

Voor de echte GRILLMASTER

TIPS VOOR EEN TOP BARBECUE

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!**

HEEFT U GEEN BBQ?

- 👉 Bij aankoop van BBQ-vlees kunt u een BBQ in bruikleen gratis krijgen.
- 👉 Voor het gebruik van gas betaalt u € 15.00 en € 20.00 borg voor de BBQ.
- 👉 Tevens leveren wij ook prima kwaliteit borden en bestek voor maar € 1.00 per set.
- 👉 Losse borden en bestek kosten € 0.75 per stuk.
- 👉 Deze spullen zijn afwasbaar, dus prima om te hergebruiken.

Drukfouten en prijswijzigingen voorbehouden.



Alle pakketten zijn op aanvraag met elkaar te mixen zodat niet iedereen hetzelfde hoeft te eten en altijd kan blijven verrassen.

Kom even naar de winkel zodat wij dit voor u in overleg kunnen regelen.



BBQ POPULAIR

- 👑 Hamburger
- 👑 2 stokjes saté
- 👑 Braadworst
- 👑 Shaslick

per persoon **8.50**

BBQ DE LUXE

- 👑 Biefstukspies
- 👑 Varkenshaasspies
- 👑 2 stokjes saté
- 👑 Hamburger
- 👑 Gemarineerd kipfiletlapje

per persoon **12.25**

REAL MAN PAKKET

- 👑 Hamburger
- 👑 Gemarineerde speklap
- 👑 Rib-eye
- 👑 Kippendij gekruid
- 👑 Schouderkarbonade gekruid
- 👑 Stuk sparerib

per persoon **15.90**

LADY PAKKET

- 👑 2 stokjes saté
- 👑 Varkenshaasspies
- 👑 Biefstukspies

per persoon **8.40**

KIDS PAKKET

- 👑 Hamburger
- 👑 Braadworst
- 👑 Drumstick

per persoon **5.30**

SAUZEN

- 👑 Satésaus
- 👑 Zigeunersaus
- 👑 Cocktailsaus
- 👑 Piri-pirisaus
- 👑 Mayonaise
- 👑 Ketchup
- 👑 Knoflooksaus
- 👑 BBQ-saus

GROOT VLEES

VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER
Sappige spareribs of een imposante ribeye? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

- 👑 Entrecote
- 👑 Lamsrack



BBQ SPECIALITEITEN

- 👑 Kipsaté
- 👑 Rosbiefschnitzel
- 👑 Varkenshaassaté
- 👑 Karbonade
- 👑 Shaslick
- 👑 Krokantje
- 👑 Varkenshaasspies
- 👑 Ribeye
- 👑 Biefstukspies
- 👑 Braadworst
- 👑 Kip Hawaï spies
- 👑 Rundersteak
- 👑 Kippendijspies
- 👑 Houthakkersteak
- 👑 Kip op stok
- 👑 Kebabspies
- 👑 Hamburger
- 👑 Spareribs
- 👑 Drumstick
- 👑 Gemarineerd speklapje
- 👑 Entrecote
- 👑 Lamskarbonade
- 👑 Biefstuk



GROOT GEZELSCHAP

Voor de grotere partijen/ buurt BBQ hebben wij mooie en uitgebreide pakketten samengesteld!

MAAK HET COMPLEET

Tevens bieden wij ook complete pakketten aan. Voor een meerprijs van **6.00 p.p.** boven op uw vleespakket. Dit geldt voor groepen vanaf 30 personen of bij besteding vanaf **250 euro**

COMPLEET PAKKET

- 👑 Brood
- 👑 Hamburgerbroodjes
- 👑 Sauzen
- 👑 Kruidenboter
- 👑 Salades

Goede kwaliteit borden en bestek kosten

per set **1.00**

BIJ DE SALADES KUNT U KIEZEN UIT

- 👑 Rundvleessalade
- 👑 Zalmsalade
- 👑 Kipsalade
- 👑 Rauwkostsalade
- 👑 Pastasalade
- 👑 Tonijnsalade

Tevens kunnen er ook de luxe pakketten compleet worden besteld.

3 stukken vlees
(hamburger, 2 stokjes saté en een biefstukspies) **per set 13.10**

4 stukken vlees (hamburger, 2 stokjes saté, biefstukspies, varkenshaasspies) **per set 15.50**

5 stukken vlees
(5 stukjes vlees, een gemarineerd kiplapje erbij) **per set 17.65**

TEMPERATUUR CHECKER



Kipvlees
gaar 75°C



Varkensvlees
rosé 60°C
gaar 70°C



Kalfsvlees
rosé 55°C
gaar 70°C



Lamsvlees
rosé 55°C
gaar 70°C



Rundvlees
rood 48°C
rosé 55°C
gaar 70°C

CHECK DE KERNTEMPERATUUR

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vleesthermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag de Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte vlees.