

Dit is de BBQ folder van zelfslachtend slagerij Henk Jonkers te Est  
We hebben speciale Barbecuepakketten voor u samengesteld.

#### Barbeuepakket Basis

Stokje Sate kip of varkens  
Shaslik  
Kipfilet  
Varkensfiletlapje  
Speklap  
BBQ worst, met of zonder kaas  
BBQ schijf  
Runder hamburger  
kipdrumstick  
Gehaktspies  
Spare-rib

**5 stuks vlees voor € 6,50 p.p.**

#### De Luxe pakket

Brochette varkensvlees  
Brochette kip  
Brochette Rund  
Brochette Lams  
Lamskotelette  
Biefstuk  
Filetlapje  
Kippedij  
Varkens biefstuk  
Varkenshaas medaillon

**5 stuks vlees voor € 11,00 p.p**

#### Vegetarische soorten

Vegaburger  
Kaasburger  
Groente stick  
Vega stick  
Groenteburger

**5 stuks Vegetarisch voor € 6,50 p.p.**

#### Kinderbox

Worstje  
BBQ Schijf  
Marschmallows stokje  
Pipo stokje  
Gehaktspies

**3 stuks voor € 3,00 p. kind**

#### Groot vlees

Sapeciaal voor uw bbq, kolen of gas  
gesloten of open vuur  
hebben we mooie geselecteerde  
grote stukken vlees klaar liggen  
vraag advies hierover  
*stukken met of zonder been:*

Rib eye`s  
Procureurs (Pulled pork)  
Lamsschouder (Lamb stew)  
Lamsbout  
Lamsrecks  
Varkensrib

#### Luxe Vlees/Vis barcecuepakket

vanaf 20 personen te bestellen  
3 stuks vis en 2 stuks vlees p.p.  
Tonijnspies  
Gambaspies  
Kabeljauw moot  
Zalmspies  
Stokje varkens- of kipsate  
Filetlapje  
Lamskotelet  
Biefstuk

**€11,00 p.p.**



*Onze pakketten kunnen worden geleverd met  
kruidenboter en een eigen keuze van  
Salade, Saus en Stokbrood*

#### Keuze van salade: € 4.50 p.p.

Rundvlees salade  
Smulsalade  
Rauwkost salade  
Aardappel salade  
Pasta salade

#### Salade speciaal: €5.50 p.p.

Zalm salade  
Russisch ei salade

#### Keuze van saus: € 1,00 p.p.

Smulsaus  
Sate saus  
Knoflooksaus  
Zigeunersaus

#### Stokbrood en kruidenboter €1,00 p.p.



Naam:  
Adres:  
Woonplaats:  
Telefoon nummer:  
Datum:  
Tijd:  
Bezorgen:  
Ophalen:

Gas bbq  
Kolen bbq  
Paellapan

### Geen barbecue?

Vanaf 15 personen hebben wij voor u een barbecue in bruikleen.

U betaald alleen voor de briketten en het gebruik van gas

Gas pakket = gas + tangen + broodmandje **€22,50**

Briketten pakket = briketten + aanmaakspullen  
tangen + broodmandje **€25,00**

Indien de bbq vuil word terug gebracht word er €15 inrekening gebracht

Bezorgen tussen 10 en 20 km €10,00 boven 20 km bezorgkosten in overleg

Geef aub uw bestelling bij ons op tijd door U Kunt tot 3 dagen voorafgaande aan uw barbecue een wijziging aan ons doorgeven

Bezorgen en ophalen van barbecue in overleg

Raadzaam om in de zomer een kolen- en/of gasbarbecue evt. tijdig te reserveren

Onze winkel openingstijden

Donderdag : 8.30 - 17.30

Vrijdag : 8.30 - 19.00

Zaterdag : 8.30 - 16.00



**Zelfslachtende slagerij Henk Jonkers**

Dorpsstraat 18 4185NA Est

telefoon nummer 0345569366

[www.jonkers-est.nl](http://www.jonkers-est.nl)

[info@jonkers-est](mailto:info@jonkers-est)

Heeft u vragen stel ze gerust

Dit mag natuurlijk altijd telefonisch, maar kom gerust naar onze winkel en bekijk ons assortiment

Raadzaam om in de zomer een kolen- en/of gasbarbecue evt. tijdig te reserveren

Een goed begin is het halve werk!

- Plaats de barbecue op een stevige, vlakke ondergrond.
- Kies een plek uit de wind of houdt rekening met de windrichting zodat uw gasten niet in de rook zitten of last hebben van overwaaiende vonken
- Steek een houtskoolbarbecue tijdig aan, zodat deze minimaal 30-45 minuten kan voorbranden
- Begin pas met bakken wanneer de vlammen helemaal verdwenen zijn en de kolen en/of briketten gloeien.
- Keer het vlees of de vis om als het niet meer aan het rooster plakt.  
Vlees dat aan het rooster of aan de bakplaat kleeft niet lostrekken, het vlees laat vanzelf los.
- Gebruik een tang en géén vork om het vlees te keren, zo gaan er geen vleessappen verloren.

Veiligheidstips:

- Pas op met brandbare of loshangende kleding
- Spuit nooit aanmaakvloeistof op gloeiende kolen
- Houd spelende kinderen en huisdieren uit de buurt
- Plaats een gasfles van een gasbarbecue nooit onder de barbecue, maar zet deze er altijd naast!
- Controleer bij het uitzetten van een gasbarbecue nogmaals of u de fles goed heeft afgekoppeld en gesloten is.
- Houd een emmer water of zand bij de hand om het vuur te doven.

Bij verbranding van de huid tenminste 10 minuten koelen met zacht stromend, lauw leidingwater

Bewaartips vlees:

- Sla het vlees direct na thuiskomst in de koeling of diepvriezer op.
- Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koeling worden bewaard.
- Ingevroren vlees haalt u de avond tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast.  
Zo voorkomt u dat vlees dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de buitenlucht ligt.
- Leg het vlees niet of zo min mogelijk in de zon
- Kip- en varkensvlees dient altijd helemaal gaar gegeten te worden.

**We wensen u namens team Henk Jonkers een smakelijke en heerlijk barbecue seizoen**



| |