

Laat uw BBQ producten bezorgen!

Vanaf 25 personen is bezorgen en ophalen gratis. Vraag naar de mogelijkheden!

OVERIGE PRODUCTEN

- Stokbrood **1,40**
- Kartonnen bord met rvs, bestek en servet p.p. **0.79**
- Porseleinen bord met rvs, bestek en servet p.p. **1.40**

Prijzen zijn exclusief afwas

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE!

1. Steek de barbecue minimaal 1 uur van tevoren aan!
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Plaats daartussen de aanmaakblokjes en steek die aan. Verspreid de houtskool over de barbecue als hij goed gloeit.
3. Zijn de vlammen gedoofd en de houtskool of de brikketten grijs, dan is de temperatuur goed om te beginnen!
4. Hou in de gaten wanneer er nieuwe kolen bij moeten, dan hoeft de barbecue niet opnieuw te worden aangestoken.
5. Haal het vlees een uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen, maar laat het niet in de volle zon liggen!
6. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
7. Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
9. Op een houtskoolbarbecue moet het vlees dat de meeste hitte nodig heeft als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:
1e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
3e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
4e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

• Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden. •

BARBECUE

• DE ULTIEME BELEVING •

De grill mag weer aan! Als de BBQ eenmaal lekker warm is, gaat er natuurlijk niets boven een heerlijk stukje kwaliteitsvlees op het rooster. Wij voorzien je graag van de meest heerlijke BBQ producten. Ontdek ons assortiment en vraag gerust naar al onze mogelijkheden.

Voor de echte liefhebber!

BBQ ASSORTIMENT

- Barbecueworst **1.10**
- Barbecueburger **1.10**
- Frikandel **0.75**
- Gem. karbonade **1.90**
- Gem. speklap **1.75**
- Slagersshaslick **1.85**
- Peppadew-spies **1.70**
- Souflakispies **1.70**
- Souflakisteak **1.90**
- Pincho **1.65**
- Saté (2 stokjes) **1.80**
- Thaisaté **1.65**
- Varkenshaassaté **1.85**
- Kip op stok **1.60**
- Kiplemonspies **1.60**
- Kalkoen-ananasspies **2.05**
- Haas op stok **2.45**
- Katenhaasje **2.45**
- Lamsbrochette **3.25**
- Kalfspies **3.25**
- Biefstukshaslick **2.95**
- Biefstuktruffelspies **2.95**
- Biefstuknoflookspies **2.95**
- Entrecotespies **2.95**

- Scampispies **3.25**
- Zalm-serranospies **3.25**
- Spareribs 100 gram **1.55**
- Rack duroc **3.49**

- Tomahawk, T-bone, Côte de boeuf
100 gram **2,39**

BBQ COMPLEET PAKKET

Maak uw barbecue compleet voor de ultieme BBQ-beleving

- Koude schotel
- Pasta tonijnsalade
- Diverse rauwkostsalades
- Diverse sauzen
- Kruidenboter
- Stokbrood

per persoon **6⁹⁵**

- Vers fruit salade **p.p. 2.85**

BBQ PAKKETTEN

BBQ pakket Populair

- Gem. karbonade
- Barbecueworst
- Kip op stok

per persoon **4⁶⁰**

BBQ pakket Deluxe

- Souflakispies
- Slagersshaslick
- Gem. karbonade
- Portie saté

per persoon **7²⁵**

Pakket du chef

- Biefstuk truffel spies
- Zalm-serranospies
- Lamsbrochette
- Kalfspies

per persoon **12⁷⁰**

GEEN BARBECUE? GEEN PROBLEEM!

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen.

- Gebruik van gas per kilo **5.00**
- Barbecue vuil retour **35.00**

Ook kunnen wij u barbecue compleet verzorgen met bediening.

Wij barbecueën uw vlees en u geniet van uw feest.

Een barbecue-specialist komt al voor **27,50** per uur



*Cadeautip
De Keurslager
cadeaukaart*