gevorderde BBQ liefhebbers? Ook dit jaar verzorgen wij weer diverse BBQ-workshops waar u zich voor kunt inschrijven. Onder leiding van Grillmaster Michel maakt u kennis met het echte barbecueën. Alle gerechten die u maakt worden bereid op de keramische BBQ's! Meer weten? Informeer bij ons in de winkel en volg ons op Facebook.

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



Een greep uit ons assortiment

Vers geregen spiesen, zoals:

- Kipsaté
- Biefstukspies
- Bavettespies
- Haas op stok
- Tricolore spies
- Côte du boeuf
- Brochette
- En nog veel meer....

Stukjes BBQ vlees, zoals:

- BBQ-worst
- Amerikaanse hamburgers
- Ribeye
- Filetlapje
- Entrecote
- Bavette
- Kipburger

Smoked caramel apple bacon bomb

Ingrediënten,

4 x rode appels, geschild, en klokhuis uitgehold
400 gram ontbijtspek

Mengsel:

- 100 gram bruine suiker
- 100 gram ongezoeten roomboter
- 75 gram glucosestroop
- 50 gram volle melk
- 25 cc bruine RUM
- vanille extract

Bereiding

Alle ingrediënten opwarmen in een steelpannetje, inkoken totdat een iets stroperige substantie. Terugkoelen tot 15-20°C (tip: op het keukenaanrecht zetten) De geschildde appels volledig omwikkelen met de plakjes ontbijtspek. 1 x lakken met het mengsel. Tijdens het garen op de BBQ tussendoor 3 x lakken. BBQ met deksel Zone indirect temperatuur: 120°C Tijd +/- 45-60 min. afhankelijk van de gewenste gaarheid/bite.

Recept



BBQ *Ready to Go*

Wat zou het toch fantastisch zijn als u met zorg bereid barbecuevlees kant & klaar zou kunnen kopen! **Nieuw!** in ons assortiment, vanaf heden bieden wij u deze service.

Meer weten?

Vraag Grillmaster Michel naar de mogelijkheden of kom gerust een kijkje nemen in onze Keurslagerij. Wij vertellen u er graag meer over.

Speciale BBQ producten

- Gerookte ribeye
- Pork in hooi
- Beercan chicken
- Kalfs vitello
- Bavette rollade
- Bourgondisch ribroast
- Roadkill chicken
- Contrafilet
- Pulled Pork
- Gerookte cote du boeuf
- Black Angus ribeye
- Staartstuk
- Kalfsrack
- KCBS wedstrijdchicken
- Graangevoerd lamsrack en lamsfilet
- Spareribs



Michel en Miriam Schöningh,
keurslager

Gruttoplein 12, Diemen, Tel. 020-6003521
info@schoningh.keurslager.nl
www.schoningh.keurslager.nl