



Standaard ASSORTIMENT

- › Hamburgers
- › Black Angus burgers
- › Diamantburgers
- › Souvlaki's
- › Houthakkersteaks
- › Haas op stok
- › Gemarineerde filetlapjes
- › Schouderkarbonade
- › Ribkarbonade
- › Varkenshaasspiesje
- › Varkensshaslicks
- › Kinderspiesje
- › Spareribs
- › Gegaarde kipfilet
- › Kipspies groot
- › Kipsaté
- › Kipdrumsticks
- › Kalkoenshaslick
- › Kalkoenspiesen
- › Gemarineerde kalkoenfilet
- › Gemarineerde biefstukjes
- › Entrecote
- › Carpacciospies
- › Lamsfilet
- › Lamsspiesjes
- › Vispakketje
- › Zalmspiesen
- › Scampi spies
- › Vegetarische burgers
- › Vegetarische spies

SAUZEN

- › Piri-pirisaus
- › Satésaus
- › Knoflooksaus
- › Zigeunersaus
- › Stroganoffsaus
- › Cocktailsaus
- › Bieslooksaus
- › Joppiesaus
- › Sandwichsaus



KEURSLAGER

P. van Tongerloo, keurslager

Den Hof 138, Aalst/Waalre

☎ 040-2222354

info@vantongerloo.keurslager.nl

www.vantongerloo.keurslager.nl

Bestel online



Mag het ietsje meer
BARBECUE *zijn?*



Culinair pakket 1 “VAN TONGERLOO”

- › Spareribs
- › Carpacciospies
- › Hamburger
- › Houthakkersteak



Culinair pakket 2 “VAN TONGERLOO”

- › Entrecote
- › Spekfakkels
- › Gegaarde kipfilet
- › Varkenshaassaté

Culinair pakket 3 “VAN TONGERLOO”

- › Saté
- › Barbecueworst
- › Souvlaki
- › Slagersshaslick
- › Gem. biefstuk

Culinair pakket 4 “VAN TONGERLOO”

- › Lamsspies
- › Haas op stok
- › Kalfsburger
- › Ribeye

Pakket “AALSTER TROTS”

- › 3 Stokjes saté
- › 1 Hamburger
- › 1 Barbecueworst
- › 1 Gem. filetlapje

Pakket LIGHT

- › Carpacciospiesje
- › Varkenshaasspiesje
- › Gegaard kipspiesje
- › Fruitsalade
- › Zomersalade



Pakket “KINDER”

- › Kinderspies
- › Barbecueworst
- › Hamburger

Pakket “PARTY ALL-IN”

- › Shaslick
- › Barbecueworstje
- › Biefstuk gemarineerd
- › Spekfakkels
- › Souvlaki
- › Hamburger
- › Filetlapje
- › Hawaiïspies
- › Portie saté
- › Gegaarde kipfilet
- › 3 Soorten salades
- › 3 Soorten sausjes
- › Kruidenboter
- › Stokbrood
- Mix van 8-10 verschillende vleessoorten op de barbecue.



Check de KERNTEMPERATUUR!

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



GROOT VLEES voor de échte liefhebber

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

ENTRECOTE
RIBEYE
KALFSRIBEYE
PICANHA
BAVETTE

TOMAHAWK
LAMSRACKS
SHORTRIBS
T-BONE
BRISKET

KIJK VOOR ACTUELE
PRIJZEN IN ONZE
WEBSHOP!

