



Huur BBQ

Onze mooie RVS gas BBQ's zijn te huur vanaf 10 personen.

De kosten hiervan zijn €25.00.

Dit is inclusief gas EN schoonmaken, deze zorgen worden door ons weggenomen

*

*

*

Overige toebehoren

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

per zak €27.50

*

Bord, mes, vork (van zeer degelijke wegwerp kwaliteit, zelfs een aantal keer vaatwasserbestendig) en servetten

per pakketje €0.65

Tips voor een topbarbecue!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
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 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 papilottes helemaal gaar (65 graden)
4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!



Tijd voor BBQ



Frank van Gils, keurslager

Arkendonk 64, 4907 XP Oosterhout, 0162-795167
info@frankvangils.keurslager.nl
frankvangils.keurslager.nl



*Volg ons ook
op Facebook!*

Druk- en zetfouten voorbehouden.
Prijzen onder voorbehoud.

Populair

- 1 stokje kipsaté
 - 1 BBQ worst
 - 1 Gekruide speklap
 - 1 Gemarineerd kipfilet
- €5.95**
*

Populair 2

- 1 Stokje kipsaté
 - 1 Hamburger
 - 1 Houthakkersteak
 - 1 Chipolataworstje
- €7.25**
*

De Luxe

- 1 Varkenshaassaté
 - 1 Carpacciospies
 - 1 Gambaspies
 - 1 Vitello Italiane
- €13.50**
*

Large

- 2 Stokjes kipsaté
 - 1 Gemarineerde schouderkabonade
 - 1 Hamburger
 - 1 Speklap
 - 1 Spare ribs (3 botjes)
- €10.25**

Klein maar Fijn

- 1 Varkenshaastournedos, 1 medaillon
 - 1 Vitello Italiane
 - 1 Lamsrackje
 - 1 Biefstukspiesje
 - 1 Gambaspies
- €14.50**
*

Mini

- 1 Kinderspies
 - 1 BBQ worst
 - 1 Gemarineerd speklapje
- €3.95**

Het compleet pakket bestaat uit:

- Verse rauwkost
 - Ambachtelijke rundvleessalade
 - Huisgemaakte sausjes
 - Huisgemaakte kruidenboter
 - Vers ambachtelijk stokbrood
- (vanaf 10 personen) €6.75**

Leuk als voorgerechtje

Paletje van verschillende buitenlandse vleeswaren met schijven meloen.

€5.50

Leuk als nagerecht van de BBQ

Banaan gevuld met pure chocolade, besprenkeld met suiker en ammareto.

€2.75
*

Het nieuwe BBQ'en

Pulled pork (langzaam gegaard varkensvlees van de big green egg!!)

2 Broodjes

Saus
Coleslaw

(vanaf 10 personen) **€9.95**

Ook verkrijgbaar met 'Pulled chicken' met een meerprijs van **€2.00**
of 'Pulled beef' met een meerprijs van **€2.95**

Daarnaast niet te vergeten natuurlijk de producten die zich geweldig lenen voor het 'keramisch' of met gesloten deksel BBQ'en:

Schouderkarbonade voor Pulled pork

Rib-eye, Weivlees of Black Angus

Entrecote, Weivlees

Nieuw Zeelandse lamsbout

Hollandse hele kippen

Beenhammetjes van de Heyde Hoeve

Daarnaast zijn er natuurlijk tal van mogelijkheden om losse producten voor de BBQ/Grill te bestellen:

Van de worstjes tot de mooiste Rib-eye spiezen ;we hebben het allemaal voor u. Hiervoor verwijzen we u graag naar onze winkel om uw persoonlijk pakket op maat samen te stellen.

Ook bestaat de mogelijkheid om ons, als professionele BBQers, uw BBQ op locatie te laten verzorgen.

Informeer in de winkel naar de mogelijkheden.



Cadeautip
**DE KEURSLAGER
CADEAUKAART**

Bekijk onze website
VOOR MEER RECEPTEN