

bbq extra's

BORDEN EN BESTEK

Wij kunnen mooie luxe pochetten leveren op naam bedrukt gevuld met een mes, vork, servet en daarbij een luxe stevig zwart bord. Deze set kost **€ 1,50** per persoon.

BARBECUE HUREN

Bij aankoop van ons barbecuevlees kunt u een barbecue huren. De prijs inclusief gas is **€ 32,50**. Dan verwachten we wel dat de barbecue weer schoon wordt terug gebracht.

BEZORGEN

Wanneer er geen mogelijkheid is om het barbecuevlees met barbecue op te halen bij onze winkel, kunnen wij dit ook bij u thuis bezorgen. Vraag in de winkel naar onze voorwaarden.

BEDIENING

Heeft u een feest en geen tijd om zelf te barbecueën? Wij doen dit graag voor u! Wij hebben diverse soorten barbecues staan om uw barbecue succesvol te maken.

Zo hebben we twee soorten gasbarbecues, de Big Green Egg en ook de nieuwste Ofyr. De bediening per uur is **€ 45,-** (dat is inclusief reiskosten en schoonmaakkosten).

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:
1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
3^e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
4^e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaatst nooit een brandende barbecue!

ZOMERS GENIETEN

BBQ festival bij de Keurslager



bestel via onze webshop!



Van der Hout, *keurslager*

Voorstraat 57, Poeldijk
Tel. 0174 - 245262
www.vanderhout.keurslager.nl
info@vanderhout.keurslager.nl



Bestel online!

Volg ons
op facebook

Van der Hout,
keurslager

www.vanderhout.keurslager.nl

SMAAK MAAKT SFEER

Barbecueën is eigenlijk altijd een goed idee. Lekker thuis met het gezin of vrienden, aan het strand of op de camping. Natuurlijk met het lekkerste vlees én bijgerechten van de Keurslager.

culinaire

- » 1 biefstukspies/ carpacciospies
- » 1 varkenshaasspies
- » 1 scampi spies
- » 1 angushamburger
- » 1 kip op stok

per persoon **1150**

visvariatie

- » 1 pangasiusspies
- » 1 zalmspies
- » 2 scampi spiesen

per persoon **1195**

aanvulpakket

(vanaf 6 personen)

De barbecuepakketten kunnen eventueel aangevuld worden met dit pakket:

- » 2 soorten salades (kip-, vlees-, Kartoffel-, pasta- of rauwkostsalade)
- » 2 soorten koude sausjes (knoflooksaus, shaslicksaus)
- » Satésaus (e.v.t. in au bain-marie leverbaar)
- » Kruidenboter
- » Gesneden stokbrood (wit/bruin)

per persoon **790**

CHECK DE KERN-TEMPERATUUR!

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.



KIPVLEES
GAAR 75°C



LAMSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C



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

KALFSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

bbq party all-inn

(vanaf 10 pers.)

4 stukjes vlees per persoon, keuze uit:

- » Kipshaslick
- » Hawaii spies
- » Hamburger
- » Kip drumstick
- » Barbecueworstje
- » Sparerib
- » Gemarineerd filetlapje
- » 2 stokjes kipsaté
- » Gemarineerd speklapje
- » Golfstick
- » Kipfilet op stok
- » Vleesfakkel

Inclusief:

- » 2 soorten salades (kip-, vlees-, Kartoffel-, pasta- of rauwkostsalade)
- » 2 soorten koude sausjes (knoflooksaus, shaslicksaus)
- » Satésaus (e.v.t. in au bain-marie leverbaar)
- » Kruidenboter
- » Gesneden stokbrood (wit/bruin)

per persoon **1650**

Luxe bbq party all-inn

(vanaf 10 pers.)

5 stukjes vlees per persoon, keuze uit:

- » 2 stokjes kipsaté
- » Vleesfakkel
- » Pepersteak
- » Gemarineerd filetlapje
- » Biefstukspies
- » Gemarineerd speklapje
- » Carpacciospies
- » Kipshaslick
- » Ribeye
- » Scampi spies
- » Entrecote
- » Kipfilet op stok
- » Varkenshaasspies
- » Lamskoteletjes
- » Côte de boeuf
- » Angus hamburger
- » Varkenshaasspies
- » Kipdijspies
- » Groentespies

Inclusief:

- » 3 soorten salades (kip-, vlees-, zalm-, Kartoffel-, pasta- of rauwkostsalade)
- » 2 soorten koude sausjes (knoflooksaus, shaslicksaus)
- » Satésaus (e.v.t. in au bain-marie leverbaar)
- » Kruidenboter
- » Gesneden stokbrood (wit/bruin/speciaal)

per persoon **1950**

tapas bbq party all-inn

(vanaf 10 pers.)

6 stukjes vlees per persoon, keuze uit:

- » Carpacciospies
- » Entrecote
- » Italiaanse spies
- » Angus burger
- » Biefstukspies
- » Lamskotelet
- » Varkenshaasspies
- » Kip op stok
- » Scampi spies
- » Mixed grill spies
- » Ribeye
- » Moinkball
- » Kipdijspies
- » Groentespies

Inclusief:

- » 3 soorten salades (vlees- pasta- en rauwkostsalade)
- » 2 soorten koude sausjes (knoflooksaus, shaslicksaus)
- » Satésaus (e.v.t. in au bain-marie leverbaar)
- » Tapenade en kruidenboter
- » Gesneden en hele stokbroden (wit/bruin/speciaal)

per persoon **1950**

bbq party steel the show

Dit pakket is voor de hele speciale momenten, wanneer het diner echt centraal staat. Bij dit pakket wordt er gebruik gemaakt van de Big Green Egg en met grote partijen ook van de Ofyr. Er wordt ook een hakblok op de locatie neergezet, waarbij al het vlees vers zal worden afgesneden voor een extra stuk beleving. Wij zorgen voor het complete plaatje op het gebied van culinair dineren in de buitenlucht.

Voorgerecht

Carpaccio amuse/ kip carpaccio amuse

Hoofdgerecht

- » 7 soorten vlees p.p. (350 gram vlees p.p.)
- » Ribeye
- » Procureur
- » Entrecote
- » Varkensrack
- » Côte de boeuf
- » Visvariatie
- » Kippendijen
- » Groentespies
- » 3 soorten salades (keuze uit: vlees-, kip-, zalm-, kartoffel-, pasta- of rauwkostsalade)
- » 2 soorten koude sausjes (knoflooksaus, shaslicksaus)
- » Satésaus (e.v.t. in au bain-marie leverbaar)
- » Tapenade en kruidenboter
- » Gesneden en hele stokbroden (wit/bruin/speciaal)

Nagerecht

Dessert gevuld met een bosvruchtenmousse, ingedikte yoghurt en vers fruit.

per persoon **2750**

speciale wensen? wij helpen u graag!