

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

DIVERSEN

- Briketten per zak **4.99**
- Houtskool per zak **4.99**
- Plastic bestek/bord p.p. **1.00**

• 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
échte
liefhebber!

BBQ PAKKETTEN

PAKKET I

- Varkenssaté
- Runderhamburger
- Barbecueworstje
- Steak Rhodos

per persoon **525**

PAKKET II

- Biefstukspies
- Hamburger
- Kipsaté
- Gemarineerde speklap
- Barbecueworstje

per persoon **700**

PAKKET III

- Varkenssaté
- Kip op stok
- Runderhamburger
- Biefstukspies
- Steak Rhodos

per persoon **850**

KIDS BBQ

- Hamburger
- Golfspies
- Barbecueworstje

per persoon **350**

VEGAPAKKET

- Groenteburger
- Vegetarisch barbecueworstje
- Hollandse groentespies

per persoon **550**

COMPLETE PAKKETTEN

BBQ POPULAIR

- Varkenssaté
- Runderhamburger
- Barbecueworstje
- Steak Rhodos

per persoon **1100**

BBQ DE LUXE

- Varkenshaassaté
- Gemarineerde biefstuk
- Kipshaslick
- Houthakkerssteak

per persoon **1400**

BBQ BOURGONDISCH

- Gebraden drumstick
- Runderhamburger
- Biefstukspies
- Houthakkerssteak
- Sparerib (ca. 3 ribbetjes)

per persoon **1450**

BBQ COMPLEET

(mogelijk vanaf minimaal 4 personen)
is inclusief:

Salade: keuze uit aardappel-, groente- en/of huzaren (per soort minimaal 4 personen)

Saus: keuze uit knoflook-, cocktail-, saté- en/of barbecuesaus

Stokbrood: keuze uit wit of bruin
Kruidenboter

Standaardpakket (I,II of III) aanvullen tot compleet?

Dat kan voor **6.00** p.p.

(Alleen mogelijk vanaf min. 4 Personen)

Om teleurstellingen te voorkomen adviseren wij u om de pakketten tijdig te bestellen.

De genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van prijswijzigingen.

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

- Voor het gebruik van gas of houtskool betaalt u **17,50**.
- De barbecue dient u schoon in te leveren. Schoonmaakkosten bedragen **15,00** per barbecue.
- Bij onjuist gebruik van ons apparaat zijn wij niet aansprakelijk voor de gevolgen.

Cadeautip
De Keurslager
cadeaukaart



BARBECUE - ASSORTIMENT

Ook dit jaar weer een uitgebreid assortiment, hieronder een selectie. Andere wensen? Vraag ons gerust.

• Gebraden drumstick	0.99
• Hamburger	0.99
• Merquez worstje	0.99
• Varkenssaté	1.19
• Kipsaté	1.25
• Barbecueworstje	1.19
• Gemarineerde speklap	1.25
• Runderhamburger huisgemaakt	1.25
• Zwitsers barbecueworstje	1.19
• Golfspies	1.49
• Kipshaslick	1.59
• Varkenshaslick	1.59
• Gemarineerde schouderkarbonade	1.75
• Steak Rhodos	1.79
• Varkenshaassaté	1.89
• Kipfilet op stok	1.89
• Gemarineerde lamskotelet	1.99
• Houthakkerssteak	1.89
• Sparerib (ca. 3 ribbetjes)	2.19
• Biefstukspies	2.49
• Ribeyesteak	4.50
• Gemarineerde biefstuk	2.79