

Huur BBQ

Onze mooie RVS gasbarbecues zijn te huur vanaf 10 personen.

De kosten hiervan zijn **€ 25,00**.

Dit is inclusief gas EN schoonmaken. Deze zorgen worden door ons weggenomen!

Vanaf nu ook te huur OFYR, heerlijk bakken met echt hout! De ultieme sfeermaker.

Prijs per dag inclusief hout en schoonmaken **€ 75,00**.

Overige toebehoren

Houtskool Black Ranch (15 kg) super kwaliteit, Frank zweert erbij!

Per zak **€ 27,50**

Vanaf nu ook Dammers houtskool te koop!

10 kilo **€ 19,95**

5 kilo **€ 9,95**

Bord, mes, vork

- van zeer degelijke wegwerp kwaliteit, zelfs een aantal keer vaatwasserbestendig en servetten

Per pakketje **€ 0,65**

- Vanaf nu ook porseleinen borden en metaal bestek.

Per couvert **€ 1,00** wanneer het schoon retour komt.

€ 1,50 per couvert wanneer het vuil retour komt.

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:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

BBQ

Buitengewoon lekker

BBQ pakket Populair

- 1 stokje kipsaté
- 1 BBQ-worst
- 1 gekruide speklap
- 1 gemarineerde kipfilet

p.p. **5⁹⁵**

BBQ pakket Populair 2

- 1 stokje kipsaté
- 1 hamburger
- 1 houthakkersteak
- 1 chipolataworstje

p.p. **7²⁵**

BBQ pakket De Luxe

- 1 varkenshaassaté
- 1 carpacciospies
- 1 gambaspies
- 1 vitello Italiano

p.p. **13⁵⁰**

BBQ pakket Large

- 2 stokjes kipsaté
- 1 gemarineerde schouderkarbonade
- 1 hamburger
- 1 speklap
- 1 spareribs (3 botjes)

p.p. **10²⁵**

BBQ-pakket mini

- 1 kinderspies
- 1 BBQ-worst
- 1 gemarineerd speklapje

p.p. **3⁹⁵**

Het compleet pakket bestaat uit:

- Verse rauwkost
- Ambachtelijke rundvleessalade
- Huisgemaakte sausjes
- Huisgemaakte kruidenboter
- Vers ambachtelijk stokbrood

Vanaf 10 personen p.p. **6⁷⁵**

Bekijk onze website
voor meer recepten

Echte mannen BBQ

- Ribeye/entrecote
- Lamsracks
- Weideracks
- Spareribs

p.p. **16⁷⁵**

Vis BBQ

- Zalmspies
- Witvispies
- Gambaspies
- Vissleetje

p.p. **12⁹⁰**

Vega BBQ

- Gevulde courgette
- Groenteburger
- Gevulde portobello
- Vegaspies

p.p. **8⁹⁵**



Cadeautip De Keurslager cadeaukaart

Daarnaast zijn er natuurlijk tal van mogelijkheden om losse producten voor de BBQ/Grill te bestellen: van de worstjes tot de mooiste ribeye-spiesen; we hebben het allemaal voor u. Hiervoor verwijzen wij u graag naar onze winkel om uw persoonlijk pakket op maat samen te stellen.

Ook bestaat de mogelijkheid om ons, als professionele BBQ-ers, uw BBQ op locatie te laten verzorgen. Informeer in de winkel naar de mogelijkheden!

