



OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL

*Vooy's, keurslager*



# INHOUDSOPGAVE

BBQ TRENDS	3
BBQ PAKKETTEN	4 - 5
BBQ SPECIALITEITEN	6
VERZORGDE PARTIJEN	7
BROODJE HAMBURGER	8



Beste BBQ-liefhebber,

Graag inspireren wij u met deze smaakvolle brochure op BBQ gebied. Maak kennis met ons assortiment en profiteer van diverse mogelijkheden om van uw BBQ moment een echte smaakbeleving te maken.

Wij staan voor u klaar voor advies in productkeuze en bereiding. Heeft u specifieke wensen. Wij denken graag met u mee. Eet smakelijk!

Hartelijke groet,  
Team Keurslagerij Vooy's

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.





# WAT IS HOT OP DE BBQ?

Wat wordt er anno 2022 op de BBQ bereid? Gaan we terug naar de traditionele spies of pakken we uit met nieuwe technieken en bijzondere vleessoorten?

## HOUTSKOOL OF KERAMISCH

Dachten we dat de houtskool BBQ zijn hoogtepunt wel bereikt had? Niets blijkt minder waar. Met de houtskool BBQ kun je alle kanten op. En de kunst van het opbouwen van een mooie basis voor je BBQ is helemaal van nu. Met de houtskool BBQ ben je echt aan het werk; het proces starten, temperatuur managen tot het geven van die authentieke rooksmak aan de producten op de BBQ. Toch sluiten we keramisch barbecueën zeker niet uit. Door de keramiek kan deze BBQ hogere temperaturen bereiken dan de houtskool BBQ. Door de ovensvormige kookomgeving worden sappen en smaken goed ingesloten. Dit betekent dat je het vlees goed kunt dichtschroeien zonder het uit te drogen of te verbranden. Maar ook het low & slow garen van vlees zien we nog steeds terug op de keramische BBQ.

Kortom; we kunnen alle kanten op en voor iedereen is er een passende manier van barbecueën.

**OP ZOEK NAAR BEREIDINGSADVIES  
GEBASEERD OP UW TYPE BBQ?  
VRAAG HET ONS!**

## GROOT VLEES

Groot vlees is al jaren zeer populair als het gaat om bereiding op de BBQ. Ook dit jaar garen we graag groots. Denk aan een heerlijke Bavette, Flat Iron steak, Cote de Boeuff, Picanha, Entrecote, Italiaanse Porchetta of een mooie Carpacciorollade.

## VEELZIJDIGHEID OP DE BBQ

Bij barbecueën denk je al gauw aan het bereiden van vlees maar zeker de

combinatie met heerlijke groenten zorgt voor veelzijdigheid op de BBQ. Op deze manier kun je complete BBQ gerechten presenteren. Denk hierbij aan heerlijk gevulde groentes die even meegegrilld worden om die heerlijke BBQ smaak mee te geven aan het gehele gerecht.







# HET ECHTE WERK!

## BBQ SCHOTEL 'STANDAARD'

- 3 SATÉ
- HAMBURGER
- SHASLICK
- BARBECUEWORSTJE OF PIRI PIRI SPIES
- KARBONADE

## BBQ SCHOTEL 'EXCLUSIEF'

- 3 SATÉ
- PEPPERSTEAK
- SHASLICK
- KIP OP STOK
- PIRI PIRI SPIES

## BBQ SCHOTEL 'JUNIOR'

- 2 SATÉ
- GRILLSPIES
- WORSTJE
- HAMBURGER

## BBQ SCHOTEL 'DE LUXE'

- VARKENSHAASSPIES
- RIBEYE
- ORIËNTAALSE KIPDIJSPIES
- BIEFSTUKSPIES
- HAMBURGER

## VEGETARISCHE BARBECUE

- PAKKET VAN SPIESSEN, SATÉ EN BURGER, EVENTUEEL TE COMBINEREN MET HET SALADEPAKKET 'DE LUXE'.

## SLECHT WEER? BBQ AAN!

Meestal gaat de BBQ pas aan wanneer het boven de 20 graden is. Maar barbecueën kan het hele jaar door en ook met minder goed weer. Laat bijvoorbeeld een mooi stuk vlees 'low & slow' (langzaam en op lagere temperatuur) garen op de BBQ en serveer deze binnenshuis met heerlijke bijgerechten. Dit BBQ feestje kan altijd doorgaan!

## BBQ SCHOTEL 'MEATLOVERS'

- BLACK ANGUS BURGER
- IBERICO SECRETO
- SPIES VAN DE FLAT IRONSTEAK
- KIPPENDIJSPIES
- VARKENSHAASSPIES

## BBQ BUFFET

- LAAT U VERRASSEN DOOR DE CHEF MET EEN CULINAIRE BBQ. LUXE SPIESSEN EN VLEESSOORTEN, COMPLEET GEMAAKT MET FRUIT, RAUWKOST, SALADES EN SAUZEN. IN OVERLEG STELLEN WIJ EEN MOOI ASSORTIMENT VOOR U SAMEN. VANAF 25 PERSONEN.



SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

## CHECK DE KERNTEMPERatuur!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kunt u gebruik maken van een vlees-thermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag uw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door u 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

CADEAUTIP  
DE KEURSLAGER  
CADEAUKAART



### SALADEPAKKET 'JUNIOR'

• SALADE, DIVERSE SAUZEN, STOKBROOD, KRUIDENBOTER, BORDJES EN BESTEK.

### SALADEPAKKET 'STANDAARD'

• HUZARENSALADE, DIVERSE SAUZEN, STOKBROOD, KRUIDENBOTER, BORDJES EN LUXE BESTEK.

### SALADEPAKKET 'EXCLUSIEF'

• HUZARENSALADE, KARTOFFELSALADE, DIVERSE SAUZEN, STOKBROOD, KRUIDENBOTER, BORDJES EN LUXE BESTEK.

### SALADEPAKKET 'DE LUXE'

• RAUWKOST, PASTASALADE, FRUITSALADE, DIVERSE SAUZEN, DIVERSE BRODEN, TAPENADE, KRUIDENBOTER, BORDJES EN LUXE BESTEK.



SCAN DE QR CODE VOOR ONZE ACTUELE PRIJZEN EN OM DIRECT JE BESTELLING TE PLAATSEN.



OP HETE KOLEN  
BBQ SPECIAL





## BBQ SPECIALITEITEN

- IBERICO RACK
- IBERICO SECRETO
- PICANHA
- SHORT RIBS
- FLAT IRONSTEAK
- RIBEYE
- ITALIAANSE BIEFSTUKSPIES
- CARPACCIOSPIES
- BIEFSTUKSPIES
- MIXGRILLSPIES
- THAISE KIPSPIES
- ENTRECOTE
- KIP OP STOK
- LAMSSPIES
- GAMBASPIES

### ZELF SPARERIBS MAKEN?

WIJ HEBBEN VOOR U VERSE HOLLANDSE SPARERIBS. HET VERSCHIL PROEF JE. GRAAG VAN TE VOREN BESTELLEN.



### GEBRUIK GAS-BBQ

- WANNEER U BIJ ONS UW VLEESPAKKET AFNEEMT. KUNT U ER EEN GASBARBECUE BIJ LENEN.
- OP 1 GASBARBECUE KUNT U MET ONGEVEER 20 PERSONEN BARBECUEËN.
- U BETAALT VOOR HET GEBRUIK € 25,00 (= €15,- GAS + €10,- SCHOONMAKEN)
- BIJ ONJUIST GEBRUIK VAN DE APPARATUUR ZIJN WIJ NIET VERANTWOORDELIJK.

### BEZORGEN

- WIJ KUNNEN UW BARBECUE EVENTUEEL BEZORGEN, BINNEN EEN STRAAL VAN 10 KM REKENEN WIJ HIERVOOR € 7,50.

### DIVERSEN

- VERDER HEBBEN WIJ UITERAARD EEN ASSORTIMENT MET GOEDE HOUTSKOOL, AANMAAKBLOKJES EN EEN ASSORTIMENT MET KRUIDEN RUBS.

Verstand  
van lekker  
**VLEES**

• KIJK OP ONZE WEBSITE VOOR BBQ RECEPTEN! •



# VERZORGDE PARTIJEN MET SMOKER OF KERAMISCHE BARBECUES

**NAAST ONZE STANDAARD BARBECUE-ARRANGEMENTEN HEBBEN WIJ OOK VOOR U TWEE SPECIALE BARBECUECONCEPTEN IN HET ASSORTIMENT. MAAK VAN UW BARBECUEFEEST IETS BIJZONDERS.**

Met onze Smoker of onze Monolith barbecue kunnen we andere gerechten en producten maken. De manier van bakken en het gebruik van houtskool of hout geven een speciale smaak aan de producten.

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 barbecueprofessionals helpen u op weg om van uw feest een succes te maken

Voor kleinere partijen hebben wij de beschikking over Monolith barbecues. We hebben twee maten geschikt van 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.

Voor onze gesloten barbecue of Smoker hebben wij mooie arrangementen samengesteld.

Het werken met de Smoker of de Monolith vereist wat speciale vaardigheden. Wij helpen u hier graag mee en maken zo een succes van uw barbecue. Kijk op de website naar onze speciale Smoker- en Monolithbrochure.





# OP HETE KOLEN

## BBQ SPECIAL

### BROODJE HAMBURGER VAN DE BARBECUE?

- WIJ HEBBEN NAAST ONZE "NORMALE" RUNDER HAMBURGER OOK MEGABURGERS, DEZE ZIJN IETS PITTIGER GEKRUID.
- EN BLACK ANGUS BURGERS, GEMAAKT VAN 100 % BLACK ANGUS BEEF, ALLEEN GEKRUID MET PEPER, ZOUT EN WORCESTERSAUS, VOOR DE PURE VLEESSMAAK.



## Vooys, keurslager

Koninginneweg 59  
2225 HJ Katwijk ZH  
Tel: 071-4013200  
[www.vooys.keurslager.nl](http://www.vooys.keurslager.nl)

*Bestel nu via de  
Keurslager app:*

