KEURSLAGER

BBQ
DE ULTIEME BELEVING

Laat uw BBQ producten bezorgen!

Wij bezorgen, wij halen op en wij doen de afwas.

De beste barbecuetips

Wil jij net zo barbecueën als wij? Met een goede voorbereiding moet dat zeker lukken. We hebben de volgende tips voor u:

1. Plaats de barbecue op een stevige, onbrandbare ondergrond.
2. Steek de barbecue tenminste 1 uur van tevoren aan.
3. Ga als volgt te werk: leg een bergje houtskool in de barbecue. En plaats daar aanmaakblokjes tussen. Steek de aanmaakblokjes aan. Op het moment dat de houtskool goed gloeit, kunnen de kolen over de barbecue verspreid worden. Raadpleeg ook de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue / houtskool / aanmaakblokjes.
4. Zijn de vlammen gedoofd? En zijn de houtskool of briketten grijs van kleur? Dan heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
5. Voeg wel tijdig nieuwe kolen toe. Dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
6. Gebruik een tang, dus geen vork, om het vlees op het rooster te leggen. En om het te keren. Zo blijven de vleessappen bewaard in het vlees.
7. Dep gemarineerd vlees – voordat u het roostert – goed droog met keukenpapier.
8. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees. Dan verschijnt er vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
9. Geef het vlees de tijd om bruin te worden. Teveel om en om draaien is niet goed.
10. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken, blijft het sappiger.
11. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, het laat vanzelf los. Is het gerecht toch aangebrand? Snijd de verbrande randjes eraf.
12. Gebruikt u een houtskoolbarbecue? Dan moet vlees, dat de meeste hitte nodig heeft, als eerste worden geroosterd.
13. Bij een barbecue met een verstelbaar rooster kunt u de temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te plaatsen.
14. Werkt u met een elektrische barbecue? Leg het snoer stevig vast op de grond. En pas op met regen.
15. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles rechtop naast de barbecue moet worden geplaatst.

Is het geen barbecue weer, maar u heeft toch iets te vieren? Informeer eens naar de mogelijkheden voor een buffet, hapjes of een heerlijke partypan. We hebben vele ideeën om van uw avond een feestelijke smaakvolle avond te maken.
Een voorbeeldje:

Lekker warm hapje:

- 3 stokjes saté
- Stokbrood met kruidenboter
- Bordjes, bestek en servetten

Per persoon **4.40**

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.

Volg ons ook via facebook en instagram

KEURSLAGER

Timmers, *keurslager*

Broekweg 2, Valkenburg ZH
Tel. 071-4075951
info@timmers.keurslager.nl
www.timmers.keurslager.nl

• BEKIJK ONZE WEBSITE VOOR MEER RECEPTEN •

ONZE BARBECUE PAKKETTEN:

Standaard pakket:
- 1 Hamburger
- 1 Barbecueworst of Drumstick
- 1 Shaslick of Hawaïspies
- 2 Stokjes Kipsaté
- 1 Gemarineerde Filetlap

per persoon **6,50**

Populair pakket:
- 1 Hamburger
- 1 Shaslick of Hawaïspies
- 2 Stokjes Kipsaté
- 1 Biefstukspies
- 1 Gemarineerde Filetlap

per persoon **7,75**

De Luxe pakket:
- 1 Hamburger of Drumstick
- 1 Eigen Shaslick
- 2 Stokjes Super Kipsaté
- 1 Biefstukspies
- 1 Gemarineerde Filetlap

per persoon **8,90**

Lekkere Eters pakket:
- 1 Eigen Shaslick
- 2 Stokjes Varkenshaassaté
- 1 Pepersteak
- 1 Biefstukspies
- 1 Gemarineerde Filetlap

per persoon **10,75**

Kinder pakket:
- 1 Hamburger
- 1 Kinderspies
- 2 Stokjes Kipsaté

per persoon **3,60**

Vegetarisch pakket:
- 1 Groentenspies
- 1 Hamburger
- 1 Shaslick
- 1 Saté

per persoon **6,70**

Vis specialiteiten:
- Zalmspies **€ 3,45**
- Garnalenspies **€ 2,95**
- Zalmfilet 100 gram **€ 2,95**
- Visspies Tricolore **€ 4,75**

Extra pakket:
- Diverse sauzen
- Warme pindasaus
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Bordjes, bestek (plastic) en servet

per persoon **2,95**

Optioneel kunnen we ook zware plastic borden, stenen borden met staal bestek of composteerbaar bestek en bordjes leveren. Vraag hier naar in de winkel.

Cadeautip De Keurslager cadeaukaart

Salade standaard:
Opgemaakt, geserveerd in een bak
- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade

per persoon **1,80**

Salade luxe:
Opgemaakt, geserveerd op schaal
- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade
- Tortellini

per persoon **3,55**

Salades op aanvraag:
- Macaroni salade
- Rauwkostsalade
- Vers Fruit salade

Barbecue, gas en schoonmaak:
Bij afname van alleen vlees, minimaal 20 personen: barbecue, gas en schoonmaak **€ 15,00**

Bij afname een complete barbecue (vlees, salades, extra pakket) van minimaal 20 personen: barbecue, gas en schoonmaak **GRATIS**

Wij verhuren ook:
- Statafels **€ 7,00**
- Buffettafels **€ 5,00**
- Terraswarmer (gas naar verbruik) **€ 15,00**
- Tenten vanaf **€ 40,00**
- Tafels **€ 5,00**
- Stoelen **€ 1,50**

Bij onjuist gebruik van ons apparatuur zijn wij niet aansprakelijk voor de gevolgen.

KEURSLAGER

BBQ DE ULTIEME BELEVING