

BBQ Pakketten

PROEVERIJ PAKKET per persoon € 8,50

Pakket voor de fijnproevers met 8 specialiteiten van +/- 50 gram

- Katenhaasje
- Gemarineerd biefstukje
- Mixed grill
- Toscaanse grillburger
- Kip op stok
- Sparerib
- Kipsaté
- Chipolata-worstje

POPULAIR PAKKET per persoon € 7,50

- Shashlick
- Biefstukspies
- Reuze saté
- Sparerib óf drumstick (voorgegaard)
- Hamburger óf worstje

LUXE PAKKET per persoon € 9,50

- Varkenshaas op stok
- Shashlick
- Lamskotelet á la pesto
- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde biefstuk

SUPER DE LUXE PAKKET per persoon € 15,00

- Varkenshaassaté
- Ossenhaas-spies
- Toscaanse kalfsoester
- Gemarineerd eendenborstje
- óf gemarineerde maiskipfilet
- Lamshaasspies

KINDERPAKKET per kind € 3,50

- Stokje kipsaté
- Hamburger
- Drumstick (voorgegaard) óf worstje
- Surprise

Kinderpakket compleet per kind € 6,75

Kinderpakket compleet gezond per kind € 9,00

VEGETARISCH PAKKET per persoon € 6,50

Kies 5 producten:

- Vegetarische burger en/of groenteschijf
- Italiaanse tomaat in alufolie
- Banaan in alufolie
- Maïskolf
- Pofaardappel met kruidencrème
- Gepaneerde ananasschijf
- Groentespies



BBQ COMPLEET PAKKET per persoon € 6,50 EXTRA

In combinatie met alle barbecuepakketten:

- Salades, aardappel-, huzaren- en rauwkostsalade
- Sauzen, knoflooksaus, grillsaus, zigeunersaus
- Kruidenboter
- Stokbrood, mix van diverse soorten
- Servetten, wegwerpbestek en -borden
- GRATIS barbecue (excl. gas)

BBQ COMPLEET PAKKET GEZOND per persoon € 11,00 EXTRA

De helft van bovengenoemde salades wordt vervangen en aangevuld met:

- Verse fruitsalade
- Schijven meloen
- Gemengde groene slamix
- Tomaat-/komkommersalade

EXTRA TE BESTELLEN

Voor de visliefhebbers
Zalmoot in ovenschaal
Spicy gambaspies
Gemengde visspies



dagprijs
dagprijs
dagprijs

Wist u dat wij vanaf 10 personen 7 dagen per week (zondag in overleg) uw BBQ gratis bezorgen of voor u komen BBQ-en. Tevens kunnen wij ook een BBQ op maat voor u maken. Komt u voor meer info langs in de winkel.

Sinds



1965

BBQ & Catering

BEWAARKRANT



Johan Taam, keurslager

Hoogstraat 3, 1135 BZ Edam, Tel. 0299-371751

www.taam.keurslager.nl

info@taam.keurslager.nl



Johan Taam, keurslager

Hoogstraat 3, 1135 BZ Edam, Tel. 0299-371751

www.taam.keurslager.nl

info@taam.keurslager.nl



Vlees specialiteiten



TWENTS RUNDVLEES

Ons rundvlees komt van het Twentse platteland. De luxe d’Aquitaine runderen lopen het grootste deel van het jaar lekker buiten in gebieden van Natuurmonumenten en Staatsbosbeheer. En krijgen uitsluitend hoogwaardig veevoer zoals hooi, maïsmeel, luzerne en tarwe.

BURGER Malse burger van 100% rundergehakt van ons Twents rundvlees. Goed gekruid en mals, zoals een burger behoort te zijn.

RIBEYE Supermals en sappig vlees van de rib met een klein beetje vet. En juist dat vet geeft een heerlijke smaak af. Met recht een populaire steak!

ENTRECOTE Gesneden van de dunne lende en herkenbaar aan het randje vet. Van een klein randje vlees hoeft u niet te schrikken: veel smelt daarvan weg tijdens het bereiden. Maar het is wel een belangrijke factor voor extra smaak.

BIEFSTUK Van de bovenbil, kogel, lende en – de meest zachte – van de haas, (h)eerlijk mals van onze Twentse runderen. Een goede biefstuk bereiden is eenvoudig: laat het vlees vooraf op temperatuur komen, kruid het met wat grove peper en zout en bak de biefstuk kort om en om.

COTE DE BOEUF De karbonade van het rund ... voor de grote vleesliefhebber! Een mooi groot stuk gerijpt vlees met een randje vet. Kan zowel met als zonder been. Dit vlees heeft zoveel smaak dat kruiden bijna niet nodig is.

BAVETTE Een prachtig stuk ‘bijna vergeten’ rundvlees van de vang. Een bavette wordt gekruid en gebakken als een biefstuk.

BEEF RIBS De ribs van een goed vleesrund zijn briljant! Proef de nieuwe spareribs. Wij bereiden de ribs voor u voor maar u kunt het ook zelf eens uitproberen. Hieronder een recept:

Beef ribs

U moet er wel een middag voor uittrekken. En het vlees bij voorkeur al 1-2 dagen in de marinade leggen. Maar dan hebt u ook wat! Braad de beef ribs 4-5 uur in de oven. Voor de finishing touch gaan de ribs nog 10-15 minuten op de barbecue. Natuurlijk kunt u de beef ribs ook geheel op de barbecue garen.



BEEMSTERLANT’S VARKEN

Ons varkensvlees is afkomstig van het Beemsterland. Naast goede voeding beschikken de varkens over voldoende bewegingsruimte en worden er geen antibiotica, groeihormonen of groeibevorderaars gebruikt.

VARKENSHAAS OP STOK Heerlijk malse varkenshaas gevuld met Italiaanse gedroogde zontomaten, omwikkeld met ons eigen gerookt en gezouten buikspek. Ook het spek is van het Beemsterlant's varken.

VARKENSHAASSATÉ Een mooie spies van malse stukjes gekruide varkenshaas.

SPARERIBS Onze specialiteit: goed bevelesde varkensribben, perfect gekruid en langzaam gegaard. U hoeft ze alleen nog maar even op te warmen op de barbecue of in de oven.

KARBONADE U kunt kiezen uit een mooie ribkarbonade, haaskarbonade of schouderkarbonade. Laatstgenoemde is wat meer gemarmerd met een beetje vet. We kunnen het bot er trouwens ook voor u uitsnijden, dan hebt u een filetlapje of procureur.



NOORD-HOLLANDS LAMSVLEES

Ons lamsvlees is afkomstig van de groene weides van Noord-Holland en wordt – zoals al ons vlees – diervriendelijk behandeld. Het resultaat? Lamsvlees met een malse structuur en een uitgesproken smaak.

LAMSRACK Een mooi stuk lamsvlees aan de rib, zowel gemarineerd als naturel heel smaakvol. Ze kunnen als koteletje - in plakken - bereid worden of mooi aan één stuk.

LAMSKOTELETTEN De karbonade van het lam. En door het randje vet uitermate geschikt voor bereiding op de barbecue.

LAMSHAASSPIES Het zachtste stukje lamsvlees, gemarineerd of naturel, geregen aan een spiesje. Even heel kort grillen op de hete barbecue en dit vlees smelt op uw tong.

MERQUEZ BARBECUEWORSTJES Pittig gekruide worstjes van 100% Hollands lamsgehakt. Grill ze voorzichtig in 5 minuten gaar: vergeet niet om ze regelmatig te draaien.



SMAAKVOLLE SCHARRELKIP

Onze scharrelkip komt uit Frankrijk en voldoet aan de algemene richtlijnen van de EU voor scharrelkippen, die buiten worden gehouden. De dieren leven in een schone, natuurlijke omgeving. Per vierkante meter mag er één kip gehouden worden. Het voer bestaat voor minimaal 70% uit granen.

KIPFILET Mooi mals borststuk van onze scharrelkip. Lekker naturel, gekruid of gemarineerd, de mogelijkheden zijn oneindig.

KIPSATÉ Een goede saté mag niet ontbreken op de barbecue. En zeker niet die van ons: eigenhandig gekruide, gemarineerde én aan een spies geregen stukjes malse scharrelkipfilet.

KIP KEBABWORSTJES Uit eigen worstmakerij: gemaakt van 100% scharrelkipgehakt met heerlijke, milde Turkse kruiden en verse bladpeterselie.

HAPJES

Al onze hapjes worden in eigen keuken met zorg gemaakt. U bestelt een hapjesschotel al vanaf 20 hapjes die u zelf kunt samenstellen.

WORSTHAPJES per hapje € 0,45

- Leverworst
- Grillworst
- Gekookte worst
- Wijncervelaat
- Boerenmetworst
- Ossenworst
- Blokje kaas

SUPER DE LUXE HAPJES per hapje € 1,95

- Canapé carpaccio met pijnboompitten
- Canapé Vitello Tonato
- Canapé gerookte kip met brie
- Canapé zalm met dille
- Canapé gerookte paling
- Wraprolletje zalm, bieslook en kruidenroomkaas
- Wraprolletje gerookte kip, roomkaas en walnoot

LUXE HAPJES per hapje € 0,80

- Gevuld eitje
- Ham- augurk rolletje
- Bacon- ananas rolletje
- Runderrookvlees- ei rolletje
- Lever- pekeltje
- Kipham-salade rolletje
- Cervelaat-kaascrème buideltje
- Carpacciorolletje

SCHOTELS

Onze salade-/vleeswaren schotels zijn ideaal voor bij de borrel of om op tafel te zetten tijdens verjaardagen. U bestelt een schotel al vanaf 5 personen.

TAPAS SCHOTELTJE Per persoon € 1,95

- met o.a. voor de fijnproevers
- Eigengemaakte rauwe ham
 - Notencervelaat
 - Sopressa salami
 - Olijven
 - Gevulde peppadews

SCHOTEL “SUPER” Per persoon € 4,95

- Huzarensalade (150 gram)
- Achterham
- Kipham
- Rauwe ham
- Cervelaat
- + Garnituur

SCHOTEL ‘TA(A)MELIJK VOORTREFFELIJK’ per persoon € 8,50

- Huzarensalade (150 gram)
- Achterham
- Gerookte rosbief
- Meloen met huisgemaakte rauwe ham
- Notencervelaat
- Gevuld eitje
- Runderrookvlees-ei rolletje
- Bourgondische paté
- + Garnituur

BUFFETTEN

Onze buffetten worden met de grootste zorg samengesteld, waarbij we uitsluitend gebruikmaken van verse producten. We begrijpen ook dat iedereen een andere smaak heeft en daarom maken we samen met jou ook een buffet op maat. U kunt bij ons al een buffet bestellen vanaf 8 personen. Onze buffetten worden geleverd met warmhoud apparatuur. Hieronder een greep uit ons assortiment.

HET ‘THUIS’ BUFFET per persoon € 13,95

De naam van het buffet zegt het al: dit buffet is uitermate geschikt om thuis te houden. Ideaal voor een verjaardag, een reünie of een andere gelegenheid met een intiem gezelschap. Onderstaand assortiment is speciaal geselecteerd om de avond smaakvoller en gezelliger te maken.

- Stokbrood met kruidenboter
- Beenham in saus, dikkere gesneden plakjes met heerlijke saus
- Spareribs, onze ‘goudbekroonde’ spareribs voorgesneden
- Kipsaté, malse kipsaté in satésaus
- Oma’s gehaktballetjes, volgens het recept van oma
- + keuze uit rijst, bami of pasta
- + aardappelsalade

HET ‘ITALIAANSE’ BUFFET per persoon € 16,95

Met echte Italiaanse ingrediënten en een beetje van Keurslagerij Taam, laat het Italiaanse buffet een goede indruk achter bij uw gasten. Van ciabattabrood en salade tot aan onze enige echte lasagne, het is een bijzonder compleet buffet.

- Ciabattabrood met kruidenboter
- Italiaanse groene salade
- Lasagne
- Macaroni
- Kip pollo formaggio, met gerookte kip en kaassaus

