

De Zaak vol Smaak

Bewaartips

Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of vriezer. Wanneer u het vlees dezelfde of de volgende dag gebruikt, kan het in de koelkast.

Haal ingevroren vlees de avond van te voren uit de vriezer en laat het in de koelkast ontdooien.

Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat het vlees, wat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.

Leg het vlees nooit in de zon

Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!

Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen.

Goed bakken is belangrijk!

Zorg er altijd voor dat het vlees goed gebakken is. Ga hierbij uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:

1. Rundvlees (biefstuk)
rosé/rosé
2. Kalfs/lamsvlees en spiezen
rosé/gaar
3. Varkensvlees en papilottes
helemaal gaar
4. Voorgegaarde producten zoals worstjes, spareribs en kipproducten



De Zaak vol Smaak

Aandacht voor lekker!

Tips voor een geslaagde barbecue

Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.

Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokken die u vervolgens aansteekt. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue worden verspreid.



Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees perfect te grillen.

Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.



Geef het vlees de tijd om bruin te worden. Teveel omdraaien is niet goed.



Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken, blijft het vlees sappiger.

Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat u het roostert.

Strooi van te voren nooit zout op het vlees, er verschijnt vocht, wat het bruin worden bemoeilijkt.



Gebruik een tang (dus geen vork). Hierdoor blijven de vleessappen bewaard.

Trek het vlees, dat aan het rooster kleef, niet los. Laat het even liggen, het gaat vanzelf los.



Het is weer barbecuetijd!



Traiteur slagerij Lohman

Rijnstraat 28, 7523 GG Enschede
Tel. 053 - 435 73 49, www.slagerijlohman.nl

Traiteur slagerij Lohman

Rijnstraat 28, 7523 GG Enschede
Tel. 053 - 435 73 49, www.slagerijlohman.nl

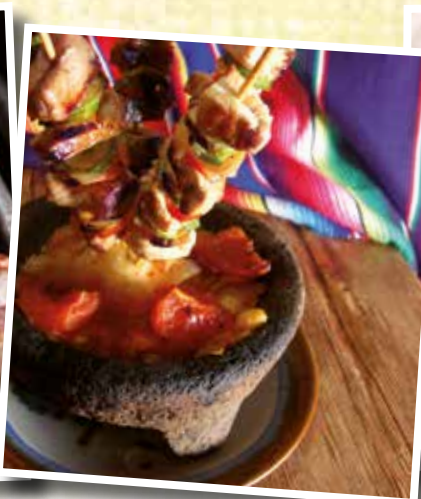
Ons barbecue-assortiment

Varkensfiletlapjes (3 soorten), 100 gram	1.39
Gekruide speklappen, 100 gram	1.20
Gemarineerde procureurlapjes, 100 gram	1.39
Minute steak (2 soorten), 100 gram	1.90
Kogel biefstuk, 100 gram	2.89
Entrecote, 100 gram	2.10
Biefstokjes, 100 gram	2.89
Luxe runderspies met gekruid gehakt, 100 gram	1.60
Luxe spies bief/schnitzel en courgette, 100 gram	1.95
Luxe spies met schnitzel en prei, 100 gram	1.60
Runderhamburger, per stuk	2.25
Saté van de haas, 100 gram	1.95
Runderribeye, 100 gram	3.25
Kalfsribeye, 100 gram	3.25
Kalfslende, 100 gram	3.50
Kalfslende stokjes, 100 gram	3.50
Lamskotelet, 100 gram	2.25
Varkenssaté van de haas, 100 gram	1.95
Varkenshaasshaslick, per stuk	1.95
Vinkenspies, per stuk	1.35
Kip op stok, per stuk	1.75
Kipkrokant, per stuk	1.45
Barbecueworstje (eigengemaakt), per stuk	1.50
Gebraden hamburger (eigengemaakt), per stuk	1.50
Gebraden spareribs, 100 gram	1.49

In overleg is het ook mogelijk om met bovenstaande luxe barbecuespecialiteiten een pakket samen te stellen. Vraag één van onze medewerkers.

Salades en rauwkosten

Ambachtelijke Rundvleessalade, 100 gram	1.10
Scharrelsalade, 100 gram	1.10
Eigengemaakte aardappelsalade met spekjes, 100 gram	0.95
Eigengemaakte huzarensalade met ham, 100 gram	0.99
Lohmans rauwkost (appel, ei en ananas), 100 gram	1.39
Mandarijnen rauwkost, 100 gram	1.39
Griekse rauwkost, 100 gram (komkommer, feta, rode ui en tomaat)	1.39
Boerenrauwkost, 100 gram (Ham, kaas, komkommer en paprika)	1.39



Kiest u voor een pakket, dan hebben wij de volgende barbecuepakketten voor u samengesteld

Pakket A

3 soorten

6.50 p/p

Pakket B

4 soorten

7.50 p/p

Pakket C

5 soorten

8.50 p/p

Keuze uit:

Gemarineerd procureurlapje
Gekruide speklap
Varkensfiletlapje (keuze uit 3 soorten)
Varkenshaassaté
Varkenshaasshaslick
Vinkenspies
Kiphawai
Kipkrokant
Barbecueworstje (eigengemaakt)
Gebraden hamburger (eigengemaakt)
Gebraden spareribs

Bovengenoemde prijzen zijn inclusief bruikleen van de apparatuur en exclusief bezorgen.

Sauzen

Satésaus, 100 gram	1.25
Knoflooksaus, 100 gram	1.39
Joppiesaus, 100 gram	1.20
Zigeunersaus, 100 gram	1.35
Cocktailsaus, 100 gram	1.20
Kruidenboter, 100 gram	1.95

Barbecuepakketten naar wens...

Heeft u iets te vieren en wilt u gaan barbecueën met meer dan 10 personen, dan kunnen wij een pakket naar wens voor u samenstellen. Zo compleet als u het wilt. Bijvoorbeeld inclusief vlees naar keuze, sausjes, salades, brood, kruidenboter, bestek... wat u wenst. Wij nemen graag de uitgebreide mogelijkheden met u door die wij u kunnen bieden. Wij zorgen ervoor dat er iets bijzonders op tafel komt, want een lekkere barbecue is onze specialiteit.

Namens ons gehele team wensen wij u een heerlijke en smakelijke barbecuetijd toe!

Voor 4,50 per persoon extra maakt u uw barbecue compleet!!

Aanvullende pakket bestaat uit:

- * stokbrood
- * 3 soorten salade met keuze uit: rundvleessalade, eigengemaakte huzarensalade, scharrelsalade, eigengemaakte aardappelsalade met spekjes
- * 3 soorten sausjes met keuze uit: eigengemaakte knoflooksaus, pindasaus, joppiesaus, zigeunersaus, cocktailsaus, eigengemaakte kruidenboter
- * 1 soort rauwkost met keuze uit: Lohman's rauwkost, Mandarijntjes rauwkost, Griekse salade, Pastasalade

Bestellingen graag telefonisch doorgeven of breng een bezoek aan onze winkel!!

Neem ook eens een kijkje op www.slagerijlohman.nl