KEURSLAGER

BBQ
DE ULTIEME BELEVING

Wij hebben deze menu's zorgvuldig gekozen om het u gemakkelijk te maken.
Hebt u echter geen keus kunnen maken, dan kunt u natuurlijk uw eigen menu samenstellen met onze heerlijke barbecue specialiteiten.
Als tip voor de grotere groepen; gemiddeld eet men 4 stuks vlees p.p.

**De prijzen bij de menu's in deze folder zijn inclusief het gebruik van een gasbarbecue + gasfles.**
**Vanaf 15 personen.**
**Voor het schoonmaken van de barbecue berekenen wij vooraf € 15,-.**

(u krijgt de barbecue in bruikleen, wij verhuren geen barbecues en nemen geen enkele verantwoordelijkheid voor onzorgvuldig gebruik.
U kunt ons nimmer aansprakelijk stellen voor calamiteiten tijdens het gebruik van de geleende apparatuur.)

## 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:
   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!

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!

KEURSLAGER

**Keurslagerij Jan Nicolai**
Vaart ZZ 66, Appelscha
Tel. 0516 – 431314
www.jannicolai.keurslager.nl

BEKIJK ONZE WEBSITE VOOR MEER RECEPTEN

## BBQ PAKKET 'IT'S ALL FOR YOU'

Met dit pakket heb je alles in huis voor een geslaagde BBQ. Voor ieder wat wils!

- Speklapje
- 2 stokjes kipsaté
- BBQ worstje
- Hamburger
- Shaslick
- 3 soorten sausjes
- Rundvleessalade
- Frisse BBQ-salade
- Stokbrood met kruidenboter

Per persoon **13,95**

## MENU 1

- 2 stokjes sate
- Shaslick
- Hamburger
- Barbequeworstje
- Drumstick of gemarineerd speklapje

Per persoon **7,95**

## MENU 2

- Gemarineerde karbonade
- 2 stokjes saté
- Shaslick of Hawaïspies
- Barbecueworstje of drumstick
- Hamburger

per persoon **8,50**

## MENU 3

- 2 stokjes kipsaté
- Gemarineerd speklapje
- Kipfilet pesto
- Shaslick of sparerib
- Runderhamburger

Per persoon **9,25**

## MENU 4

- Zwitserse braadworst
- Kipfilet de Provence
- Super saté
- Sparerib
- Biefstukspies met olijven

Per persoon **11,95**

## MENU 5

- Lamskotelet
- Varkenshaasspies
- Pepersteak
- 2 stokjes kipsaté
- Filetsteak

per persoon **12,50**

## MENU 6

### Verrassingsbarbecue

- Een door ons samengesteld BBQ-menu.
- Zeer gevarieerd menu, met minimaal 10 verschillende BBQ specialiteiten.

Te bestellen vanaf 15 personen

Per persoon **11,95**

## MENU 7

### Voor de kinderen

- Hamburger
- BBQ-worstje
- Kinderspies
- Pistoletje, kruidenboter en surprise

Per persoon **6,50**

## MENU 8

### Voor de visliefhebbers

- Zalmspies
- Pangasiusspies
- Zalm- kabeljouwspies
- vispakketje

per persoon **12,50**

## MENU 9

### Vegetarisch menu

- Saté
- Hamburger
- Shaslick
- Groenteburger

Per persoon **6,95**

Cadeautip De Keurslager cadeaukaart

## SALADES

- Frisse barbecuesalade
- Rundvleessalade
- Diverse rauwkostsalades
- Kartoffelsalade met spekjes
- aardappelsalade ham/ei

## SAUZEN

- Satésaus
- Knoflooksaus
- BBQ-saus
- Smulsaus
- Cocktailsaus

## 'MAAK HET COMPLEET' MENU

Te bestellen vanaf 15 personen
Keuze uit één van de menu's uit deze folder, aangevuld met:

- Rundvleessalade
- Frisse barbecuesalade
- Rauwkostsalade
- Kruidenboter
- 3 soorten sausjes
- Satésaus
- 2 soorten stokbrood

Meerprijs per persoon **7,50**

KEURSLAGER

BBQ DE ULTIEME BELEVING