

VERHUUR

Barbecues en reuzepannen.

Onze apparatuur is professioneel en van hoge kwaliteit. Bij aankoop van uw BBQ-vlees mag u onze BBQ-pan gratis lenen.

U betaald echter alleen het gebruik van gas á €15,- per BBQ-pan, schoonmaakkosten €15,- per BBQ-pan.

- Bord en bestek €0,75 P.P.
- Huur statafel €5,- PER STUK
- Huur koelaanhanger €45,- PER PARTY

Wij bezorgen tot 10 km buiten Rijssen voor €15,-

Livar
Limburgse Kiezenmarkten

PURE KWALITEIT

Livar vlees

3 sterren Livar vlees, zo smaakvol en zacht van structuur. Uw gasten komen graag bij u terug!

Ook bieden wij luxe groot vlees voor uw Big Green Egg of smoker aan om lang te garen.

- Ribeye
- Baconsteak
- T-Bone
- Speklap
- Racks
- Procureur - Culinair
- Rollade
- Pulled Pork

BARBECUETIPS

Een goede voorbereiding is het halve werk!

- Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van te voren.
- Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes, die u vervolgens aansteekt.
- Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
- Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
- Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
- Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
- Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
- Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
- Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
- Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
- Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roosterd.
- Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
- Verplaats nooit een brandende barbecue.
- Op een houtskoolbarbecue moet vlees, dat de meeste hitte nodig heeft, als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:

Rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 °C)
Kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 °C)
Varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 °C)
Voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten en kebabs.

Druk- en zetfouten voorbehouden.

Beverdam *Barbecue*

Winkelcentrum De Hogewal
Hogepad 1-40, Rijssen

0548 - 512 387
www.beverdam.keurslager.nl



Verstand van
lekker barbecueën.



01

Barbecue populair

- > Hamburger
- > BBQ worst
- > Varkenssaté
- > Varkensentrecote

5,³⁰
P.P.

02

Barbecue Royale

- > Schouderkarbonade
- > Varkenssaté
- > Speklapje gemarineerd
- > Hamburger
- > Kipsaté

6,⁹⁵
P.P.

03

Barbecue Keurtje

- > Varkensentrecote
- > Shaslick
- > Biefgrillsteak
- > Hamburger
- > Kipsaté

8,⁴⁰
P.P.

04

Barbecue Compleet

- > 100 gr. rauwkost
- > stokbrood
- > 20 gr. kruidenboter
- > 80 gr. diverse sausjes

3,⁷⁵
P.P.

05

Barbecue Culi - luxe

- > Livar Baconsteak
- > Varkenshaasspies
- > Biefgrillsteak
- > Sparerib
- > Kipsaté

10,²⁵
P.P.

06

Salades

Vanaf 5 personen in schaal met
beperkte garnering.

- > Huzarensalade
- > Twenste rundvleessalade
- > Holterbergsalade
- > Zalmsalade

2,⁹⁵
P.P.

- > Luxe opgemaakte salade €4,95 P.P.
- > Verse fruitsalade €1,90 P.P.

07

Barbecue Kinderpakket

- > Kindershaslick
- > Hamburger
- > BBQ worst

3,⁸⁰
P.P.

08

Vegetarische Barbecue

- > Groenteschijf €1,75
- > Hamburger €1,75
- > Javaanse schijf €1,75
- > Schnitzel €1,75

09

Vis assorti Barbecue

- > Scampispies €2,75
- > Zalmbrochet €2,95
- > Pangasiusspies €1,95

STEL ZELF SAMEN

Creëer uw eigen schotel

- | | | |
|------|------------------------------|-----------------|
| > 01 | Varkensentrecote | €1,40 |
| > 02 | Schouderkarbonade | €1,75 |
| > 03 | Procureursteak | €1,95 |
| > 04 | Speklapje gemarineerd | €1,25 |
| > 05 | Varkenshaasspies | €2,25 |
| > 06 | Varkenssaté | €1,40 |
| > 07 | Shaslick | €1,60 |
| > 08 | Mixed grillspies | €2,80 |
| > 09 | Golfspies | €1,40 |
| > 10 | Chipolataworstje | €1,60 |
| > 11 | Hamburger | €1,25 |
| > 12 | BBQ worst | €1,25 |
| > 13 | Thüringer braadworst | €1,95 |
| > 14 | Kindershaslick | €1,30 |
| > 15 | Kipsaté | €1,40 |
| > 16 | Kip Hawaïspies | €1,40 |
| > 17 | Kip drukstick (gegaard) | €1,10 |
| > 18 | Spareribs (2 ribs) | €1,95 |
| > 19 | Biefgrillsteak | €2,75 |
| > 20 | Biefgillspies | €2,50 |
| > 21 | Burgers-rund (vers) * | €2,25 |
| > 22 | Thomahawk's (0,9 - 1,2 kg) * | €4,49 (100 gr.) |
| > 23 | Runderbavet * | €3,50 (100 gr.) |
| > 24 | Runder Picanja * | €3,50 (100 gr.) |
| > 25 | Runder ribeye | €2,69 (100 gr.) |
| > 26 | Runder entrecote | €2,75 (100 gr.) |
| > 27 | Runder T-bone | €2,50 (100 gr.) |
| > 28 | Lamskotelet | €1,95 (100 gr.) |
| > 29 | Lamsrack | €3,95 (100 gr.) |
| > 30 | Lamsburger (vers) | €2,25 |

*Black Angus

Prijzen per stuk tenzij anders vermeld.