

Grote groepen

Iets te vieren? Wil je graag een barbecue organiseren? Dan is het wel zo prettig dat alles goed geregeld is en je niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen ook een compleet barbecuefeest voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven en grote partijen. Van eenvoudig tot exclusief, eventueel met aankleding, drank, bediening enz. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden.

Ook hebben wij een speciale folder voor onze cateringservice, vraag hiernaar in de winkel.

Vlees (bewaar)tips

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer. Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koelkast worden bewaard.
- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat vlees, dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon.

Succesvolle barbecue tips & trucs Een goede voorbereiding is het halve werk!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes, die u vervolgens aansteekt. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
3. Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
4. Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
5. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
7. Gebruik een tang (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
11. 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/rose

2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rose/gaar

3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar

4e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.



Iets meer barbecue!

Daar mag het iets meer zijn



VERBERNE, keurslager

Heezerweg 318, 5643 KN EINDHOVEN, Tel. 040-2114454

www.verberne.keurslager.nl

info@verberne.keurslager.nl



VERBERNE, keurslager

Heezerweg 318, 5643 KN EINDHOVEN, Tel. 040-2114454

www.verberne.keurslager.nl

info@verberne.keurslager.nl



BARBECUE POPULAIR

(voor 20 personen)

- 20 Barbecuehamburgers
- 20 Barbecueworsten
- 20 Shaslicks
- 20 Karbonades of Kipspiezen
- 3 kilo Huzarensalade
- 800 gr. Witte Kool Salade
- 800 gr. Salade Pikanto
- 800 gr. Komkommer Salade
- 3 Sauzen naar keuze
- 4 Stokbroden en Kruidenboter

PER PERSOON € 9.50

BARBECUE DE LUXE

(voor 20 personen)

- 10 Pepersteaks
- 10 Karbonades
- 10 Barbecueworsten
- 10 Barbecuehamburgers
- 10 Shaslicks
- 10 Spare Ribs
- 10 Gare Kipspiezen
- 10 Gem. Speklappen
- 3 kilo Huzarensalade
- 800 gram Witte Kool Salade
- 800 gram Komkommer Salade
- 800 gram Salade Pikanto
- 3 Sauzen naar keuze
- 4 Stokbroden en Kruidenboter

PER PERSOON € 10.95

STANDAARD ASSORTIMENT

- Div. Hamburgers
- Barbecueworst
- Berner grillworst
- Shaslicks
- Golfsticks
- Div. gemarineerde karbonades
- Pepersteaks
- Spare ribs
- Runderspies
- Kip- en Varkenssaté
- Belgische saté
- Gare Kipspiezen
- Gare Kipfilets
- Gemarineerde Kipfilets
- Kiphouthakkersteaks
- Varkens satés piezen
- Entrecotesteaks
- Rib-eye
- Garnalenspiezen
- Gemengde visspiezen
- Lamskarbonades
- Gemarineerde speklappen
- Lamsracks
- Griekse biefstuk

DIVERSEN

- BBC in bruikleen gratis, gebruik gasfles €10.-- (indien BBC vuil wordt teruggebracht wordt er €20,- in rekening gebracht)
 - Houtskool (per zak) € 2.75
 - Plastic bord/bestek/servet (2 p.p) € 0.60
 - Stenen bord, bestek en servet (schoon retour) € 0.60
- Bestel en reserveer op tijd.

Op alle BBC pakketten is afwijkend aantal personen mogelijk.

SALADES

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Franse piepersalade
- Pastasalade
- Verse Fruitsalade
- Div. verse rauwkosten

SAUZEN

- Satésaus
- Barbecueaus
- Knoflooksaus
- Zigeunersaus
- Smikkelsaus
- Piri Piri saus
- Whiskey-cocktailsaus
- Shaslicksaus

VOOR DE VEGETARIËR

- Veg. Shaslicks
- Veg. Saté
- Veg. Javaanse schijf
- Veg. Hamburger
- Veg. Groenteschijf

KINDERBARBECUE PAKKET

- 1 BBC Hamburger of BBC Worst
- 1 Kinderspies
- Huzarensalade
- BBC en Smikkelsaus
- Stokbrood en Kruidenboter

PER KIND € 4.25

BARBECUE EXCLUSIEF

(voor 20 personen)

- 10 Porties Saté
- 10 Entrecôtesteaks
- 10 Lamskarbonades
- 10 Pepersteaks
- 10 Karbonades
- 10 Gare Kipspiezen
- 10 Vis- of Runderspiezen
- 10 Barbecuehamburgers
- 3 kilo Huzarensalade
- 700 gram Witte Kool Salade
- 700 gram Komkommer Salade
- 700 gram Salade Pikanto
- 2 kilo Verse Fruitsalade
- 3 Sauzen naar keuze
- 4 Stokbroden en Kruidenboter

PER PERSOON € 13.95

REEPJESVLEES PARTY

(minimaal 20 personen)

- Shoarma
- Gyros
- Runderreepjes
- Kipreepjes hawaiï
- Huzarensalade
- Witte Kool Salade
- Komkommer Salade
- Salade Pikanto
- 3 sauzen naar keuze
- Pitabroodjes
- Gekruide aardappelschijfjes

PER PERSOON €10,95



WWW.KEURSLAGER.NL

Bij de Keurslager kun je altijd terecht voor iets meer. Iets meer tips, iets meer inspiratie en iets meer service bijvoorbeeld.

Kijk op www.keurslager.nl voor de lekkerste barbecue-recepten.

Niets vergeten?

Controleer de barbecue-checklist op onze site.



Daar mag het iets meer zijn