

Barbecue & tuintafelen

Tijdens de zomermaanden vindt u in onze toonbank een waaier van de lekkerste ideeën, uiterst geschikt voor de barbecue of tafelgrill. Een ruim assortiment van rauwkost salades met verrassende vinaigrettes, sausjes à volonté ... pikant, hartig, licht, klassiek, culinair of exotisch ...

Maak uw keuze uit één van onze barbecuepakketten (min. 4 personen)

Pakket 1 "Classic" aan € 6,95 pp.

±400g
Grillworst
Hamburger
Saté

Pakket 2 "Festival" aan € 9,95 pp.

±400g
Gemarineerde Oosterse kipfilet
Gemarineerde runderbrochet
Barbecuesteak
Beemstergrillworst

Pakket 3 "Fijnproever" aan € 11,85 pp.

±400g
Pepersteakje
Gemarineerd kippensteakje
Lamskoteletje met kruidenboter
Varkenshaasje op spies
Gemarineerde brochette van rundsvlees
Breugelspitje (witte en zwarte beuling met stukjes appel)

Pakket 4 "De Luxe" aan € 12,65 pp.

±400g
Lams carré gemarineerd met fijne kruidenolijfolie en look
Kipfilet "mancha": kipfilet gevuld met serranoham en tomaat-basilicum marinade
Sparerib gemarineerd met zoete marinade
Rundtouredos met kruidenboter
Beemsterworstje: met Beemsterkaas en gerookt spek
Kalkoenbrochetje met paprika en ananas

Pakket 5 "Degustatiebarbecue" aan € 12,95 pp.

±400g
Lamskoteletje
Rundersaté
Slavinkje
Gekruide kippenvleugel
Rundtouredos
Merguez met gerookt spek
Breugelspitje (witte en zwarte beuling met stukjes appel)
Varkenshaasje op spies
Kipfilet "mancha": kipfilet gevuld met serranoham en tomaat-basilicum marinade
Het degustatiebarbecuepakket is ideaal voor Teppan Yaki (tafelgrill) voor binnen en buiten.

Pakket 6 "Junio grill" aan € 6,50 pp.

±250g
Mini worstje
Mini hamburger
Mini brochetje
Mini kipfilet

Pakket 7 "Primeur grill" aan € 19,95 pp.

±400g
Lomo Duroc, Spaans varkensvlees
The Duke of Berkshire, Engels varkensras
Gemarineerde parelhoenfilet
Eendenborstfilet
Entrecote met kruidenboter
Lams carré gemarineerd met 7 fijne kruiden, look en olijfolie
Konijnenrug gemarineerd met pepermarinade

Bij al uw barbecuepakketten kunt u brood, groenten en sausjes bijbestellen.

Hiervoor wordt een supplement van € 9,75 pp. gerekend.

Alle bijhorende materiaal zoals: keurslagershoutschool, aanmaakblokjes, barbecuetoestel, mini roosters, vorken, barbecuetangen, borden en bestek kan u bij uw Keurslager huren of kopen. Alle variaties kunnen voor u op schotel gegarneerd (min. 4 personen) worden, supplement van € 2,85 per schotel. Alle toestellen voor het gezellig tafelen menu zijn te huur bij uw Keurslager.

Wij wensen u een gezellig en smakelijk barbecueseizoen!

Ontspannen tuintafelen met vrienden en familie begint bij uw Keurslager.

Hij zorgt voor een totaal arrangement zodat u voluit kan genieten.

Meer informatie vindt u op www.tuintafelen.be.

In de winkel staan wij u natuurlijk graag persoonlijk bij met advies en raad.

Keurslager Michielsen

Anselmostraat 43 – 2018 Antwerpen – Tel 03 238 51 13 – Fax 03 238 38 49

E-mail: keurslager.michielsen@telenet.be – Website: www.keurslager-michielsen.be



Barbecue & tuintafelen

Stel zelf uw barbecue “à la carte” samen en maak uw keuze uit:

1^{ste} Kwaliteitsrundvlees: Entrecote - cote à l'os - chateaubriand - filet pur - filet mignon - hamburger - Charolais - Galegga

1^{ste} Kwaliteitsvarkensvlees: Gemarineerde en voorgebakken sparerib - varkenshaasje - barbecuesteak – lomo (Duroc) - The Duke of Berkshire natuur of gemarineerd

1^{ste} Kwaliteitskalfsvlees: Kalfssteak - kalfskotelet met kruiden of gemarineerd - kalfsoester

Kip en kalkoen: Kipfilet natuur - verse kippenboutjes - kippensteak - kalkoensteak - Indische kipfilet - kippenvleugeltjes - gemarineerde kalkoenfilet

Worstjes: Barbecueworst - Panamaworst - mergeuzworst - mini worstjes (Boeren, Toscane, kippenworstje, curry, Provençaals)

Vis: papillot van verse zalm en prei, papillot van kabeljauw en juliennegroentjes, scampibrochetje met 7 kruiden, look en olijfolie, gamba's met gandaham

Nog enkele culinaire suggesties op bestelling

Gemarineerde entrecote

Mystery filet: gemarineerde kipfilet met een zachte Oosterse marinade

Panamaworst: grillworst met Beemsterkaas en gerookt spek

Gemarineerde varkensteak

Gemarineerde rundsteak

Gemarineerde lams carré met 7 fijne kruiden, look en olijfolie

Lomo Duroc natuur of gemarineerd

The duke of Berkshire natuur of gemarineerd

Kalfskotelet met zachte pepermarinade

Kipfilet “mancha”: kipfilet met Serranoham en fijn getomateerde zuiderse marinade

Poulet de Paris: kipfilet gemarineerd met champignonmarinade en grillchampignons

Kippensteakje: kippen bovenboutje gemarineerd met zoete marinade en gebroken peper

Marmequé: kalfslapje met echte Beemsterkaas, Engelse sinaasmarmelade en sinaasboter

Arabische lamsspies: gemarineerde lamsfilet met tomaat, aubergine, ajuin en andere

Gemengde brochette: een zomerse brochette met kalkoen, worstje, rund- en kalfsvlees en groentegarnituur

Kasjmir spiesje: kipbrochette met verse ananas en currymarinade

Kalfskebab: gemarineerde kalfsbrochette met getomateerde pepermarinade

Sauzen

Koude sauzen: Bieslookvinaigrette - vinaigrette natuur - honingmosterd vinaigrette – yoghurtvinaigrette - currysaus - pikant - look - tomaat - mosterd - tartaar - cocktail

Warme sauzen: Béarnaise - groene pepersaus - champignonsaus

Saladbar

Koude salades: Italiaanse tomatensla - witte koolsla - Oosterse rauwkostsla - komkommersla - Monte Carlo - Provençaal - geraspte wortelen - pastasalade - Parijse flageoletsla - seldersla - zomerse hutsepot - sla mix - aardappelsla

Groentjes om op te warmen: bloemkool - boontjes met vleugje noot - tomaat met kruidenboter - gebakken Franse champignons - bloemkool en broccoli - witloof

Aardappel van de chef: aardappel met mozzarella - aardappel in de schil met kruidenboter - aardappelbrochette met Breydelspek

Maak zelf uw marinade

Marinade met mosterd en witte wijn: Voor lamsvlees, varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees, kalkoen of kip

2 eetlepels dijonmosterd, 4 eetlepels witte wijnazijn, 4 eetlepels olijfolie, 1 gesnipperde sjalot en 1 fijngehakte teen knoflook. Doe alle ingrediënten in een kom en roer goed door elkaar. Leg het vlees of gevogelte in een ondiepe schaal in een enkele laag en giet de marinade erover. Dek af en laat ca. 1 uur marineren.

Marinade van knoflook en rozemarijn: Voor lamsvlees, rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees, kip of kalkoen

150ml olijfolie, 2 eetlepels verse wijnazijn, 2 tenen knoflook grof gehakt, 2 takjes rozemarijn en ½ theelepel grof gekneusde peperkorrels. Doe alle ingrediënten in een kom en roer goed door elkaar. Leg het vlees of gevogelte in een ondiepe schaal en giet de marinade erover. Dek af en laat ca. 1 uur marineren.

Keurslager Michiels

Anselmostraat 43 – 2018 Antwerpen – Tel 03 238 51 13 – Fax 03 238 38 49

E-mail: keurslager.michielsen@telenet.be – Website: www.keurslager-michielsen.be

