



TREUREN

Wild ■ Gevogelte ■ Traiteur

Sinds 1900

DOE EENS

WILD

OP DE

BBQ!

~ Barbeque seizoen 2024 ~

HELE KIPPEN OP DE BBQ !!

GRILLEN ALS EEN CHEF !

Legden wij vroeger uitsluitend kleine stukjes vlees op de BBQ, vandaag de dag kunnen ook grote stukken vlees en hele kippen op het vuur. De meeste BBQ's zijn voorzien van een deksel en hierdoor kunt u uw BBQ gebruiken als een oven, maar dan met de stoere smaak van hout en vuur. Hele kippen of hoenders blijven in een gesloten BBQ super mals en hebben een lekker knapperig vel. Terwijl u geniet van een wijntje en uw gasten, grilt u uw kip op culinair niveau!

TOPKIPPEN VOOR OP UW BBQ

- Poulet des Landes; prachtige scharrelkip uit des Landes
- Poulet Noir; stevige zwarte kip zoals kip hoort te smaken
- Biologische scharrelkip uit des Landes
- Poussins; malse piepkuikens; ieder z'n eigen kippetje
- Parelhoenders: heerlijk gevogelte met de smaak van wild





BIER-BLIK-BBQ KIP

Ingrediënten:

- Stevige kip circa 2 kg
- 1 blik (450 ml) bier (kan gewoon bier zijn, maar ook bijvoorbeeld een donker of speciaal biertje)

Kruidenmengsel:

- 1 tl mosterd
- 1 tl gedroogde ui
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl grof zout
- 1/2 tl gedroogde knoflook
- 1/2 tl gemalen koriander
- 1/2 tl gemalen komijn
- 1/2 tl vers gemalen zwarte peper
- 2 tl plantaardige olie

Bereiding:

Voor dit recept kunt u het beste gebruik maken van een mooie stevige kip, zoals bijvoorbeeld een poulet des Landes of een poulet Noir. Deze kippen hebben stevig en smaakvol vlees waardoor dit recept het beste tot zijn recht komt. U kunt zich ook altijd in de winkel laten informeren over deze kippen!

Daarna is de eerste stap om alle ingrediënten voor het kruidenmengsel te mengen. Zorg ervoor dat het een echte marinade wordt qua dikte.

Bestrijk de kip licht met de olie en kruid de buitenkant van de kip met het mengsel. Laat hierna de kip 2 tot 4 uur in de koelkast staan om de marinade te laten intrekken.

Was het blikje bier grondig af en drink de helft op. Zet het blik in een ovenschaal op een effen oppervlak op het rooster. Plaats de kip zodaging over het blik dat deze in de opening schuift. Houd de kip in evenwicht met de twee poten. Sluit de deksel van de BBQ en laat de kip zo'n 75 minuten garen onder gesloten deksel. (Temperatuur tussen de 175 - 200°C)

Haal met ovenhandschoenen de kip met het blikje voorzichtig van het rooster. (Pas op dat u het blikje niet omstoot, het bier zal heet zijn). Laat de kip hierna 10 minuten rusten voordat u het blikje verwijdert. Gooi dit bier weg.

Eet smakelijk!

Extra tip! Mocht u geen tijd hebben om een marinade te maken, vraag dan bij aankoop van uw kip bij Treuren om een zakje gratis kipkruiden. U kunt deze kruiden gemakkelijk aanlengen met een beetje olijfolie en zo heeft u toch een hele smakelijke kip!

LEG EENS IETS ANDERS OP UW BBQ

SPIESJES VAN CA. 60/70 GRAM:

Spiesjes van kwartel met abrikozen, zeezout en zwarte pepers	€ 4,95	p. 100 gr.
Spiesjes van eend en pruimen in Japanse marinade met sesam	€ 4,75	p. 100 gr.
Parelhoenspiesjes met zeezout en citroen	€ 4,25	p. 100 gr.
Lamspiesjes in fijne kruiden marinade	€ 3,95	p. 100 gr.
Kalkoenspiesjes in provinçaaalse kruiden	€ 2,95	p. 100 gr.
Kipdijspiezen gemarineerd	€ 1,65	p. 100 gr.

BURGERS EN MEER...

Lamskoteletten van lamsrack in groene kruiden	€ 6,25	p. 100 gr.
Lamsburgers; uit eigen keuken	€ 2,95	p. 100 gr.
Kipburgers van Gildehoen	€ 1,95	p. 100 gr.
Merguesworstjes; kalkoen	€ 1,65	p. 100 gr.
Kalkoenworstjes met groene kruiden	€ 1,65	p. 100 gr.€
Runderburgers, graan gevoerd	€ 2,45	p. 100 gr.

SALADES:

Kipsalade traditioneel	€ 2,60	p. 100 gr.
Frisse salade met parelcouscous	€ 2,55	p. 100 gr.
Aardappelsalade	€ 2,35	p. 100 gr.
Tomaat/Mozzarella salade	€ 2,25	p. 100 gr.
Ei-truffel salade	€ 2,25	p. 100 gr.

Dit is slechts een greep uit ons assortiment.
Natuurlijk hebben wij ook: kipdrumsticks, kipvleugeltjes,
kipkarbonaadjes, kippenpoten en kipsatés.

En natuurlijk hele mooie scharrelkippen, hoenders,
wild en ander gevogelte voor op uw BBQ. Altijd vers!



TREUREN'S BBQ-BOX !

Voor 2 personen

- 2 kipdijspiesjes
- 2 eendenspiesjes met pruimen
- 2 parelhoendijen in zeezout/peper marinade
- 2 Angusburgers
- 2 lamskoteletten gemarineerd
- 2 kalkoemerguesworstjes
- 1 bakje bietensalade
- 1 bakje aardappelsalade
- 1 steenoven gebakken stokbrood
- 2 flesjes BBQ saus

BBQ Box
€ 49,50
voor 2 pers

CULINAIRE BARBEQUE

Parelhoenspiesjes
met zeezout/citroen

Een smaakmaker op iedere BBQ!

€4,25
p/100gr.



€4,75
p/100gr.

Eendenspiesjes
met pruimen

Malse eendenborst op Japanse wijze.

Kwartelspiesjes
met abrikoos

Kwartelfilet gemarineerd
in zeezout en zwarte pepers.

€4,95
p/100gr.



€2,95
p/100gr.

Kalkoenspiesjes in
provinciaalse kruiden

Mals kalkoenfilet in
provencaalse marinade met cherry tomaatjes

Merguesworstjes van
100% kalkoenvlees

Mag op geen BBQ ontbreken.

€1,65
p/100gr.



€1,95
p/100gr.

Kipburgers uit eigen keuken

Heerlijk gekruid en gemaakt
van Gildehoen.

Parelhoendijtjes met vel

Heerlijk op de huid te grillen.

€3,25
p/100gr.



TRAITEURSGERECHTEN

Coq au Vin.....	€ 2,55	p. 100 gr.
Maiskipfilets in zachte pepersaus.....	€ 2,75	p. 100 gr.
Parelhoenfilets in pittige witte wijnsaus.....	€ 2,95	p. 100 gr.
Parelhoenrollade met pruimen in portsaus.....	€ 3,25	p. 100 gr.
Confit de canard, eendenbouten gegaard in eigen vet.....	€ 2,75	p. 100 gr.
Kwartels in lemon-koriandersaus.....	€ 2,75	p. 100 gr.
Lamsgehaktballetjes in Toscaanse saus.....	€ 2,75	p. 100 gr.
Kiptruffelragout.....	€ 2,55	p. 100 gr.
Kippendijen in balsamicosaus.....	€ 2,45	p. 100 gr.
Canard a l'orange.....	€ 3,95	p. 100 gr.
Cassoulet Laguilhon, traditioneel Frans gerecht uit de.....	€ 8,95	pot 750 gr.
keuken van Laguilhon.....	€ 4,95	pot 350 gr.

BIJGERECHTEN:

Zoete aardappel.....	€ 1,45	p. 100 gr.
Aardappelgratin.....	€ 1,95	per stuk
Rosevalaardappel met rozemarijn en knoflook.....	€ 1,55	p. 100 gr.
Krieltjes in fijne kruiden.....	€ 1,55	p. 100 gr.
Bietensalade met geitenkaas.....	€ 2,65	p. 100 gr.
Gemengde tomaten/mozzarellasalade.....	€ 2,25	p. 100 gr.
Haricots verts met spekjes en pijnboompitjes.....	€ 2,60	p. 100 gr.
Kipsalade Treuren.....	€ 2,60	p. 100 gr.
Gegrilde groenten.....	€ 2,55	p. 100 gr.
Geglaceerde worteltjes.....	€ 2,35	p. 100 gr.

SOEPEN:

Bospaddenstoelensoep met gerookte hertenham.....	€ 4,95	per pot
Aspergesoep met gerookte lamsham.....	€ 4,95	per pot
Kippensoep.....	€ 3,95	per pot
Gevogeltebouillon.....	€ 3,95	per pot
Toscaanse tomatensoep met gerookte kipfilet.....	€ 4,95	per pot

NAGERECHTEN:

Tarte Tatin; lekker met bolletje vanille ijs.....	€ 3,95	per stuk
Klassieke tiramisu.....	€ 3,50	per stuk
Aardbeien dessert.....	€ 2,75	per stuk
Moelleux au chocolat.....	€ 2,25	per stuk
Frambozen macaron.....	€ 4,50	per stuk
Citroen dessert.....	€ 4,95	per stuk



TREUREN

Wild ■ Gevogelte ■ Traiteur
Sinds 1900

Jonker Fransstraat 61

3031 AM Rotterdam

Tel. 010-412 46 99

www.treuren.nl



Al deze gerechten worden dagelijks vers voor u bereid in eigen keuken, zolang de voorraad strekt. Drukfouten en prijswijzigingen voorbehouden.