



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 briketten 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 voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

GAS BBQ'S

Voor uw standaard partijen kunt u een gasbarbecue in bruikleen krijgen.
Voor het gebruik van het gas rekenen wij € 15,00, voor het schoonmaken van de barbecue rekenen wij € 10,00.
Bij onjuist gebruik van de apparatuur zijn wij niet verantwoordelijk.

BEZORGEN

Wij kunnen uw barbecue eventueel bezorgen, binnen de gemeente Katwijk rekenen wij hiervoor € 7,50 buiten de gemeente in overleg.

**SPECIFIEKE WENSEN
OF OP ZOEK NAAR
BEREIDINGSTIPS?**
Wij helpen graag!



LUID DE ZOMER IN
MET DE KEURSLAGER

DE KEURSLAGER
BARBECUE
GENIETEN & BELEVEN

Vooys, keurslager



Vooys, keurslager

Koninginneweg 59
2225 HJ Katwijk
071-4013200
www.vooys.keurslager.nl



LUID DE ZOMER IN

Zodra de barbecue weer wordt aangestoken kunnen we ons zelf weer trakteren op heerlijke grillgerechten.

Bij de Keurslager haal je een heerlijk stuk kwaliteitsvlees en goed gevulde barbecuepakketten. Geniet van ons barbecueassortiment en vraag ons gerust naar alle mogelijkheden! We hopen je weer volop te inspireren dit barbecueseizoen.



BBQ SCHOTEL 'JUNIOR'

- 2 saté
- Grillspies
- Hamburger
- Worstje

per persoon **5²⁵**

Aan te vullen met een **saladepakket 'Junior'** met salade, diverse sauzen, stokbrood, kruidenboter, bordjes en bestek

per persoon **3⁵⁰**

BBQ SCHOTEL 'STANDAARD'

- 3 saté
- Hamburger
- Shaslick
- Barbecueworstje of piri piri spies
- Karbonade

per persoon **7⁹⁵**

Aan te vullen met **saladepakket 'Standaard'**

- Huzarensalade
- Diverse sauzen
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Bordjes en luxe bestek

per persoon **6⁰⁰**

BBQ SCHOTEL 'EXCLUSIEF'

- 3 saté
- Pepersteak
- Shaslick
- Kip op stok
- Piri piri spies

per persoon **9⁷⁵**

Aan te vullen met **saladepakket 'Exclusief'**

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Diverse sauzen
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Bordjes en luxe bestek

per persoon **6²⁵**

BBQ SCHOTEL 'DE LUXE'

- Varkenshaasspies
- Ribeye
- Oriëntaalse kipdijspies
- Biefstukspies
- Hamburger

per persoon **10⁹⁰**

Aan te vullen met **saladepakket 'de Luxe'**

- Rauwkost
- Pastasalade
- Fruitsalade
- Diverse sauzen
- Diverse brood
- Tapenade
- Kruidenboter
- Bordjes en luxe bestek

per persoon **7⁷⁵**

DIRECT OF INDIRECT GAREN?

» **DIRECT GAREN:** MET DIRECT GAREN GRIL JE HET ETEN RECHTSTREEKS BOVEN DE HITTEBRON. DIRECT GAREN DOE JE MET KLEINE GERECHTEN DIE EEN KORTE BEREIDINGSTIJD NODIG HEBBEN.

» **INDIRECT GAREN:** BIJ INDIRECT GAREN WORDT HET GERECHT TUSSEN OF NAAST DE HITTEBRON GEPLAATST. DUS NIET ER PAL BOVEN. INDIRECT GAREN GEBEURT ALTIJD MET GESLOTEN DEKSEL. HET IS EEN PERFECTE METHODE VOOR GROTE STUKKEN VLEES DIE EEN LANGERE GAARTIJD NODIG HEBBEN, ZOALS ROLLADE EN KIP!

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

OM DE JUISTE GARING VAN HET ETEN TE BEPALEN, KUN JE GEBRUIK MAKEN VAN EEN VLEES-THERMOMETER. STEEK VOOR DE KERNTEMPERATUUR ALTIJD DE PUNT VAN DE THERMOMETER IN HET HART VAN HET DIJKSTE GEDEELTE VAN HET VLEES. VRAAG JE KEURSLAGER NAAR DE JUISTE KERNTEMPERATUUR VOOR HET DOOR JOU GEKOCHTE VLEES.

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES



RUNDVLEES
ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



KALFSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C



LAMSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



KIP
GAAR 75°C

BBQ SCHOTEL 'MEATLOVERS'

- Black Agnus burger
- Iberico secreto
- Spies van de flat ironsteak
- Kippendijspies
- Varkenshaasspies

per persoon **12⁵⁰**

BBQ SCHOTEL 'VEGETARISCH'

Pakket van spiesen, saté en burger.

per persoon **6⁹⁵**

Eventueel te combineren met het **saladepakket 'de Luxe'**

per persoon **7⁷⁵**

CADEAUTIP!
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART



BBQ BUFFET

Laat u verrassen door de chef met een culinaire BBQ. Luxe spiesen en vleessoorten, compleet gemaakt met fruit, rauwkost, salades en sauzen.

In overleg stellen wij een mooi assortiment voor u samen.

per persoon **18⁷⁵**

SMOKER PARTIJ

Voor grote partijen hebben wij onze originele smoker. Deze trailer van 5 meter lengte is uitermate geschikt voor grote partijen. In de vuurbox wordt een vuur gestookt van gedroogd hout. De hitte en de rook geven de producten een heerlijke specifieke smaak. Door de grootte is hij ook geschikt om bijvoorbeeld een speenvarken op te bereiden. Onze barbecue professionals helpen u op weg om van uw feest een succes te maken. Meer info in onze speciale folder en op de site.

PARTIJ MET KAMADO

Voor kleinere partijen hebben wij de beschikking over monolith barbecues. We hebben twee maten geschikt voor partijen tot 20 en tot 60 personen. De monolith barbecues worden gestookt op houtskool. Dit geeft het vlees een heerlijke smaak. Door het gesloten systeem kan er op lagere temperaturen gegrild worden waardoor de smaken optimaal bewaard blijven. Kijk op de site, of vraag om de folder voor extra info.

VLEES VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER:

• Côte de Boeuff	500 gram	15,95
• Picanha	500 gram	14,95
• Flat Iron steak	500 gram	15,75
• Ribeye	500 gram	17,95
• Black Angus shortribs	500 gram	11,45
• Iberico Secreto	500 gram	16,25
• Entrecôte	500 gram	13,45
• Black Angus burgers	100 gram	1,85
• Kippendijspiesen	100 gram	1,55
• Varkenshaasspiesen	100 gram	1,59