

Hoeveel heb ik nodig?

Natuurlijk wil je niet het risico lopen dat er niet genoeg is voor iedereen. Reken per persoon (volwassene) 4 à 5 stukjes vlees en/of vis, 150 gram salade en ¼ stokbrood. Vul deze basis aan met bijgerechten naar keuze en serveer diverse sausjes. Combineer de traditionele saté-, knoflook- en barbecuesaus met verrassende minder bekende sausjes of tapenades. Vergeet de kruidenboter niet! Ook het dessert kun je op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en andere recepten op www.keurslager.nl).

Meer dan vlees

Barbecue is meer dan vlees. Bij een complete barbecue mogen salades, sauzen, rauwkost en stokbrood niet ontbreken. Op www.keurslager.nl staan diverse originele recepten. Kant en klaar kopen is natuurlijk wel zo makkelijk en bij ons zijn de salades altijd vers.

Grote groepen

Heeft u iets te vieren? Wilt u 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. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden.

Kinderen en barbecuen

Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecuen is natuurlijk helemaal een feest! Op www.keurslager.nl zijn diverse recepten voor kinderen te vinden (eetmoment: kinderkeuken). Niet alleen zijn kinderen dol op deze lekkere hapjes, ze kunnen ze ook nog eens heel eenvoudig zelf maken.

LET OP: plaats de barbecue altijd buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen bij een brandende barbecue!

Barbecuetips

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. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. 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.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. 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:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Tijd voor BBQ



Veltmaat, keurslager
en grillspecialist van Ommen

Varsenerstraat 3a, Ommen
Tel. 0529-451353, info@veltmaat.keurslager.nl



Volg ons ook
op Facebook!

Druk- en zetfouten voorbehouden.
Prijzen onder voorbehoud.

Barbecueën is een feest!

Als u zorgt voor de gezelligheid, dan zorgen wij voor de lekkerste barbecue-specialiteiten op het rooster. En daar houdt het wat ons betreft niet op, wij geven u graag smakelijke barbecuetips mee. Samen zorgen we ervoor dat uw barbecue een succes wordt.

Kinderbarbecue

- Braadworst
- Varkenssaté
- Hamburger
- Kinderspies

Per persoon **3⁹⁵**

Buurt barbecue

- Hamburger
- Braadworst
- Gemarineerd speklapje
- Gemarineerde schouderkarbonade
- Voorgegaarde drumstick

Per persoon **5⁹⁵**

*Bekijk onze website
VOOR MEER RECEPTEN*

Barbecue Ommer variatie

- Gemarineerd speklapje
- Procureurlapje
- Pepersteak
- Shaslick
- Varkenshaassaté
- Gemarineerde drumsticks
- Gerookte worstjes
- Hamburger
- Kipburger
- Spareribs
- BBQ-worst
- Hawaïspies
- Gemarineerde kipdijfilet
- Vink op stok

Op basis van 5 stukjes per persoon, in mix gepresenteerd

Per persoon **7⁹⁵**

Inclusief 200 gram salade, stokbrood, kruidenboter en sauzen (minimaal 10 personen)

Per persoon **12⁹⁰**

Barbecue Ommer variatie luxe

- Berner worstje
- Houthakkerssteak
- Biefstukspies
- Varkenshaassaté
- Gemarineerde entrecote
- Lamskarbonade
- Duitse braadworst
- Pepersteak
- VIB burger
- Hamburger vers
- Pampaschijf
- Gemarineerde kipdijfilet

Op basis van 5 stukjes per persoon, in mix gepresenteerd

Per persoon **13⁹⁵**

Inclusief 200 gram salade, stokbrood, kruidenboter en sauzen (minimaal 10 personen)

Per persoon **18⁹⁰**

Een greep uit ons assortiment

	Per stuk
• Shaslick	1,60
• Hawaïspies	1,60
• Reuze varkenshaassaté	1,75
• Gemarineerde kipspies	2,00
• Varkenshaassaté	1,20
• Bavetspies	2,50
• Gerookte BBQ-worst	0,95
• Braadworst	0,95
• Berner worstje	1,50
• Duitse braadworst	1,50
• Hamburger voorgedaard	1,00
• Verse runderhamburger	1,50
• Drumstick voorgedaard	0,99
• Fricandel	0,90
• VIB burger	1,50
• Kinderspies	1,25
• Kipburger	1,35
• Indische burger	1,35

	Per 100 gram
• Italiaanse spies	1,60
• Karbonadeschijf	1,90
• Procureurlapje	1,40
• Houthakkerssteak	1,45
• Spareribs	1,25
• Gemarineerde speklapjes	1,25
• Gemarineerde kipfilet	1,69
• Lamskarbonade	2,75
• Gemarineerde schouderkarbonade	1,30
• Pepersteaks	2,25

Groot vlees voor op de barbecue

- Varken aan 't spit (prijs in overleg)
Incl. BBQ + spit min. 25 personen
- Bavette
- Staartstuk/Picanha
- Procureur
- T-bone Steak

Aan te vullen met: Saladepakket

- 200 gram salade
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Sauzen (tevens hebben we glutenvrije sauzen)

Per persoon **4⁹⁵**

Salades (per 100 gram)

- Rundvleessalade **1,25**
- Aardappelsalade **1,25**
- Scharrelsalade **1,25**
- Rauwkost 'huissalade' **1,25**
- Rauwkost 'mango' **1,25**
- Pastasalade **1,25**
- Russisch ei ± 4 pers. per bak **7,50**
- Duosalade: 400 gram rundvleessalade + 400 gram scharreleisalade **7,95**

Stokbrood

per stuk **1⁷⁵**

Bij aankoop van barbecuevlees voor 20 personen kunt u een barbecue in bruikleen krijgen.

Voor gebruik van gas betaalt u **15,00**.

De borg voor de barbecue bedraagt **50,00**.

Indien de barbecue vuil wordt teruggebracht, wordt er 20,00 in rekening gebracht.



Cadeautip
**DE KEURSLAGER
CADEAUKAART**

