Verbiest & co
TIENEN
BBQ
KEURSLAGER

APERITIEFHAPJES

Mini saté
Kippendrumstick
Gelakte buikspek Duroc d'olive
Scampi brochette
Kalkoenlolly
Mini chipo / mergueze
Mini rundshamburger
Spekfakkel

TAPAS

Ansjovis
Fetakaas
Gevulde peppadew
Koningsolijven
Scampi in kruidenboter
Zalmrolletjes gevuld met geitenkaas
Zongedroogde tomaten

APERO ASSORTIMENT

Geeft u een receptie vooraf aan een feest of enkel een afzonderlijke receptie? Keurslager Verbiest en Co werkt voor u een geslaagde formule uit met trendy hapjes en lekkernijen van over de hele wereld. Deze kunnen ter plaatse bereidt worden op de BBQ onder de vorm van showcooking (kipspiesje met Guacamole, cannelonispiesje van courgette met wilde zalm, Gazpacho van scampi…). Prijzen voor ieders budget. Vraag gerust bijkomende informatie indien u specifieke wensen heeft.

"Een goede maaltijd brengt mensen samen",
Socrates wist dit al meer dan 2000 jaar geleden.

BBQ ASSORTIMENT

RUND

(al dan niet gemarineerd)
Mississippi steak
Côte á l'os
Entrecôte
Spiced dry aged entrcôte
Rundsbrochette
Beef burger

GEVOGELTE

(al dan niet gemarineerd)
Gevogelte brochette
Kippenboutjes
kippenbillen
Kalkoenlapje
Gevogelte burger
Gevogelte worst
Zomer kriebel (gevulde kippenfilet met mozzarella en zon gedroogde tomaatjes)
Kippenfilet (Thai, Mexicaans, grilled & spicy)
Eendenborstfilet

KALF

(al dan niet gemarineerd)
Entrecôte
Côte á l'os
Medaillon
Italiaans Kalfsrolletje
Kalfsbrochette

BBQ ASSORTIMENT

VARKEN
DUROC D'OLIVE

(al dan niet gemarineerd)
Duroc d'olive burger
Duroc d'olive worst
Varkensbrochette
Chipolata
Varkenshaas brochette
Souvlaki
Zoet buikspek
Voorgegaarde spareribs (12u traag gegaard)
Franse boterescalope
Quatro spiesje
Kaasbrochette met zuiders spek
BBQ hesp
Ardeenslapje

LAM

Lamskroon
Lamsfilet
'Chateaubriand' van lam
Lamskotelet
Lamsbrochette

VIS

Scampi brochette
Zalmfilet
Botervis filet
Visbrochette
Papillot

BBQ pakketten
Wij stellen met plezier een assortimentje
op maat en budget voor jou samen

GRILLADEBUFFET

Een zeer gevarieerde keuze van het beste vlees uit onze zaak. Alles is specifiek op smaak gebracht met speciale kruiden en marinades. Deze stukken worden op zijn geheel gebakken en versneden wanneer je gasten langs het buffet komen. Het grilladebuffet wordt geserveerd met aangepaste sauzen, slaatjes, chutneys en tapenade. Het geheel wordt steeds afgewerkt met gegrilde groenten en fruit.

BARBECUE

Een tof of gezellig moment met vrienden, familie of collega's. Een feestje dat iets meer 'casual' mag zijn, dan is een barbecue de ideale oplossing. Met een assortiment dat vernieuwend en variërend is, proberen wij met ons aanbod de provençaalse sfeer tot bij u te brengen. We zijn er in geslaagd ons aanbod uit te breiden met verschillende nieuwe marinades, salades en een rijk assortiment aan verse vis en vlees.

Deze BBQ wordt voorzien van een uitgebreide saladbar, sausjes en brood; U kan ook opteren voor warme groenten.
Afhankelijk van uw budget en smaak stellen wij een BBQ assortiment samen
Prijs: € 16,00 - 23,00 / persoon
€ 9,00 - 16,00 / persoon (zonder saladbar)

BARBECUE DEGUSTATIE

Weet u niet wat kiezen voor je gasten? Geen nood. Keurslager Verbiest en Co zorgt voor een degustatie waar iedereen zich kan in vinden.

EVENEMENTEN

Onze jarenlange ervaring in het verzorgen van evenementen op verplaatsing is voor u een garantie dat uw organisatie/feest tot in de puntjes vlot verloopt. Op het bedrijf, in de winkel, bij je thuis of op een locatie die wij voor u uitzoeken. Ook logistieke steun zit in het aanbod, één adres om alles af te handelen is efficiënt werken. Kortom het Verbiest & Co team biedt u meer dan een gastronomische service: een oplossing op maat! Interesse? Aarzel niet en neem contact met ons op. Waarna wij u graag volledig vrijblijvend een offerte laten geworden.

WINTERBARBECUE

Waar denkt u aan als u het woord barbecue hoort? Zomer? Zon? Korte broek? Wel, dat hoeft niet langer… met uw keurslager staat u het hele jaar door achter de barbecue. Ontdek nu onze 'winterbarbecue' en u zult snel merken dat barbecueën tijdens de winter zeker zo gezellig is als tijdens de zomer. Met een wit sneeuwtapijt als decor maken wij uw winterbarbecue helemaal onvergetelijk.

Alle assortimenten worden steeds voorzien met bijhorende sauzen, brood en saladebars. Deze worden steeds samengesteld naar eigen keuze of à la carte door uw Keurslager.

HAMMENBUFFET: culinair hoogstandje

Lauw warme ham die specifiek op smaak gebracht wordt met speciale kruiden en marinades. Deze hammen worden op z'n geheel gebakken en versneden wanneer de mensen langs het buffet komen.
Deze ambachtelijke ham wordt vergezeld van aangepaste sauzen, slaatjes, chutneys. Het geheel wordt verder afgewerkt met kruidenboters, groentjes, fruit en gebakken patatjes

DESSERTBUFFET

Een assortiment van 4 verschillende dessert glaasjes, drie chocolades / amandels framboos / fondant chocolade / praliné mango
Macarons, javenais, chocolademousse, tiramisu…

BBQ-PAKKETTEN

BBQ 3 stuks
Keuze uit de volgende combinaties:

1. gemarineerde brochette
   gemarineerde kippenfilet
   chipolata

2. gemarineerde brochette
   kalkoenlolly
   chipolata

3. gemarineerde brochette
   BBQ burger
   BBQ hesp

4. gemarineerde brochette
   witte pens
   gevogelteburger

5. gemarineerde brochette
   chipolata
   mississipisteak

6. gemarineerde brochette
   kalkoentournedos
   BBQ hesp

Eigen combinaties zijn steeds mogelijk!
Deze BBQ wordt al dan niet voorzien van salad-bar, sauzen en brood.

BBQ 4 stuks
Keuze uit de volgende combinaties:

1. gemarineerde brochette
   gemarineerde kippenfilet
   chipolata
   Italiaans kalfrolletje

2. gemarineerde brochette
   kalkoenlolly
   chipolata
   mississipisteak

3. gemarineerde brochette
   BBQ burger
   BBQ hesp
   Zoetzuur gevulde kippenfilet

4. gemarineerde brochette
   ardeens lapje
   lamskotelet
   gemarineerde kippenfilet

Eigen combinaties zijn steeds mogelijk!
Deze BBQ wordt al dan niet voorzien van salad-bar, sauzen en brood.

VARKENSKROON DUROC D'OLIVES IN ZOUTKORST, EMULSIE VAN HONING MOSTERD, MINI GROENTEN & POLENTA

Benodigdheden (4 pers.)
1 varkenskroon Duroc d'olives (4 beentjes)
2 grote zoete aardappelen, 8 mini raapjes, 8 mini venkel
Polenta: 125 g polenta, 500 ml water, 2 tl kippenfond, verse koriander, 8 zongedroogde tomaten
Kruiding: 3 tl grof zout, 1 tl gemengde peperbollen, 1 tl paprika, 1 tl lookpoeder, 1 tl provence kruiden
Saus: 2 eidooiers, 1/2 limoen, 5 cl witte wijn,olijfolie, 1 el honing, 1 el mosterd

Bereiding
Snij de vetrand kruisgewijs in tot aan het vlees. Plet de kruiden in de vijzel, wrijf het vlees langs beide zijden in, bak het vlees +/- 2 uur in een indirecte bbq op +/- 130°, kerntemperatuur 52/55°

Je kan het vlees ook per kotelet versnijden, ingewreven met de kruiden op en direct grillen boven houtskool of op de gas bbq, nog licht rozig.

Breng water aan de kook, samen met de kippenfond, strooi de polenta hierin, roer op een klein vuur tot deze niet meer aan de rand blijft plakken (+/- 10 min) strooi de fijngesneden tomaten en koriander erbij, stort in een recipiënt en laat afkoelen, steek de gewenste vorm uit.
Schil de zoete aardappelen, kook deze beetgaar samen met de raapjes, kruiden met peper & zout.

Grill de groenten in de bbq.
Klop de eidooiers met limoensap & witte wijn tot een schuimige massa, werk op met olijfolie, voeg naar eigen smaak honing, mosterd peper & zout toe.

Dresseer alles op bord, werk af met kleine groene blaadjes (cress, peterselie, enz)

DUROC BURGER MET AVOCADOMAYONAISE

Benodigdheden (4 pers.)
Voor de mayonaise: 2 el geraspte witte ui, 1 rijpe avocado, ontpit en geschild, 2 el mayonaise, 2 pruimtomaten, vel en pitjes verwijderd en in kleine blokjes, 1 el fijngehakt koriandergroen, 2 el versgeperst limoensap
1 kleine knoflookteen, geraspt of fijn geplet, grof zeezout
4 Duroc burgers van bij je Keurslager
4 hamburgerbroodjes

Bereiding
1. Spoel de geraspte uien in een fijne zeef af met koud water en laat ze goed uitlekken. Prak avocado en mayonaise in een middelgrote schaal met een vork fijn en meng ze. Roer ui, tomaten, koriandergroen, limoensap en knoflook erdoor. Voeg royaal zout toe. Leg plasticfolie op het oppervlak van de avocadomayonaise en zet de schaal apart. (De mayonaise kan tot 8 uur van tevoren worden klaargemaakt.)

2. Bereid de grill voor op directe hoge warmte. Maak het grillrooster met de borstel schoon.

3. Gril de hamburgers 8-10 min. boven directe hoge warmte met gesloten deksel tot ze half doorbakken (medium) zijn. Keer ze eenmaal zodra ze enigszins van het rooster loslaten. Grill tijdens de laatste minuten de broodjes met het snijvlak naar beneden boven directe warmte. Verdeel de avocadomayonaise over de hamburgers. Serveer de hamburgers warm in de broodjes.

BURGERBUFFET

Een avondje onder de mannen, een bende stoere vrouwen of beide samen?
Dan is ons burgerbuffet iets voor jullie.
Een heerlijke huisgemaakte Duroc burger, americain beef burger,
'klassieke' hamburger, gevogelte burger of lamsburger,
wij hebben ze allemaal!
Verrijkt met bijhorende sauzen, toppings en groenten
wordt dit een culinair hoogstandje.

Deze buffetten kunnen we heel sober houden of uitwerken
met alle mogelijke garnituren.
Met andere woorden voor elk budget zijn er mogelijkheden.

CHICKS & RIBS

Houden jij en je gasten van 'real finger food' dan zijn onze chicks & ribs helemaal iets voor jou!
Chicks: kippenpilons, kippendijen en vleugeltjes worden lichtjes gemarineerd. Hierna vacuüm traag gegaard waardoor ze crispy aan de buitenkant en super mals aan de binnenkant gebakken kunnen worden.
Ribs: traag gegaarde ribben van Duroc d'olive die gekarameliseerd worden op de barbecue

Deze buffetten kunnen we heel sober houden of uitwerken met alle mogelijke garnituren.
Met andere woorden voor elk budget zijn er mogelijkheden.

DE 12 BESTE BBQ TIPS EN TRICKS OP EEN RIJ

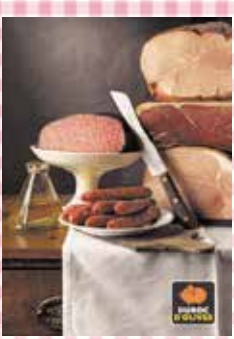
Op een zwoele zomeravond barbecueën op het strand. Als er iets is wat mannen graag doen in de zomer dan is het wel vlees verbranden. Zeg nu zelf, wat is er mannelijker dan een groot stuk vlees op het vuur te gooien en dat even later aan stukken te scheuren met je tanden? Mannen krijgen een oergevoel van een BBQ en laten we eerlijk zijn: we vinden allemaal dat we dat beter kunnen dan vrouwen.

Tips van de mannen van Verbiest

1. De allerbelangrijkste: heb geduld! De meest gemaakte fout bij het barbecueën is het gebrek aan geduld. Het vuur gaat aan en hup, het vlees gaat erop. Wanneer je op kolen barbecuet (echte mannen barbecueën natuurlijk op kolen) wacht dan totdat de kolen mooi grijs zijn geworden. Dat duurt zeker een half uur. Dan pas het vlees erop!
2. Geef het vlees de tijd om bruin te worden. Teveel omdraaien is niet goed.
3. Gebruik je gemarineerd vlees? Dep dat dan eerst droog voordat je het op het rooster legt.
4. Strooi nooit van te voren zout op het vlees; zout onttrekt vocht aan het vlees, het zal minder snel bruin worden door een vochtlaagje op de buitenkant.
5. Maak verschillende vuurzones in je barbecue. Een heet gedeelte en een minder heet gedeelte. Zo voorkom je dat je vlees aanbrandt.
6. Bestrijk het rooster regelmatig met olie of marinade. Zo voorkom je dat je vlees aan het rooster blijft plakken.
7. Gebruik een tang en geen vork om je vlees te keren. Zo blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Barbecueën gaat om vlees. Je komt echter regelmatig tegen dat je bezoekers zich hebben volgepropt met brood en salades voordat het vlees klaar is. Bijgerechten serveer je dus pas wanneer het vlees op het bord ligt.
9. Gebruik niet van die vieze chemische aanmaakblokjes bij het aanmaken van je vuur. Je blijft ze proeven. Er zijn ook ecologische aanmaakblokjes. Wellicht een overbodige tip, maar we zien het te vaak gebeuren: Gooi geen olie op het vuur! (Dat spreekwoord is niet zomaar bedacht…).
10. Zet het rauwe vlees niet in de zon naast de barbecue maar hou het zo lang mogelijk in de koelkast. De ingewanden van je gasten zullen er dankbaar voor zijn.
11. Wacht niet met het schoonmaken van je barbecue tot de volgende dag. Maak er een gewoonte van om je barbecuerooster schoon te maken als het nog heet is. Hiervoor zijn uitstekende borstels in de handel verkrijgbaar.

Duroc d'Olives, rasecht varkensvlees

Keurslager Verbiest & Co is de vleeshemel voor fijnproevers.



Wie wil proeven van een mals, smaakvol en gezond stukje varkensvlees is bij Keurslager Verbiest & Co aan het goede adres! De familiezaak is verdeler van Duroc d'Olives.

Duroc d'Olives staat voor kwaliteitsvlees. De varkens groeien op in ruime stallen en worden met de grootste zorg behandeld. De keuze van voederen is helemaal anders dan bij een klassiek varken. Zo bepaalt de keuze van olijfolie als vetbron in het voeder in ruime mate de smaak en malsheid van het Duroc d'Olives varkensvlees. Het voerprogramma bepaalt de aanmaak van de vetten op het juiste moment van hun ontwikkeling.
Bijkomend voordeel is dat het vlees erg gezond is voor de consument. Olijfolie is arm aan verzadigde en rijk aan mono-onverzadigde vetzuren. Door het gebruik van olijfolie in het varkensvoeder is er een gelijkaardige vetzuursamenstelling terug te vinden in het varkensvet. Dit is positief in de strijd tegen hart- en vaatziekten.
Een vaste formule op basis van een mix van pure grondstoffen zoals tarwe, gerst en mais in combinatie met vezel- en eiwitbronnen levert een mals stukje vlees van constante kwaliteit.

BESTEL NU ONLINE

VERBIEST & Co,
keurslager
KEURSLAGER
WWW.VERBIESTKEURSLAGER.BE

HOE?

of scan de QRcode

1 Surf naar **http://keurslagerverbiest.nubestellen.be**

2 Maak een gratis account aan
Vul zeker uw E-mail adres en GSM nummer in om alle bevestigingen te ontvangen.

Beschikbaar voor

3 Shop en bestel vanaf nu online

4 Haal je bestelling af bij jouw slager:

Keurslager Verbiest & co
Strijdersstraaat 59
3300 Tienen
T 016 81 18 34
www.verbiestkeurslager.be

Openingsuren:
Ma: gesloten
Di - Vr: 8.00u-12.30u / 13.30u-18.00u
Za: 8.00u-12.30u / 13.30u-17.00u
Zo: gesloten

WAAROM ONLINE BESTELLEN

- Vermijd lange wachttijden
- Uw bestelling staat klaar op het gewenste tijdstip
- Uw producten worden vers afgesneden
- Betaal bij het afhalen van uw bestelling
- Deze service is gratis
- U kan deze bestelling plaatsen wanneer dit voor u past
- U krijgt een bevestiging met de exacte prijs van uw bestelling als deze klaar is
- Raadpleeg via de webshop de allergenen van onze producten

OF HAAL JE BESTELLING OP BIJ

(M)EAT & GREET

(M)eat & Greet
Oude Heerweg 55
3300 Hakendover

KEURSLAGER

BBQ

Verbiest & co

Strijdersstraat 59
3300 Tienen
Tel: 016 81 18 34
Fax: 016 81 99 55
Email: info@verbiestkeurslager.be
www.verbiestkeurslager.be