

Laat uw BBQ producten bezorgen!

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

STEEL DE SHOW!

• Heel speenvarken aan het spit

Voor minimaal 35 personen
Incl. spit en grote pan

per persoon **198⁰⁰**

• Beenhamfeest

Voor ongeveer 30 personen
Incl. hamklem en mes

per persoon **95⁰⁰**

• Heerlijke toetjes

Voor als er nog een plekje vrij is voor een nagerecht!

- Aardbeien mousse 100 gram **1.69**
- Italiaanse liefde 100 gram **1.69**
- Chocolade mousse 100 gram **1.69**

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 briketten 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 voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

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 échte liefhebber!

BBQ PAKKETTEN

BBQ pakket Deluxe

4 stuks per persoon, keuze uit:

- Varkenshaassaté 2 stuks
- Pepersteak
- Biefstukspies
- Filetlapje met kruidenboter marinade
- Kipsaté 2 stuks
- Italiaanse spies, met pancetta en Italiaanse kruiden
- Hamburger
- Houthakkersteak
- Barbecueworst
- Shaslick
- Hawaiispies
- Kip drumstick
- Spareribs
- Croqante, spies met dun gesneden speklapjes en marinade
- Kipwave, spies met kipfilet, ontbijtspek en marinade
- Vleesfakkel, speklap op een stok
- Speklap
- Schouderkarbonade
- Haas op stok, varkenshaas met zontomaatjes en ontbijtspek

per persoon **8,98**

BBQ pakket Populair

- Hamburger
- Barbecueworst
- Speklap
- Varkenshaassaté 2 stuks

per persoon **5,50**

BBQ pakket Mixed Grill

- Haas op stok
- Biefstuk
- Speklap
- Kipsaté
- Hamburger

per persoon **7,95**

BBQ pakket Kids

- Kinderspies
- Barbecueworst
- Hamburger
- **Met verrassing!**

per persoon **4,50**

BBQ pakket Vegetarisch

- Hamburger
- Saté stokje
- Spies met balletjes
- Groenteschijf

per persoon **6,95**

BBQ pakket All-in

Keuze uit BBQ pakket Deluxe

- 2 soorten salades
- 3 soorten sauzen
- Stokbrood met kruidenboter
- Barbecue met gas, borden en bestek

Vanaf 10 personen
per persoon **12,50**

BBQ pakket Vis

- Garnalenspies
- Pangasiusspies
- Zalmspies
- Zalmpakketje

per persoon **7,95**

BBQ COMPLEET MAKEN

Maak uw barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- 2 soorten salades (rundvlees en rauwkost)
- 3 soorten saus (saté-, knoflook-, & BBQ saus)
- Vers gebakken stokbrood
- Kruidenboter

per persoon **5,50**

GROOT VLEES VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

Sappige spareribs of een imposante Côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies

- Entrecote 500 gram **14.00**
- Biefstuk 500 gram **16.25**
- Rosbief 500 gram **12.25**
- Iberico 500 gram **16.25**
- Côte de boeuf 500 gram **12.25**

OPGEMAAKTE SALADES

- Rundvlees salade met frisse garnering p.p. **1.20**
- Pastasalade met rucola, zontomaatjes en feta p.p. **1.20**
- Kartoffel salade met frisse garnering p.p. **1.20**
- BBQ Rauwkost salade met dressing p.p. **0.95**
- Verse fruitsalade p.p. **0.95**

SAUZEN

- Knoflooksaus 500 gram **6.00**
- Cocktailsaus 500 gram **6.00**
- Satésaus 500 gram **6.00**
- BBQ saus 500 gram **6.00**
- smulsaus 500 gram **6.00**



Cadeautip
De Keurslager
cadeaukaart